



**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE  
ALAGOAS – IFAL  
CAMPUS SATUBA  
CURSO DE GRADUAÇÃO EM TECNOLOGIA EM LATICÍNIOS**

**TEREZA LETICIA DA SILVA SANTOS  
XAYANE DOS SANTOS CAVALCANTE**

**AVALIAÇÃO DO CONSUMO DE LEITE E DERIVADOS LÁCTEOS  
POR ALUNOS DO CURSO SUBSEQUENTE DO CAMPUS  
SATUBA.**

**SATUBA, AL  
2025**

**TEREZA LETICIA DA SILVA SANTOS  
XAYANE DOS SANTOS CAVALCANTE**

**AVALIAÇÃO DO CONSUMO DE LEITE E DERIVADOS LÁCTEOS  
POR ALUNOS DO CURSO SUBSEQUENTE DO CAMPUS  
SATUBA.**

Trabalho de conclusão de curso apresentado ao Curso Superior Tecnologia em Laticínios do Instituto Federal de Alagoas – Campus Satuba, como requisito parcial para obtenção do grau de Tecnólogo em Laticínios.

Orientadora: Prof. Ma. Daniele Gomes de Lyra

**SATUBA- AL**

**2025**

## FICHA CATALOGRAFICA



**Dados Internacionais de Catalogação na Publicação**  
**Instituto Federal de Alagoas**  
***Campus* Satuba**  
**Biblioteca Benevides Valente Monte**

---

637.1

S237a Santos, Tereza Leticia da Silva.

Avaliação do consumo de leite e derivados lácteos por alunos do curso subsequente do Campus Satuba / Tereza Leticia da Silva Santos, Xayane dos Santos Cavalcante. – Dados eletrônicos (1 arquivo : 1.031 KB). – 2025.

Sistema requerido: Adobe Acrobat Reader.

Modo de acesso: Internet.

Orientação: Prof.<sup>a</sup> Ma. Daniele Gomes de Lyra.

Trabalho de Conclusão de Curso (Tecnologia em Laticínios) Instituto Federal de Alagoas, *Campus* Satuba, Satuba, 2025.

1. Laticínios. 2. Laticínios – Avaliação de consumo. 3. Análise sensorial. 4. Estudantes do Ifal *Campus* Satuba. I. Cavalcante, Xayane dos Santos. II. Lyra, Daniele Gomes de, orient. III. Título.

---

**Ana Caroline de Oliveira Silva**  
**Bibliotecária - CRB-4/1832**

**TEREZA LETICIA DA SILVA SANTOS  
XAYANE DOS SANTOS CAVALCANTE**

**INSTITUTO FEDERAL DE ALAGOAS - CAMPUS SATUBA**

Trabalho de conclusão de curso apresentado ao Curso Superior Tecnologia em Laticínios do Instituto Federal de Alagoas – Campus Satuba, como requisito parcial para obtenção do grau de Tecnólogo em Laticínios.

Satuba/AL, 29 de agosto de 2025.

Aprovação em: 29 / 08 / 2025

*Daniele Gomes de Lyra*

**Prof. M<sup>a</sup>. Daniele Gomes de Lyra  
(Orientadora, Instituto Federal de Alagoas )**

*Marciana Lúcia dos Santos Lima*

**Prof. Esp. Marciana Lúcia dos Santos Lima  
(Instituto Federal de Alagoas)**

*Tamara Lúcia dos Santos Silva*

**Prof. Dra. Tamara Lúcia dos Santos Silva  
(Instituto Federal de Alagoas)**

**SATUBA-AL**

**2025**

## **AGRADECIMENTOS**

A realização deste trabalho de conclusão de curso foi um processo desafiador, mas também extremamente enriquecedor, e não seria possível sem o apoio e a colaboração de muitas pessoas ao longo do caminho.

Em primeiro lugar, agradecemos a Deus, por nos dar força, saúde e perseverança durante toda jornada acadêmica.

Agradecemos também a nossa orientadora Daniele Gomes de Lyra, por sua dedicação, paciência e por compartilha conosco seus conhecimentos e orientações fundamentais para o desenvolvimento desse trabalho.

Aos nossos familiares, pelo amor incondicional, apoio constante e incentivos nos momentos de dificuldades, sem vocês nada disso faria sentido.

