

PERFIL DO CONSUMO DE LEITE E MEL PELA POPULAÇÃO ATENDIDA PELA UNIDADE BÁSICA DE SAÚDE CENTRO SOCIAL URBANO, PELOTAS – RS

BIANCA CONRAD BOHM¹; FERNANDO MISSIAGGIA ECCKER²; FÁBIO
RAPHAEL PASCOTI BRUHN²; LAURA CARNEIRO DA ROSA ARANALDE²;
MARIA AURORA DROPA CHRESTANI²; FERNANDA DE REZENDE PINTO³

¹Universidade Federal de Pelotas – biankabohm@hotmail.com

²Universidade Federal de Pelotas – fernando.meccker@gmail.com

²Universidade Federal de Pelotas – fabio_rpb@yahoo.com.br

²Universidade Federal de Pelotas – lcraranalde@hotmail.com

²Universidade Federal de Pelotas – machrestani@uol.com.br

³Universidade Federal de Pelotas – f_rezendevet@yahoo.com.br

1. INTRODUÇÃO

Ao longo dos anos vem aumentando a preocupação das pessoas com a segurança dos alimentos consumidos (RIBEIRO et al. 2010). Avaliar os costumes alimentares das populações é uma ação importante, visto que existem vários estudos relacionando os hábitos alimentares à transmissão de doenças, mas também citam a alimentação como forma de prevenção e tratamento de diversas patologias (CARVALHO et al. 2011).

Nos últimos anos tem ocorrido um aumento no número de casos de doenças transmitidas por alimentos (DTA), e a maioria desses casos é atribuída à incorreta forma de preparo, à manutenção de temperaturas inadequadas e à utilização de matérias-primas contaminadas; outros fatores de risco são a má higienização das mãos e das superfícies que interagem com os alimentos (SOUZA et al. 2014).

O leite é considerado um alimento de alto valor nutritivo e o seu consumo é amplo, porém, ele também é considerado um excelente meio de multiplicação microbiana (MARTINS et al. 2016). Outro alimento de origem animal que é utilizado por grande parte da população é o mel. O mel é utilizado como alimento e remédio pelo homem desde a pré-história (PAULINO et. al., 2009).

O objetivo desse trabalho foi avaliar o perfil de consumo de leite e mel pela população atendida pela UBS CSU e sua percepção sobre as doenças transmitidas pelos alimentos.

2. METODOLOGIA

O trabalho foi realizado pelos médicos veterinários do Programa de Residência Multiprofissional em área da saúde, da área de Medicina Veterinária da Universidade Federal de Pelotas em parceria com a equipe de médicos e nutricionistas da UBS CSU, localizada no bairro Areal, Pelotas-RS. O trabalho faz parte das ações do projeto de extensão Diagnóstico de Saúde da Comunidade da área de abrangência da UBS CSU do Areal (DIPLAN/PREC: 51970065), com a participação de docentes e alunos da Faculdade de Medicina, Nutrição e Medicina Veterinária da UFPEL. Um questionário foi aplicado em 116 domicílios na área de atuação da UBS CSU e a entrevista foi realizada com o responsável pelo domicílio, buscando-se a maior precisão possível na obtenção das respostas para avaliar o perfil de consumo de produtos de origem animal e a percepção acerca da transmissão de doença pelos alimentos. O questionário era semiestruturado com perguntas abertas e fechadas. Em seguida, os dados foram inseridos no

programa EpiData 3.1 e posteriormente foi realizada a análise estatística descritiva com o auxílio do *software* SPSS 17.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

A análise dos resultados evidenciou que das 116 pessoas entrevistadas, a maioria respondeu que “não” ou que “não sabe” se o leite transmite doenças totalizando 60,40% (70/116) dos entrevistados. Além disso, 39,7% (46/116) acreditavam que o leite transmite doenças, mas apenas 22,5% destes (20/46) souberam citar uma doença transmitida pelo produto. A falta de conhecimento sobre doenças transmitidas pelo leite se assemelha ao descrito por VIDAL-MARTINS et al. (2013), onde ao questionar consumidores de leite sobre a transmissão de doenças, 65,96% responderam não saber ou negam que o leite pode transmitir doenças. Em relação às doenças citadas como transmitidas pelo leite por 45% (9/20) responderam intolerância à lactose, 20% (4/20) doenças do trato gastrointestinal, 15% (3/20) diarreia, 10% (2/20) brucelose e aftosa, e houve duas (5%) citações referentes à tuberculose e doenças no fígado. No trabalho realizado por SORDI et al. (2015), entrevistando consumidores de leite cru, apenas 35,60% dos entrevistados citaram alguma doença relacionada ao consumo de leite, e as mais lembradas foram brucelose (19,04%), diarreia (45,82%), tuberculose e vermes (9,52% cada), aftosa e dor de barriga (2,37% cada). Sabe-se que a intolerância à lactose não é uma doença transmitida pelo leite, mas sim uma deficiência na mucosa intestinal que incapacita a digestão da lactose e consequentemente a absorção deste carboidrato (OLIVEIRA et. al., 2013), da mesma forma que a febre aftosa, não é considerada uma zoonose (PAHO, 2013). Esse dado reflete a carência de informação da população e a necessidade de campanhas educativas sobre o tema.

