

# AVALIAÇÃO DA PRODUÇÃO E CONSUMO DE LEITE E DERIVADOS LÁCTEOS COM BAIXO TEOR DE LACTOSE NA MICRORREGIÃO DE IMPERATRIZ-MA

Juciana Ferreira dos Santos Torres<sup>1</sup>, Katiane dos Santos Sousa<sup>2</sup>, Arlene dos Santos da Silva<sup>3</sup>.

<sup>1</sup>Técnico em Agronegócio, Serviço Nacional de Aprendizagem Rural – SENAR, Imperatriz, MA.

<sup>2</sup>Técnico em Agronegócio, Serviço Nacional de Aprendizagem Rural – SENAR, Imperatriz, MA.

<sup>3</sup>Mestre em Ciência Animal, Serviço Nacional de Aprendizagem Rural – SENAR, Imperatriz, MA.

DOI: 10.47094/IIICNNESP.2022/51

**PALAVRAS-CHAVE:** Intolerância Alimentar. Consumidores. Laticínio.

**ÁREA TEMÁTICA:** Outros

## INTRODUÇÃO

Nos últimos anos tem se observado um número significativo de pessoas com intolerância a lactose. O Brasil detém a quarta colocação entre os produtores mundiais de leite e a primeira entre os países da América do Sul. O leite encontra-se ainda entre os seis produtos mais importantes da agropecuária brasileira, à frente inclusive de commodities tradicionais como café e suco de laranja (FAOSTAT, 2017).

Apesar da demanda todo o mercado local é suprido por produtos importados de outros estados brasileiros, tanto na esfera local ou estadual. Assim dentre os objetivos, buscou-se investigar os entraves para produção do leite e derivados lácteos com baixo teor de lactose, assim como conhecer o perfil do consumidor desses alimentos na microrregião de Imperatriz (MA).

Para tanto, realizou-se uma análise quantitativa na microrregião de Imperatriz (MA), por meio da aplicação de questionários com os intolerantes a lactose e aos estabelecimentos lácteos, posteriormente submetidos à análise estatística descritiva, contudo os resultados foram expressos em porcentagens e apresentados em gráficos.

## METODOLOGIA

O estudo foi realizado na microrregião de Imperatriz (MA), localizada na Mesorregião Oeste maranhense a qual é composta por 16 municípios, possuindo uma população, conforme dados do último censo de 2010 pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatísticas (IBGE) em 566.866 habitantes e uma área total de 29.483,768 km<sup>2</sup> Figura 1. Projeto final apresentado como trabalho de Conclusão do Curso Técnico em Agronegócio, do Serviço Nacional de Aprendizagem Rural – SENAR da Regional de Imperatriz, no período de agosto a novembro de 2019.

Com relação aos consumidores foram aplicados 11 questionários no município de João Lisboa, 06 no município de Imperatriz e 04 em Senador La Rocque, totalizando 21, os quais buscavam obter informações sobre quais os produtos mais consumidos; por intolerantes a lactose. Quanto aos estabelecimentos lácteos.

**Figura 1** - Municípios da microrregião de Imperatriz (MA).



Fonte: <https://www.google.com/ur>.

foram aplicados 01 em Senador La Rocque, 01 em Governador Edson Lobão, 02 Imperatriz, 02 São Francisco do Brejão e 04 no município de Açailândia, somando 10 laticínios avaliados. Todos os dados foram digitalizados em planilhas eletrônicas do Microsoft Excel/2010, posteriormente submetidos à análise estatística descritiva e os resultados foram expressos em porcentagens e apresentados em gráficos.

## RESULTADOS E DISCURSSÃO

### Consumidores de produtos lácteos com baixo teor de lactose

Foram entrevistados 21 consumidores intolerantes a lactose oriundos dos municípios de Imperatriz, João Lisboa e Senador La Rocque, observou-se que 86% (18/21) do público pesquisado são do sexo feminino e apenas 14% (3/21) pertenciam ao sexo masculino. Na Figura 2 é possível verificar que a intolerância a lactose acomete principalmente o público com faixa etária de 1 a 4 anos de idade.

**Figura 2** - Faixa etária de idade dos participantes da pesquisa da microrregião de Imperatriz (MA).



Fonte: Dados da pesquisa, 2019.

Contudo, ressalta-se que não existe nenhuma pesquisa que afirme que à intolerância a lactose seja mais comum em crianças. Verificou-se ainda na presente pesquisa que a maioria tomam ou já tomaram alguma medicação a base de lactosil, via oral comprimidos ou em gotas minutos antes ou após o consumo de produtos com derivados de leite. Dentre os relatos há registros que muito embora diagnosticados intolerantes não apresentam sintomas, ou seja, são assintomáticos.

No tocante aos entrevistados que consomem produtos com baixo teor de lactose 99% (20/21), afirmaram que consomem efetivamente alimentos livres de lactose, evitando assim o consumo de leite e derivados de leite com o açúcar lactose. Os entrevistados ressaltaram que boa parte da família acaba incorporando o consumo de alimentos com baixo teor de lactose a sua dieta, para assim, facilitar no preparo da alimentação juntamente aos membros da família.