Aos amigos e colegas de curso, pelas trocas de ideias, apoio moral e pela parceria nos momentos mais intensos da caminhada universitária.

É claro, agradecemos uma a outra, pela parceria, comprometimento, respeito mútuo e trabalho em equipe ao longo de todo o processo. Fazer este TCC em dupla foi uma experiência de aprendizado e crescimento em conjunto, que levaremos para toda vida.

## RESUMO

O leite e seus derivados representam importantes fontes de nutrientes na alimentação humana, fornecendo proteínas de alto valor biológico, cálcio e vitaminas essenciais. Este trabalho tem como objetivo investigar os hábitos de consumo de leite e produtos lácteos entre os estudantes do curso técnico subsequente do IFAL – Campus Satuba. A coleta de dados foi realizada por meio da aplicação de um questionário estruturado, abordando aspectos como: perfil do aluno (idade, sexo, renda e cidade que reside), preferência e frequência de consumo de leite e derivados e fatores que influenciam o consumo. Foi utilizada a ferramenta Google Formulários, onde foram obtidas 50 respostas, que se refere 61,7% dos estudantes matriculados. Os resultados revelam o perfil dos entrevistados: 54% dos entrevistados eram representantes do sexo feminino, 64% dos entrevistados tem como renda até 1 salário mínimo e 60% residem no interior do estado. Em relação ao tipo de leite mais consumido, o leite em pó obteve 72% da preferência dos entrevistados, já de acordo com teor de gordura o leite integral obteve 84% da preferência. O leite UHT apresentou baixo consumo neste público (22%). O consumo do leite in natura foi de 22% dos entrevistados consomem no mínimo uma vez por semana. A forma de consumo predominante foi com o café (50%) e o derivado lácteo mais consumido a manteiga, e o queijo mais consumido foi o queijo mussarela com 54%. Apenas 4% relataram não consumir leite. Os itens mais observados no momento da compra são marca e preço, e ao escolher o produto observam prioritariamente o prazo de validade. Sendo assim, os dados indicam que o consumo dos alunos do curso subsequente em Agropecuária do IFAL – Campus Satuba, predominante é o leite em pó integral, dado esperado pelos pesquisadores. Porém, o estudo revela o hábito ainda frequente do leite in natura, o que preocupa devido a segurança alimentar, mas sabemos que o hábito do leite cru ainda ocorre no interior do país, o que justifica este dado. Assim, torna-se relevante o desenvolvimento de ações de conscientização voltadas à comunidade acadêmica para alertar sobre os riscos associados ao consumo de leite cru.

**Palavra-chave:** alunos; consumo de leite; derivados lácteos; frequência de consumo.

## ABSTRACT

Milk and dairy products are important sources of nutrients in the human diet, providing high biological value proteins, calcium, and essential vitamins. This study aims to investigate the milk and dairy product consumption habits among students enrolled in the post-secondary technical course at the IFAL– Satuba Campus. Data collection was carried out through a structured questionnaire that addressed aspects such as student profile (age, gender, income, and place of residence), preferences and frequency of milk and dairy consumption, and factors influencing this consumption. The questionnaire was created using the Google Forms platform, resulting in 50 responses, which represent 61.7% of the enrolled students. The results revealed the following profile of the respondents: 54% identified as female, 64% reported a household income of up to one minimum wage, and 60% reside in rural areas of the state. Regarding the type of milk most consumed, powdered milk was preferred by 72% of respondents. In terms of fat content, whole milk accounted for 84% of preferences. UHT milk showed low consumption within this group (22%). As for raw milk, 22% of the respondents reported consuming it at least once a week. The predominant form of milk consumption was with coffee (50%). Among dairy products, butter was the most consumed, and mozzarella was the most preferred cheese, with 54% of the responses. Only 4% reported not consuming milk at all. The most considered factors during purchase were brand and price, while the expiration date was the main criterion when choosing the product. Thus, the data indicate that among students in the post-secondary Agriculture course at IFAL – Satuba Campus, the predominant choice is whole powdered milk, which aligns with the researchers' expectations. However, the study also revealed a still frequent consumption of raw milk, which raises concerns regarding food safety. It is known that the consumption of unpasteurized milk remains common in rural areas of the country, which may explain this finding. Therefore, it is essential to develop awareness-raising actions aimed at the academic community to highlight the health risks associated with the consumption of raw milk.