Quando questionado se algum morador da residência havia adoecido ao consumir leite ou derivados, 11,2% (13/116) das pessoas responderam sim, 81,0% (94/116) responderam não e 7,8% (9/116) não souberam responder. Isso demonstra uma elevada porcentagem de pessoas que não relacionaram o consumo de leite e derivados com o risco de desenvolvimento de alguma doença de origem alimentar.

Quando questionados se confiavam na qualidade do leite consumido, 54,8% (63/116) responderam sim, 28,7% (33/116) responderam não confiar e 17,4% (20/116) não sabiam/não tinham opinião formada sobre o questionamento. O estudo de VIDAL-MARTINS et al. (2013) na cidade de São Paulo relatou que 31,18% dos entrevistados preferiam comprar leite direto do produtor pois alegavam ser mais confiável e saudável por não conter tantos conservantes que o leite industrializado. Esse fato pode estar relacionado aos recentes escândalos envolvendo laticínios no país.

Sobre a questão se os entrevistados já tinham ouvido falar em doenças transmitidas por alimentos (DTA), 56,9% (66/116) responderam sim, 36,2% (42/116) nunca ouviram falar e 6,9% (8/116) não sabiam ou não se lembravam. Os resultados são semelhantes aos descritos por FORTUNATO et. al. (2013), ao realizar uma pesquisa na cidade de Caxias do Sul, RS, observaram que 51,2% dos participantes afirmaram ter algum conhecimento sobre DTA.

Para as 63 pessoas que já tinham ouvido sobre DTA, quando solicitado para citarem doenças relacionadas aos alimentos, apenas 22 responderam. A doença com maior número de citações foi a salmonelose, com 31,8% (7/22), seguido da cisticercose com 18,2% (4/22), gastrite 13,6% (3/22), verminoses 9,1% (2/22) e brucelose, intoxicação, gastroenterite e botulismo foram citadas apenas uma vez cada uma (4,5%). Em relação ao consumo de mel, foi questionado se os participantes tinham o hábito de ingerir esse alimento 74,1% (86/116) responderam sim, enquanto que 25,9% (30/116) responderam não. Resultados semelhantes foram relatados por RIBEIRO et al. (2010), onde 94,8% dos entrevistados consumiam mel no Distrito de Bragança, Portugal.

Sobre a origem do mel consumido, 51,2% (44/86) comprava direto do produtor, 24,4% (21/86) compravam em mercado, 17,4% (15/86) adquiriam o produto na feira e 7,0% (6/86) relataram outro local. Esses resultados são semelhantes aos apresentados por JUNIOR et al. (2009), onde 58,13% dos entrevistados compravam mel direto do produtor, 20,63% adquiriram em feira ou mercadinho e 17,50% compravam em farmácias.

As pessoas foram questionadas se ofereciam mel para crianças menores de dois anos e 78,2% (68/116) responderam não, mas 21,4% (19/116) responderam ter o hábito de fornecer mel a crianças nessa idade. Foi questionado se a pessoa acha que o mel pode ser oferecido a crianças menores de dois anos, e 31,9% (37/116) responderam sim, e 12,1% (14/116) não souberam responder. Ainda, foi perguntado se as pessoas relacionavam o consumo de mel à alguma doença e 72,4% (84/116) responderam não, 13,8% (16/116) responderam sim e 13,8% (16/116) não souberam responder. O mel é amplamente utilizado como remédio, porém é um alimento que frequentemente está contaminado com esporos do *Clostridium botulinum* e devido a esta contaminação, o Centers for Disease Control and Prevention tem alertado para que pais e familiares não forneçam mel para crianças menores de dois anos (PAULINO et al. 2009).

