



8º Congresso de extensão universitária da UNESP

"Diálogos da Extensão:
do saber acadêmico à prática social"



Conscientização sobre a produção e o consumo de produtos lácteos junto à população de Dracena/SP

Miguel, J.S.C.¹; Poaitti, M.L.²; Santos, G.N.B.¹; Ferreira, H.M.¹; Tardivo, R.; Tomaz, A.A.¹ Rodrigues, J.M.¹.

¹Acadêmicos do curso de Zootecnia, UNESP – Campus de Dracena, Rodovia SP 294, Km 651, Dracena, SP. E-mail: Juliana.samila@hotmail.com

²Professora Dra UNESP – Campus de Dracena, Rodovia SP 294, km 651, Dracena, SP. E-mail: luiza@dracena.unesp.br

Eixo 2 - "Os Valores para Teorias e Práticas Vitais" (inclui as áreas de: Meio Ambiente, Saúde e Ciências Agrárias e veterinárias).

Resumo

O leite e seus derivados representam uma das principais fontes de proteína e cálcio na dieta humana. O trabalho apresenta as principais ações pelo projeto de extensão: medidas de conscientização para o consumo de produtos lácteos; orientação técnica para produtores de leite da região de Dracena/SP e medidas preventivas para diminuição de doenças transmitidas por alimento (DTAs).

Palavras Chave: *Lácteos, Segurança Alimentar, Doenças Transmitidas por Alimentos.*

Abstract: The milk and dairy products represent one of the most principal source of protein and calcium in the human diet. The paper followed presents the main actions for the extension project: awareness measures for the consumption of dairy products; technical guidance for milk producers in the region of Dracena / SP and preventive measures for the reduction of diseases transmitted by food (DTAs).

Keywords: *Dairy, Food Safety, Foodborne Diseases.*

Introdução

Os alimentos de origem animal são componentes importantes da dieta humana. O leite e seus derivados representam uma das principais fontes de proteína e cálcio na dieta da população brasileira, principalmente para as famílias de menor renda. Em alguns países, onde a população sofre devido à carência de uma alimentação adequada, o leite surge como alimento que exerce também um papel econômico, visto que sua ingestão pode evitar despesas onerosas no tratamento de doenças. Doenças como a osteoporose, por exemplo, podem ser prevenidas pelo consumo do produto (ÁLVARES; BERNARDES; NETTO, 2002). Segundo Marchiori (2006), o leite continua na dieta do homem, mas em quantidades menores. Por isso,

vêm sendo desenvolvidas diversas campanhas para incentivar o consumo de produtos lácteos, destacando os benefícios do leite para a saúde, dos quais, o mais importante é o fato do leite ser fonte de cálcio, mineral fundamental para a formação dos ossos. A recomendação de consumo de leite, queijo e iogurte é de pelo menos três porções ao dia, pensando principalmente em atingir as recomendações de ingestão de cálcio, já que este mineral é encontrado em maiores quantidades justamente nestes alimentos. Porém, o consumo de leite e de seus derivados, pela população brasileira, podem ser considerados inferiores ao ideal. Procedimentos incorretos de manipulação de alimentos, assim como os produtos lácteos podem causar as doenças transmitidas por alimentos (DTAs), ou seja, doenças em que os alimentos atuam como veículo para transmissão de



8º Congresso de extensão universitária da UNESP

"Diálogos da Extensão:
do saber acadêmico à prática social"

Realização:

unesp

UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA
"JULIO DE MESQUITA FILHO"

PROEX
PROGrama de Extensão Universitária

organismos prejudiciais à saúde ou de substâncias tóxicas. É de suma importância, consumir produtos lácteos que sejam produzidos de acordo com as normas higiênico-sanitárias preconizadas pela legislação vigente.

Produtos de Origem Animal – GEPOA, junto aos alunos dos cursos de Zootecnia e de Engenharia Agrônômica do Campus de Dracena.

Objetivos

O presente projeto visa divulgar, por meio de palestras, boletins informativos e atividades práticas, a importância do consumo de produtos lácteos, elaborados com matéria-prima de qualidade, conscientizar os produtores rurais sobre os riscos da produção e consumo de produtos lácteos produzidos fora dos padrões estabelecidos, sobre os surtos de doenças veiculadas pelo consumo de produtos elaborados com leite cru.

Material e Métodos

Foi realizado um levantamento para saber o perfil do consumidor de produtos lácteos, e a conscientização sobre segurança alimentar. Foram respondidos 77 questionários de diagnósticos por diferentes consumidores em três mercados distintos em Dracena – SP. Os questionários foram destinados a todos os públicos, abordando ambos os sexos e a idade variou dos 16 a 84 anos. Deste modo foram observados os seguintes tópicos: dimensão socioeconômica e os hábitos de consumo de produtos lácteos. Após cada questionário respondido foi entregue um informativo para a conscientização da comunidade em relação aos riscos que os produtos lácteos podem trazer para a saúde, caso não atendam aos processos térmicos impostos pela legislação vigente. Nos meses de julho e agosto de 2014, foram coletadas 10 amostras de três diferentes propriedades leiteiras da região de Dracena, para a avaliação e contagem bacteriana total do leite produzido. Aos produtores rurais, foram indicadas medidas de manejo higiênico-sanitários para obtenção de leite de qualidade e na produção de lácteos. Outra ação importante do projeto foi relacionada à participação dos alunos no evento "Dia de Câmpus", em que estudantes do ensino médio de Dracena e de toda região, em visita à Universidade, puderam receber informações técnicas atualizadas sobre o projeto e houve a conscientização da importância do consumo de derivados lácteos, produzidos de acordo com as normas técnicas e importantes para a saúde da população. No ano de 2015, o projeto vem auxiliando os trabalhos do Grupo de Estudos sobre

