



COMERCIALIZAÇÃO DE LEITE *IN NATURA* SEM REGISTRO NO VALE DO SÃO FRANCISCO PERNAMBUCANO: UM ESTUDO DE CASO NO MUNICÍPIO DE PETROLINA – PE

Saullo Laet Almeida Vicente¹, Iara Tamires Rodrigues Cavalcante², Alberto Jefferson da Silva Macêdo², Antonio Joelson Netto², Elisvaldo José Silva Alencar², Pedro Henrique Borba Pereira³, Anderson Rodolfo Sarinho Galdino³, Rossana Herculano Clementino⁴

¹ Aluno de Pós-graduação em Ciência Animal da Univasf – Petrolina, PE, Brasil.

² Aluno de Pós-graduação em Zootecnia da UFCG – Patos, PB, Brasil.

³ Aluno de graduação em Zootecnia da UFPB – Areia, PB, Brasil. E-mail: pedro.borba.pereira@gmail.com

⁴ Docente da UFRPE/UAST – Serra Talhada, PE, Brasil.

RESUMO: A comercialização de leite informal ainda é bastante praticada, comprometendo a qualidade e procedência do produto, comprometendo toda a cadeia produtiva do leite, trazendo consequências como a contaminação por parte da população. Objetivou-se com a presente pesquisa avaliar a cadeia de comercialização de leite *in natura* sem registro no município de Petrolina – PE. Foram entrevistados espontaneamente 80 moradores da cidade que se disponibilizaram a responder as perguntas do questionário. Praticamente todos os componentes da família consomem leite, totalizando 88,75%. A maior parte deles (76,25%) compra leite a mais de quatro anos. Esse consumidor compra normalmente 1 litro de leite, somando 58,75%. Grande parte dos entrevistados (70%) compra esse produto entre 2 a 4 vezes por semana, apesar de 66,25% acharem o preço do leite caro. O horário que a maioria da população compra o leite é entre as 6 e 7 horas da manhã, totalizando 42,5% dos entrevistados. Um dado alarmante é que 55% dos consumidores levam para casa o leite em garrafas pet. Do total, 81,25% consomem o leite após fervido. Dos entrevistados, 47,5% admitiram que já aconteceu do leite talhar e 26,25% relataram que o leite azedou na hora do consumo, fazendo com que 60% desses consumidores reclamassem ao vendedor. Foi observado que a maioria da população de Petrolina – PE consome de forma regular o leite *in natura* sem registro, produto possivelmente com qualidade inferior, higiene inadequada e procedência desconhecida.

Palavras-chave: consumidor, informalidade, produção, qualidade, saúde pública

ABSTRACT: The commercialization of informal milk is still practiced, compromising the quality and origin of the product, compromising the entire milk production chain, bringing consequences such as contamination by the population. The objective of this research was to evaluate the chain of commercialization of fresh milk without registration in the municipality of Petrolina - PE. Eighty residents of the city were spontaneously interviewed, who volunteered to answer the questions in the questionnaire. Virtually all family members consume milk, totaling 88.75%. Most of them (76.25%) buy milk for more than four years. This consumer usually buys 1 liter of milk, adding 58.75%. Most respondents (70%) buy this product 2 to 4 times a week, although 66.25% find the price of milk expensive. The time that the majority of the population buys milk is between 6 and 7 o'clock in the morning, totaling 42.5% of the interviewees. An alarming fact is that 55% of consumers take home milk in pet bottles. Of the total, 81.25% consume the milk after boiling. Of the interviewees, 47.5% admitted that the milk has been made and 26.25% reported that milk sourced at the time of consumption, causing 60% of these consumers to complain to the seller. It was observed that the majority of the population of Petrolina - PE consumes in a regular way the raw milk without registration, product with inferior quality, inadequate hygiene and unknown origin.

Keywords: consumer, informal, production, quality, public health

INTRODUÇÃO

O leite é um alimento extremamente importante pelo seu alto valor nutricional, fonte de vitaminas, proteínas, minerais, sendo considerado um alimento completo (EMBRAPA, 2003).



Atualmente, o leite brasileiro apresenta baixa qualidade, por conta de manejos de produção inadequados, localização geográfica, presença de agentes contaminantes, manuseio na ordenha e influências das estações do ano (SILVEIRA, 1997). A comercialização de leite informal ainda é bastante praticada, comprometendo a qualidade e procedência do produto, apesar da Instrução Normativa n. 62 (BRASIL, 2011) proibir essa prática, que acaba comprometendo toda a cadeia produtiva do leite, trazendo consequências como a contaminação por parte da população.

A partir disso, objetivou-se com a presente pesquisa avaliar a cadeia de comercialização de leite *in natura* sem registro no município de Petrolina – PE, a partir da perspectiva do consumidor desse produto.

MATERIAL E MÉTODOS

A presente pesquisa foi realizada no município de Petrolina- PE, Sertão do Vale do São Francisco, localizando-se a 713 km da capital do estado. Possui uma área de 4.756,8 km² e população estimada de 337.683 habitantes (IBGE, 2014).