**Keywords:** consumption frequency; dairy products; milk consumption; students.

## LISTA DE FIGURAS

Figura 1-	Concordancia na participação da pesquisa dos alunos.....	16
Figura 2-	Genero dos alunos .....	17
Figura 3-	Faixa etária dos alunos .....	17
Figura 4-	Renda familiar dos alunos .....	18
Figura 5-	Consumo de leite pelos alunos .....	20
Figura 6-	Preferencia do teor de gordura do leite pelos alunos .....	21
Figura 7-	Forma que os estudantes consomem leite .....	22
Figura 8-	Tipo de leite consumido pelos alunos de agropecuaria .....	22
Figura 9-	Frequência de consumo de leite em pó por alunos .....	23
Figura 10-	Frequência de consumo de leite UHT por alunos .....	24
Figura 11-	Frequência de consumo de leite pasteurizado por alunos.....	25
Figura 12-	Frequência de consumo de leite in natura por alunos .....	26
Figura 13-	Tipos de derivados do leite mais consumidos por alunos.....	27
Figura 14-	Frequência de consumo de derivado lacteos dos alunos.....	28
Figura 15-	Tipo de queijo mais consumidos pelos alunos.....	28
Figura 16-	Intenção de compra dos alunos de agropecuaria .....	29
Figura 17-	Informação sobre o produto lácteo .....	30

## LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

<b>IBGE</b>	Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística.
<b>IFAL</b>	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Alagoas.
<b>OMS</b>	Organização Mundial da Saúde.
<b>POF</b>	Pesquisa de Orçamentos Familiares
<b>RDA</b>	Ingestão Diária Recomendada.
<b>UHT</b>	Ultra High Temperature
<b>USDA</b>	Departamento de Agricultura dos Estados Unidos.

## SUMARIO

1. INTRODUÇÃO .....	10
1.2 História do consumo do leite .....	11
2 OBJETIVOS .....	14
2.1 Objetivo geral .....	14
2.2 Objetivos específicos .....	14
3. MATERIAL E MÉTODOS.....	15
4. RESULTADOS E DISCUSSÕES .....	16
5.CONCLUSÃO .....	31
REFERENCIAS.....	32
APENDICE.....	36

## 1 INTRODUÇÃO

O leite é um alimento produzido pelas glândulas mamárias de mamíferas fêmeas, sendo um alimento líquido de vacas, cabras e ovelhas. O leite é composto por água, proteínas, gorduras, carboidrato, vitamina e minerais (PEREIRA et al, 2018). Segundo ABREU (2015), o leite é um líquido branco, opaco, de sabor ligeiramente adocicado e de odor pouco acentuado.

Sua composição pode variar de acordo com cada espécie animal, a alimentação do animal, processo de ordenha, manipulação e pasteurização do leite. Com isso, o leite é considerado um alimento completo e equilibrado, permitindo uma elevada quantidade e diversidade de nutrientes com relação ao conteúdo calórico (FERNÁNDEZ et al., 2015).

Na composição do leite as proteínas caseína e o soro do leite, tem um papel importante para a construção e reparação de tecidos do corpo. Para um funcionamento adequado do organismo encontra-se no leite fontes de gorduras saudáveis, incluindo ácidos graxos, ômega-3 e ômega-6. Além disso, é uma excelente fonte de cálcio, sendo fundamental para a saúde óssea e outras vitaminas e minerais como: vitamina D, vitamina B12, fósforo e potássio (SANTOS, 2023).

A domesticação dos animais a cerca de 7.000 aC foi fundamental para obtenção de alimentos, entre eles o leite (PEQUENO, 2018). Os primeiros animais domesticados para este fim, vieram da Europa com os colonizadores, sendo que no início o rebanho era destinado à tração animal e ao corte (OLIVEIRA, 2018).

No Brasil, o leite para consumo humano e de uso industrial foi iniciado em 1532 por meio do gado europeu. Mas esse consumo teve caráter secundário, pelo fato da pouca oferta do produto e também pela dificuldade de transporte desse leite pois não tinha nenhum tipo de tratamento e acabava tendo mudanças físicas no leite. (CAMOLEZE, 2019).