Resultados e Discussão

Os produtos lácteos são mais consumidos semanalmente, sendo que os consumidores têm preferência primeiramente porque gostam do sabor e, posteriormente, pensando nos benefícios trazidos para a saúde humana. De acordo com os dados de Fachiolli et al., (2012), pode ser comprovado que a população está atenta ao fato dos produtos lácteos, principalmente os iogurtes e os queijos brancos favorecerem a disponibilidade de cálcio à saúde humana e seu consumo estar atrelado à prevenção de doenças. Pode-se observar que os questionários e o material informativo promoveram esclarecimentos sobre as dúvidas da população frente ao assunto lácteos e segurança alimentar, conscientizando a população em relação aos riscos das DTAs transmitidas por alimentos. Leite et al. (2005) salientam que 85% de amostras contaminadas serem atribuídas à falhas nas condições higiênico-sanitárias durante o processamento de queijos. Os resultados da contagem bacteriana total apresentaram médias de $6,0 \times 10^4$ UFC/mL de leite nas três propriedades avaliadas, sendo que esses dados encontram-se dentro dos padrões preconizados pela última normativa nº 62, que atesta limites para CBT de até $6,0 \times 10^5$ UFC/mL (BORGONOVÍ et al., 2012). Medidas higiênico-sanitárias adequadas, destinadas aos animais, ao ambiente da ordenha e ao pessoal envolvido no manejo, foram preconizadas a fim de manter o nível aceitável de microrganismos condizentes com a obtenção do leite de qualidade.





8º Congresso de extensão universitária da UNESP

"Diálogos da Extensão:
do saber acadêmico à prática social"

Realização:

unesp

UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA
"JULIO DE MESQUITA FILHO"

PROEX
PROJETO DE EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA

Figura 1. Participação da equipe do projeto Produtos Lácteos e a Saúde do Consumidor no IV Dia de Campus, UNESP de Dracena, no ano de 2014.



Figura 2. Participação da equipe do projeto Produtos Lácteos e a Saúde do Consumidor no IV Dia de Campus, UNESP de Dracena, no ano de 2014.

Conclusões

As ações realizadas durante o desenvolvimento do projeto a respeito da obtenção do leite de qualidade, da elaboração de produtos lácteos de maneira segura, atendendo às normas higiênico-sanitárias, auxiliam a população na conscientização sobre o consumo de produtos seguros e consequentemente, podem contribuir para a

diminuição do risco potencial de micro-organismos envolvidos nas DTAs.

Medidas higiênico-sanitárias devem ser seguidas pelos produtores, a fim de assegurar níveis aceitáveis de micro-organismos condizentes com a manutenção da qualidade dos produtos lácteos.

Agradecimentos

A toda equipe participante do projeto, Pró-reitoria de Extensão Universitária (PROEX), Colégio Técnico Agrícola de Dracena, Secretaria de Educação de Dracena, Secretaria da Agricultura e Sindicato Rural do Município de Dracena.

Aos produtores rurais de Dracena e região pelo apoio incondicional ao desenvolvimento do projeto.

ÁLVARES, J. G.; BERNARDES, P. R.; NETTO, V. N. Políticas para o agronegócio do leite: conquistas e desafios. In: BRESSAN, M. et al. (Eds.). **O agronegócio deleite e políticas públicas para o seu desenvolvimento sustentável**. Juiz de Fora:Embrapa Gado de Leite, 2002.

Cap. 1, p. 11-2

BORGONOV, T.F.; POIATTI, M.;CARVALHO,L.C.. **Contagem Bacteriana Total (CBT) em Leite Bovino da Região de Dracena/SP**.

In: SIMPÓSIO DE CIÊNCIAS DA UNESP – DRACENA, VIII., 2012.

FACHIOILLI, D. F., POIATTI, M. L. TARGANSKI, D. **Perfil do consumidor de produtos lácteos e a conscientização sobre segurança alimentar em Dracena/SP**. In: SIMPÓSIO DE CIÊNCIAS DA UNESP – DRACENA, VIII., 2012.

IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Coordenação de Trabalho e Rendimento. **Pesquisa de orçamentos familiares 2008/2009: análise do consumo alimentar pessoal no Brasil**. Rio de Janeiro: IBGE; 2011.

MARCHIORI, E. Saúde no copo. **Rev. Indústria de Laticínios**, v. 10, n. 62, p. 28-32, mar./abr. 2006.