

PERFIL DOS CONSUMIDORES DE LEITE EM REALEZA E REGIÃO - PARANÁ

Alcione Santa Catarina¹

Angélica Link²

Marla Schneider³

Bruna Rizzo⁴

Cristiano Zanella⁵

Karina Ramirez Starikoff⁶

Maiara Garcia Blagitz Azevedo⁷

Introdução: O leite é uma fonte nutricional indispensável aos humanos, no entanto seu consumo, no Brasil, ainda está aquém do recomendado. Quando não é processado corretamente, apresenta riscos à saúde pública. Muitas vezes, isso está relacionado ao consumo de derivados lácteos crus ou advindos de processamentos incorretos. Isso requer um respaldo ainda maior, na medida em que mais de 140 microrganismos diferentes podem infectar a glândula mamária, dentre eles, destacam-se fungos, micoplasmas, algas, protozoários e bactérias. Cerca de 80 a 90% das infecções são bacterianas, atribuídas especialmente aos *Staphylococcus aureus* e demais estafilococcus, *Streptococcus agalactiae*, *S. dysgalactiae*, *Streptococcus uberis*, *Eschericia coli*, *Corynebacterium bovis*, *Pseudomonas aeruginosa*, *Enterobacter spp.*, *Mycoplasma spp.*, *Mycobacterium bovis*, *Brucella abortus* e *Listeria monocytogenes*. Isso agrava ainda mais associado às terapias antimicrobianas realizadas de forma equivocada, e gera seleção de agentes e zoonoses resistentes (LANGONI et al., 2011). As principais patologias associadas são a brucelose, tuberculose e distúrbios gastrintestinais, como diarreia. **Objetivos:** O presente

¹ Pós-graduando, Universidade Federal Fronteira Sul, alcione_pp@hotmail.com

² Pós-graduanda, Universidade Federal Fronteira Sul, angelicalink@hotmail.com

³ Pós-graduanda, Universidade Federal Fronteira Sul, marla.schneider.uffs@gmail.com

⁴ Acadêmica de Medicina Veterinária, Universidade Federal Fronteira Sul, rizzo.bruna@outlook.com

⁵ Acadêmico de Medicina Veterinária, Universidade Federal Fronteira Sul, cristianozanella14@yahoo.com.br

⁶ Professora Adjunta, Universidade Federal Fronteira Sul, karina.starikoff@uffs.edu.br

⁷ Professora Adjunta, Universidade Federal Fronteira Sul, maiara.azevedo@uffs.edu.br

trabalho avaliou o perfil do consumidor de leite da cidade de Realeza e região por meio de questionário, fazendo uma pesquisa das pessoas que tomam leite cru e nível de conhecimento frente às enfermidades que esse alimento *in natura* pode transmitir.

Metodologia: Aplicou-se um questionário fechado, contendo 20 questões, referentes ao consumo de leite cru e industrializado, hábitos de fervura, conhecimento de enfermidades transmitidas, entre outras. No total 55 pessoas foram entrevistadas aleatoriamente de diferentes idades e escolaridade. Dos dados obtidos foi realizado porcentagem e comparados entre si. **Resultados e Discussão:** A maior parte das pessoas entrevistadas tinham entre 20 e 30 anos de idade (35,19%) e entre 10 e 19 anos (29,63%). 57,41% afirmaram consumir leite diariamente e quanto a preferência pelo tipo, UHT (53,7%), pasteurizado (24,7%), sem processamento térmico (12,96%) e os demais não tiveram preferência. Apenas, 11,11% das pessoas entrevistadas afirmaram consumir leite cru, e destas, 50% tem escolaridade nível ensino médio completo, o que condiz com Ornellas et al. (2017), que não encontraram correlação entre o nível de escolaridade e informação sobre os riscos do consumo do leite cru. Os motivos do consumo de leite cru somaram 50% por costume, 33,33% por acreditar ser nutritivo e mais saboroso, e 16,67% por costume e mais saboroso. As pessoas que consomem leite cru afirmam ferver antes do uso, e segundo Morais e Sigulem (2000), essa é uma prática efetiva para diminuir a carga bacteriana. 59,26% não tinham conhecimento das doenças transmitidas pelo consumo de leite cru e 33,33% do total de pessoas entrevistadas sabiam que o leite cru pode transmitir brucelose e/ou tuberculose. **Conclusão:** Podemos concluir que com a facilidade de encontrar leite processado, o consumo de leite cru está diminuindo, e a maioria das pessoas o fazem por costume. A fervura do leite é um hábito, e a maior parte das pessoas entrevistadas não possuem o conhecimento das possíveis doenças transmitidas pelo leite cru, o que enfatiza a importância dos trabalhos de conscientização e divulgação das informações a população.

Palavras-chave: Doenças transmitidas por alimentos; leite informal; leite industrializado; processamento térmico.

Referências

LANGONI, H.; PENACHIO, D.S.; CITADELLA, J.C.C.; LAURINO, F.; FACCIOLI-MARTINS, P.Y.; LUCHEIS, S.B.; MENOZZI, B.D.; DA SILVA, A.V. Aspectos microbiológicos e de qualidade do leite bovino. **Pesquisa Veterinária Brasileira**, v. 31, n. 12, p. 1059-1065, 2011.

MORAIS, T.B.; SIGULEM, D.M. Efeito da fervura doméstica e da refrigeração na carga bacteriana do leite pasteurizado tipo C. **Jornal de Pediatria**, v.76, n.5.2000.

ORNELLAS, S.T; MONTEIRS, A.S.J; NETO, M.S.N; Suzane Vitória Freitas MORAIS, F.V.S; LESSA, S.L; SILVA, C.R; GOMES, F.F. **Percepção de Estudantes sobre a Produção e Qualidade do Leite Destinado ao Consumo Humano**. SEAGRO: Anais da Semana Acadêmica do Curso de Agronomia, 2017.