A falta de conhecimento da população estudada sobre as DTA indica a necessidade da realização de campanhas de educação com a comunidade, a fim de sensibilizar e conscientizar as pessoas sobre a importância de consumir alimentos seguros, principalmente os de origem animal. (SORDI et al. 2015). Destaca-se o papel do Médico Veterinário possui atuando em ações de educação junto à comunidade em relação aos cuidados com os produtos de origem animal, zelando pela saúde pública.

4. CONCLUSÕES

O presente trabalho concluiu que a população carece de informações sobre qualidade e dos riscos que os alimentos de origem animal representam à saúde. Deste modo também demonstramos o quão importante é aliar o Médico Veterinário ao serviço de saúde, pois este é o profissional capacitado para falar destes agravos

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

RIBEIRO, M; MATOS, A; ALMEIDA, A; FONSECA, A; FERNANDES, B; MOTA, C; GONÇALVES, E; GARCIA, E; PEREIRA, E; GARÇÃO, H; GUEDES, H; RODRIGUES, M; NETO, M; ABREU, R; Produtos Alimentares Tradicionais: Hábitos de Compra E Consumo Do Mel. **Revista de ciências agrárias**. V.32, n.2, 2010.

CARVALHO, E. O; ROCHA, E. F. da. Consumo Alimentar De População Adulta Residente Em Área Rural Da Cidade De Ibatiba, ES, Brasil. **Ciência Saúde coletiva**, Rio de Janeiro, v. 16, n. 1, p. 179-185, jan. 2011.

SOUZA, G. C. de; SANTOS, C. T. B. dos. ANDRADE, A. A.; ALVES, L. Comida De Rua: Avaliação Das Condições Higiênico-Sanitárias De Manipuladores De Alimentos. **Ciência Saúde coletiva**, Rio de Janeiro, v.20, n.8, p. 2329-2338, 2015.

MARTINS, A. G. L. de A.; NASCIMENTO, A. R.; AMARAL, D. S. do; FILHO, N. E. M.; OLIVEIRA, A. B. de. Avaliação Da Contaminação Do Leite Cru Comercializado Nas Vias Públicas Do Município De Açailândia – MA por *Staphylococcus* coagulase positiva. **Revista Higiene Alimentar**. V.30 p. 256-257, 2016.

PAULINO, R. de S.; MARCUCCI, M. C.; Análises Físico Químicas De Méis Do Ceará. **Revista Pesquisa Inovação Farmacêutica**. V.1 n.1 p. 63-78, 2009.

VIDAL-MARTINS, A. M. C.; BURGER, K. P.; GONÇALVES, A. C. S.; GRISÓLIO, A. P. R.; AGUILAR, C. E. G.; ROSSI, G. A. M.; Avaliação Do Consumo De Leite E Produtos Lácteos Informais E Do Conhecimento Da População Sobre Os Seus Agravos À Saúde Pública, Em Um Município Do Estado De São Paulo, Brasil. **Boletim Indústria animal**. n.3, p.221-227, 2013.

SORDI, E; SKONIESKI, F. R.; CASTAMANN, A. ZOCHE, F.; Perfil Do Consumidor De Leite Na Cidade De Erechim, RS. **Revista Brasileira de Tecnologia Agroindustrial**. V.9, n.2: p. 1836- 1846, 2015.

OLIVEIRA, V. C. D. **Alergia A Proteína Do Leite De Vaca E Intolerância À Lactose: Abordagem Nutricional E Percepções Dos Profissionais Da Área De Saúde**. 2013. 104f. Dissertação (Mestrado Profissional) em Ciência e Tecnologia do Leite e Derivados da Universidade Federal de Juiz de Fora.

PAHO. **Centro Panamericano de Fiebre Aftosa**. Boletim ano 2013. Disponível em:http://www.paho.org/panaftosa/index.php?option=com_content&view=article&id=247&Itemid=285. Acesso em: 01 out. 2017.

FORTUNATO, L. H.; VICENZI, K.; Conhecimento Sobre Prática De Higiene Na Manipulação De Alimentos Em Residências De Caxias do Sul, RS. **Revista Uniagá Review**. V.17, n.1, p.42-47, 2014.

JÚNIOR, M. P. Da C.; SILVA, L. P. DA; SOUSA, E. P.; Comportamento Do Consumidor De Mel De Abelha Nas Cidades Cearenses De Crato e Juazeiro Do Norte. **SOCIEDADE BRASILEIRA DE ECONOMIA, ADMINISTRAÇÃO E SOCIOLOGIA RURAL (SOBER)**. Ceará 44th Congresso, 2006, Fortaleza.