Para o desenvolvimento do trabalho foi realizada uma pesquisa de campo (CARTONI, 2007) para identificar os consumidores de leite *in natura* sem registro. O questionário continha desde a identificação do entrevistado, até questões relacionadas ao consumo do leite (frequência de consumo, quantidade consumida, conhecimento de riscos à saúde, preferência por esse tipo de produto, entre outras). Os dados de pesquisa apresentados nesse trabalho são parciais, pois a mesma encontra-se em andamento, estão apresentados de forma descritiva (SAMPAIO, 2007). Foram entrevistados espontaneamente 80 moradores da cidade que se disponibilizaram a responder as perguntas do questionário.

Para a análise dos resultados foi utilizada a estatística descritiva dos dados, utilizando o programa Excel[®].

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Entre os entrevistados, 33,75% tinham o ensino fundamental incompleto, 12,5% o ensino fundamental completo, 15% o ensino médio completo, 16,25% ensino superior incompleto e 22,5% o ensino superior completo. Sobre a renda familiar, 38,75% recebe um salário mínimo, 36,25% entre um e três salários mínimos, 20% de três a cinco salários mínimos e 5% acima de cinco salários.

Todos os componentes da família consomem leite, totalizando 88,75%. A maior parte deles (76,25%) compra leite a mais de quatro anos, 12,5% compram entre um e dois anos, 8,75% entre três e quatro anos e apenas 2,5% a menos de um ano. A grande maioria compra normalmente 1 litro de leite, somando 58,75%. Grande parte do consumidor (70%) compra esse produto entre 2 a 4 vezes por semana, apesar de 66,25% acharem o preço do leite caro.

O horário que a maioria da população compra o leite é entre as 6 e 7 horas da manhã, totalizando 42,5% dos entrevistados. Em que 55% dos consumidores levam para casa o leite em garrafas pet, um costume que pode comprometer a qualidade do leite (Figura 1).

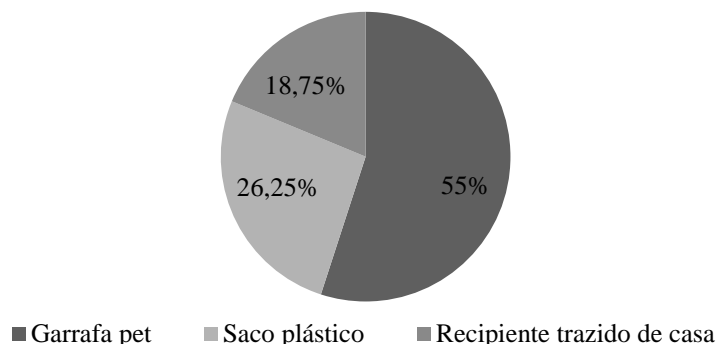


Figura 1. Tipo de recipiente utilizado na aquisição do leite.



Quando o leite chega à residência do consumidor, 78,75% dos entrevistados já colocam para ferver, enquanto 8,75% refrigeram até ser consumido e 12,5% deixam em temperatura ambiente até ser utilizado. Do total, 81,25% consomem o leite após fervido. Dos entrevistados, 47,5% admitiram que já aconteceu do leite talhar e 26,25% relataram que o leite azedou na hora do consumo, fazendo com que 60% desses consumidores reclamassem ao vendedor. A qualidade é extremamente importante na hora do consumo, a conservação inadequada compromete o produto, podendo ocasionar doenças ao consumidor.

O leite industrializado é consumido por 85% da comunidade, onde 77,5% compram pelo menos uma vez na semana. A preferência do leite in natura em relação ao industrializado é de 53,75%.

CONCLUSÕES

Com esse levantamento, pode-se observar que a maioria da população de Petrolina – PE consome de forma regular leite *in natura* sem registro, produto possivelmente com qualidade inferior, higiene inadequada e procedência desconhecida. Medidas devem ser tomadas a fim de trazer um alerta à população.

LITERATURA CITADA

BRASIL, 2011. **INSTRUÇÃO NORMATIVA 62. Brasil, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.** Leite; Instrução Normativa n. 62 de 19 de dezembro de 2011. Brasília: MAPA/SE. Disponível em: <http://www.leitedascrianças.pr.gov.br/arquivos/File/legislacao/IN62_2011_MAPA.pdf > Acesso em: 15/03/2016.

CARTONI, D.M. 2007. **Manual de monografia geral.** Valinhos: FAV – Faculdade de Valinhos, 2007.

EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA (EMBRAPA), GADO DE LEITE. **Sistema de Produção de Leite.** (Zona da Mata Atlântica), Juiz de Fora, 2003.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE), **Estimativas populacionais para os municípios brasileiros, 2014.** Disponível em: <http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/populacao/estimativa2014/estimativa_dou.shtm> Acesso em: 28/03/2017.

SAMPAIO, I.B.M. **Estatística aplicada à experimentação animal.** 3ª ed. Belo Horizonte. Editora FEPMVZ – Fundação de Ensino e Pesquisa em Medicina Veterinária e Zootecnia. 275p. 2007.

SILVEIRA, I.A. **Estudo Microbiológico do leite Tipo B cru conservado sob refrigeração.** Lavras, MG, UFLA, 1997. Dissertação (Mestrado em Ciências dos Alimentos) – Universidade Federal de Lavras, 1997. 84p.