Ao longo do tempo, o homem viu a necessidade de preservar o leite, e desenvolver técnicas para conservá-lo. A Revolução Industrial de 1830, foi a grande aliada nesse processo ao possibilitar novas tecnologias nas indústrias de

processamento do leite. Entre as novas técnicas, destacava-se a pasteurização, criada em 1864 por Louis Pasteur e passou a empregar no leite em 1886 pelo químico microbiologista alemão Franz von Soxhlet (CAMOLEZE, 2019).

Em 1918, um bioquímico americano Elmer Verner McCollum revelou a importância nutricional do leite de vaca e que o mesmo não devia faltar na alimentação das crianças e adultos. Em 1920, o valor sanitário do leite de vaca conquistou médicos e nutricionistas tornando uma verdadeira “ideologia do leite” que, por sua vez, deu novos rumos às políticas de nutrição, além de fomentar o setor agropecuário. (CAMOLEZE, 2019).

É a partir do leite que podemos obter diversos subprodutos como leite pasteurizado, creme de leite, leite condensado, leite em pó, requeijão, queijos e etc. O leite e seus derivados são consumidos no mundo todo, podendo ser preparado de diversas formas, e ser utilizado como ingrediente em uma grande variedade de receitas (BARROS, 2001).

É importante considerar, as preferências pessoas, necessidades e restrições alimentares individuais ao consumir e incluir o leite na dieta diária (BARROS, 2001).

Então é importante ressaltar que algumas pessoas podem apresenta intolerância, onde a lactase que é uma B-galactosidase e hidrolisada. Essa enzima se encontra presente na membrana do intestino delgado, que digere a lactose e seus constituintes glucose e galactose que são posteriormente absorvidas. Os indivíduos com intolerância à lactose não são capazes de digerir esse dissacarídeo (PEREIRA, 2014).

## **1.2 História do consumo do leite**

Há cerca de 8.000 a.C. o leite é consumido pelo ser humano, e apesar de ovelhas e cabras terem sido os primeiros animais leiteiros domesticados, o consumo de leite de vaca é predominante, atingindo aproximadamente 85% do total mundial (FOX, 2003).

Desde que o homem começou a utilizar o leite, várias mudanças ocorreram em relação a sua conservação e utilização. Inicialmente o leite era

consumido na forma crua e posteriormente foram surgindo formas de conservá-lo como a fervura e a pasteurização (MUNIZ, 2009).

No Brasil a cadeia produtiva de leite e derivados se faz presente em 98% dos municípios, sendo assim existe aproximadamente 1 milhão de produtores rurais, que produzem cerca de 34,6 bilhões de litros de leite por ano (IBGE, 2023). Com isso, o Brasil tem o consumo anual per capital de leite registrado em 167 litros por habitante, que acaba sendo maior que a média mundial que é de 116 litros per capital, porém, e menor do que a média de países desenvolvidos. (FAO, 2022)

E pode-se observar a grande variedade que pode ser feita a partir do leite cru, podemos obter diversos subprodutos como leite pasteurizado, creme de leite, leite condensado, leite em pó, requeijão, queijo e outros, atendendo uma demanda por alimentos saudáveis e nutritivos, constituindo uma tendência forte e que tem beneficiado o mercado de lácteos (SOARES et al., 2010)

O leite e seus derivados tem uma importância fundamental pois é um alimento com grande valor nutricional, uma vez que contém proteínas, vitaminas e minerais. Sendo assim, o papel do leite é crucial em diferentes períodos da vida. Segundo o Instituto de Economia Agrícola (2004), as taxas de crescimento no primeiro ano de vida e na adolescência são as maiores em todo o período de vida de uma pessoa.

O consumo do leite é recomendado, para que se atinja a adequação diária de ingestão de cálcio, que é fundamental para a formação e a manutenção da estrutura óssea do corpo humano (MUNIZ et al., 2013).

