

DISPONIBILIDADE DE LEITE E DERIVADOS COM SELO A2A2 NO MERCADO VAREJISTA

**Karyne Oliveira Coelho¹, Lorrany Ribeiro da Silva²,
Maria Aparecida Machado Silva²**

¹Docente (Dra), Universidade Estadual de Goiás/GO, São Luís de Montes Belos, Brasil

E-mail: karyne.coelho@ueg.br

²Graduanda Zootecnia, Universidade Estadual de Goiás, São Luís de Montes Belos/GO, Brasil

O leite de vaca é o mais consumido no Brasil; neste a β -caseína representa, aproximadamente, 30% do total de proteínas, apresentando-se em duas variantes: β -caseína A1 e A2. O peptídeo opióide β -casomorfina-7 pode ser liberado durante a digestão da β -caseína A1, no entanto, sua liberação durante a digestão da β -caseína A2 é pequena à inexistente. Leite e derivados com selo A2 tem ganhado importância do mercado mundial e são considerados de fácil digestão, pois não possuem em sua composição peptídeos bioativos, associado à ocorrência de alergias. Neste contexto, objetivou-se avaliar a disponibilidade de leite e derivados com selo A2A2 no mercado Varejista (supermercados/hipermercados, mercearias, padarias, empórios e redes de atacarejo). Para realização da pesquisa utilizou-se delineamento transversal, com caráter descritivo exploratório e amostra foi constituída por análise de 95 comércios varejistas, sendo 39 Município de Goiânia, 21 Aparecida de Goiânia, 9 Senador Canedo, 11 São Luís de Montes Belos e 15 na Cidade de Goiás. Identificaram-se 46 pontos de venda leite UHT com selo A2A2, nas apresentações integral, desnatado ou semidesnatado, e em três estabelecimentos também havia a disponibilidade de queijo minas frescal e iogurte A2A2. O leite UHT foi o produto mais disponível nos pontos de venda; observou-se apenas duas marcas nos locais avaliados. Já os derivados, muitas vezes, estiveram disponíveis em poucos estabelecimentos e com frequência irregular. Conclui-se que o consumidor de Goiânia e cidades avaliadas, tem acesso a uma limitada gama de produtos com selo A2A2; além disso esses produtos não apresentam uma oferta constante nos estabelecimentos visitados. A constatação destes fatos pode ser útil para produtores e indústria laticinista, vislumbrando otimizar a cadeia produtiva de leite A2A2.

Palavras-chave: alergia leite; betacaseína; BCM7; β -casomorfina-7.