De acordo com a pesquisa verificou-se que os entrevistados procuram por diversos alimentos com baixo teor de lactose, dentre eles: destaca-se o leite líquido, leite em pó, iogurte, creme de leite e leite condensado usados para elaborar diversos pratos, dentre eles os biscoitos recheados, muito comum dentre o gosto dos participantes da pesquisa.

### Estabelecimentos lácteos da microrregião de Imperatriz (MA)

Segundo informações obtidas pelo Sindicato das Indústrias de Leite e Derivados do Estado do Maranhão – SINDILEITE; há 16 laticínios em atividades na microrregião de Imperatriz-MA. No presente trabalho foram entrevistados dez laticínios, dentre eles; 02 cadastrados em Serviço de Inspeção Municipal (SIM); 01 no Serviço de Inspeção Estadual (SIE) e 07 no Serviço de Inspeção Federal (SIF).

É importante frisar que das 10 empresas, 02 solicitaram anonimato da razão social: 1. Fábrica de Laticínios Queijos Gomes – SIM, 2. Indústria e Comércio de Laticínios Larissa Ltda. – SIM, 3. Laticínios Pioneiro Ltda – SIE, 4. Laticínio Vale do São Francisco – SIF, 5. Laticínio União de Brasil – SIF, 6. R. S. Indústria e Comércio de Laticínios EIRELI – SIF, 7. Laticínios Vovó Lenita Ltda – SIF, 8. C&D Industria e Comercio de Laticínios do Maranhão Ltda BETHE – SIF, 9. Anônimo – SIF, 10. Anônimo – SIF.

Na presente pesquisa as indústrias lácteas cadastradas no SIF comercializam os produtos em 9 estados brasileiro: Ceará, Pernambuco, Rio Grande do Norte, Distrito Federal, Tocantins, Pará, Alagoas, Amapá e Goiás. Conforme relatos dos proprietários e/ou responsáveis pelas empresas foram vários os motivos que levaram o surgimento e a vontade de empreender no ramo de alimentos lácteos, como: a partir de cursos (Derivados de Leite) de capacitação ofertados pelo SENAR; oportunidade de empreender/investimento; excedente de leite na propriedade; já foi funcionário e almejava ser proprietário; e/ou tradição familiar. Figura 3 no geral dentre as empresas entrevistadas com atuação há mais de 10 anos.

Em destaque quanto aos produtos elaborados pelos estabelecimentos, temos; queijo mussarela, queijo coalho, queijo ricota, doce de leite e outros. Os alimentos classificados como outros são as manteiga, iogurte, doce de leite (diversos sabores, em pasta e barras), assim como; outros tipos de queijos (prado, tropical, e queijo minas frescal). É importante destacar que a microrregião de Imperatriz representa a principal bacia leiteira do Maranhão e sua produção corresponde mais da metade do leite produzido no estado. Muito embora não atenda de forma consistente a demanda dos laticínios da própria microrregião, conforme relatos assim confirmados na pesquisa.

**Figura 3** - Tempo de atividade desenvolvida com produtos lácteos.



**Fonte:** Dados da pesquisa, 2019.

Os fatores que dificultam o aumento da produção de derivados de leite são: fábrica descentralizada, ou seja, distância entre fazendas e laticínios; logística de captação do leite, estradas sem infraestruturas adequadas; baixa produtividade, produção de leite ineficiente; qualidade do leite, inapropriado para a produção; fonte de energia com baixa qualidade na

zona rural, gerando perda total do leite sem refrigeração adequada nas fazendas.

## CONCLUSÕES

Ao final do presente estudo, notou-se primeiramente o quão relevante para a economia da microrregião de Imperatriz (MA) a produção de leite e derivados e que no tocante a nicho de mercado há demanda por leite e derivados lácteos com baixo teor de lactose, pois, é crescente o número de consumidores que consomem esses alimentos, quer seja os com intolerância como os sem que passaram a consumir por conta de alguém da família ter o problema. Contudo, observou-se durante a pesquisa; que proprietários dos laticínios ainda têm uma visão restrita sobre essa oportunidade de mercado, principalmente por falta de conhecimento sobre as técnicas empregadas no processo produtivo e o investimento necessário.

## REFERÊNCIAS

- FONTES, Flavia. **Tudo o que você precisa saber sobre leite A2**. 2019. Disponível em: <http://www.revistaleiteintegral.com.br/noticia/tudo-o-que-voce-precisa-saber-sobre-leite-a2>. Acesso em: 02. Mai. 2022.
- IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatísticas. **Conheça cidades e estados do Brasil**. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/>. Acesso em: 08. Mai. 2022.
- MBI – **Microrregiões e Mesorregiões maranhenses**. Disponível em: <https://www.google.com/ur>. Acesso em: 05. Mai. 2022.
- PEREIRA FILHO, D; FURLAN, S.A. **Prevalência de intolerância à lactose em função da faixa etária e do sexo, experiência do laboratório Dona Francisca**. Programa de Mestrado em saúde e Meio Ambiente. Universidade da Região de Joinville - UNIVILLE. Joinville - SC – Brasil. 2004. Disponível em: [http://antigo.univille.br/arquivos/1572\\_V5n1Prevalencia.pdf](http://antigo.univille.br/arquivos/1572_V5n1Prevalencia.pdf). Acesso em: 08. Mai. 2022.