A maior produção de leite e derivados lácteos é atrelada a maior demanda pelos produtos do setor de laticínios, que tem aumentando junto à renda dos consumidores, os quais, com maior poder aquisitivo, tendem a incluir produtos com maior valor nutricional em sua dieta (REGIS et al., 2019). Mas, essa procura pode ser alterada por diversos fatores como: renda, escolaridade, aumento da população, cultura, mudanças de hábitos de alimentares e entre outros fatores, então conhecer o perfil desses consumidores e de grande importância pois irá permitir orientar a escala de produtos, e direcionar a comercialização no comércio regional (ASSIS et al., 2016)

Com isso, vem a importância da investigação das percepções desses consumidores, sejam elas quantitativas ou qualitativas. Sendo assim, e de fundamental importância analisar quais são os aspectos que estimulam o consumidor durante a compra de leite e derivados lácteos, além de verificar outros fatores envolvidos como: tradição, cultura da aquisição, aspectos sociais, e quais definem na hora da compra. Dessa forma pode conhecer os gostos, preferências, hábitos e atitudes desses consumidores na hora da compra, e assim poder apontar uma possível tendência e perspectiva em relação ao comportamento de consumo do leite e seus derivados. (MELO et al., 2021).

## **2 OBJETIVOS**

### **2.1 Objetivo geral**

Analisar o perfil de consumo de leite e derivados entre os estudantes do curso técnico subsequente em Agropecuária do Campus Satuba, identificando hábitos alimentares, frequência de consumo, preferências por tipos de produtos lácteos e fatores que influenciam suas escolhas.

### **2.2 Objetivos específicos**

- Analisar a frequência do consumo de leite e derivados entre os estudantes do curso técnico subsequente em Agropecuária do campus Satuba
- Identificar os tipos de leite e derivados mais consumidos pelos estudantes (como leite UHT, iogurtes, queijos, requeijão, entre outros).
- Analisar os fatores que influenciam o consumo desses produtos, como hábitos alimentares, preferências pessoais, restrições dietéticas ou intolerâncias alimentares.

### **3 MATERIAL E MÉTODOS**

A coleta de dados da pesquisa foi realizada no IFAL - Campus Satuba, de forma semipresencial durante o mês de julho de 2025. O estudo teve caráter de pesquisa exploratória quantitativa, procurando descrever o consumo de leite e derivados por alunos do subsequente em agropecuária.

Foi utilizado questionário estruturado com 20 questões de múltipla escolha, semiabertas, com o objetivo de conhecer o perfil dos entrevistados.

O questionário abordava itens como: idade, sexo, escolaridade, renda mensal, hábitos de consumo de leite e/ou derivados, preferência do tipo de leite e derivados, motivo de não consumir, frequência de consumo, forma de consumo, itens considerados na hora da compra, itens observados na rotulagem do produto.

A aplicação foi realizada em salas de aula, e também em grupos das turmas do subseqüentes em agropecuária devidamente matriculados na instituição. O questionário foi elaborado na ferramenta Word, e utilizado o método de pesquisa de Google Formulário. A adesão ao preenchimento do formulário foi de forma voluntario.

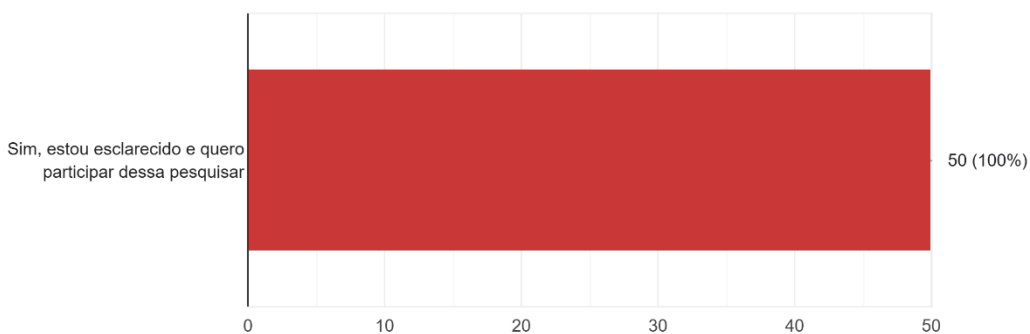
Após a obtenção dos dados, foram tabulados em planilhas do Excel e submetidos a análise estatística descritiva.

