



## CARACTERIZAÇÃO DO PERFIL DOS(AS) CONSUMIDORES(AS) DE LEITE CRU DOS BAIROS VISTA ALEGRE E URBIS, NO MUNICÍPIO DE SERRINHA - BAHIA

Eduarda Aléssia Ribeiro Carneiro<sup>1</sup>  
Maria Antônia Carvalho Lima de Jesus<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Instituto Federal Baiano *Campus Serrinha* / eduardaalessia1@gmail.com

<sup>2</sup>Instituto Federal Baiano *Campus Serrinha* / maria.carvalho@ifbaiano.edu.br

O leite é considerado um alimento completo, bem aceito e consumido por grande parte da população. O consumo de leite cru ou *in natura*, bem como de seus derivados, representa riscos ao(a) consumidor(a) em função da possibilidade da existência de patógenos. A comercialização informal de leite cru e derivados cresceu nas últimas décadas devido ao aumento da população e ao valor de comercialização reduzido, quando comparado com o leite beneficiado. O objetivo do presente trabalho foi avaliar o perfil do(a) consumidor(a) de leite da cidade de Serrinha, no estado da Bahia. O método utilizado foi a pesquisa descritiva, com aplicação de um questionário a cento e cinquenta consumidores(as) nos bairros Vista Alegre e Urbis, entre os meses de novembro de 2019 a fevereiro de 2020. De acordo com a pesquisa, o leite mais consumido pelos(as) moradores(as) desses bairros é o leite cru (71%), sendo o sabor a principal justificativa para o consumo. O principal derivado de leite produzido por esses(as) consumidores(as) é o doce de leite. Apesar de o leite cru ser o mais consumido, 87,5% dos(as) entrevistados(as) desconhecem qualquer doença que o leite cru possa causar, e 84% desconhecem alguém que tenha ficado doente por consumir leite, mostrando ser de fundamental importância o desenvolvimento de programas de conscientização da população em relação aos riscos que o leite cru pode oferecer.

**Palavras-Chave:** Leite cru. Qualidade. Perfil consumidor.

Este trabalho é fruto do projeto AVALIAÇÃO Da qualidade físico-química e microbiológicas do leite cru comercializado na cidade de Serrinha e a análise dos perfil dos consumidores deste produto, financiado pelo CNPq e aprovado na Chamada Interna Propes N° 03/2019.