## 4 RESULTADOS E DISCUSSÕES

Após a análise das respostas dos consumidores de leite e derivados, obtiveram-se os resultados relativos às questões avaliadas com relação ao perfil dos consumidores, características do consumo e nível de conhecimento sobre o tema. Na figura 1 é observado a concordância na participação da pesquisa, pelos alunos do subsequente em agropecuária.

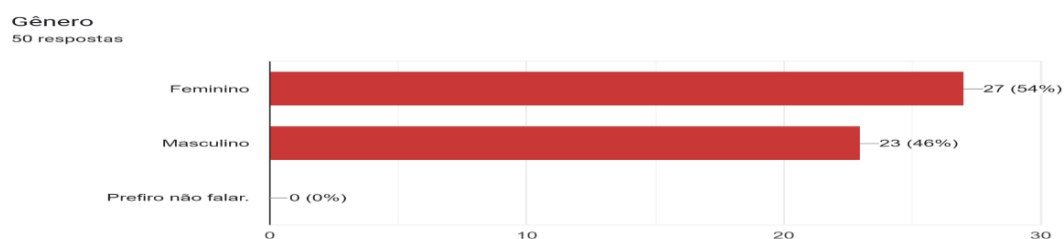
**FIGURA 1: CONCORDÂNCIA NA PARTICIPAÇÃO DA PESQUISA DOS ALUNOS DE AGROPECUARIA.**

Declaro que fui informado (a) sobre os objetivos e procedimentos dessa pesquisa intitulada "Análise do consumo de leite e derivados". Estou ci...r utilizados exclusivamente para fins acadêmicos.  
50 respostas



Fonte: Autores,2025

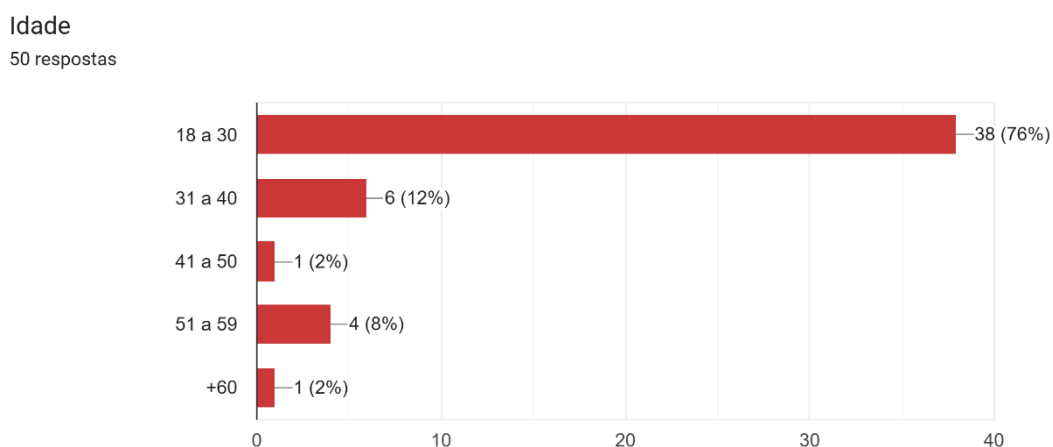
No Curso subsequente do campus Satuba há 81 alunos matriculados dos quais obtivemos 50 participantes, sendo alcançado 61,7% dos alunos matriculados.

**FIGURA 2: GÊNERO DOS ALUNOS.**

Fonte: Autores, 2025.

Mediante a caracterização do perfil dos consumidores de leite e derivados lácteos dos alunos do subsequente em agropecuária, foi observado que o grupo do perfil entrevistado foi de 54% de pessoas do sexo feminino e 46% de pessoas do sexo masculino, totalizando 50 pessoas entrevistadas (Figura 2).

GOLDBARG (2007) entrevistou 100 pessoas em três supermercados no município de Volta Redondas (RJ) e também identificou que a maioria (65%) dos entrevistados eram mulheres.

**FIGURA 3: FAIXA ETÁRIA DOS ALUNOS DE AGROPECUARIA.**

Fonte: Autores,2025.

No que se refere à faixa etária dos consumidores, conforme demonstrado na Figura 3, constatou-se uma boa distribuição entre os diferentes grupos etários. A maioria dos entrevistados (76%) encontra-se na faixa de 18 a 30 anos, seguida

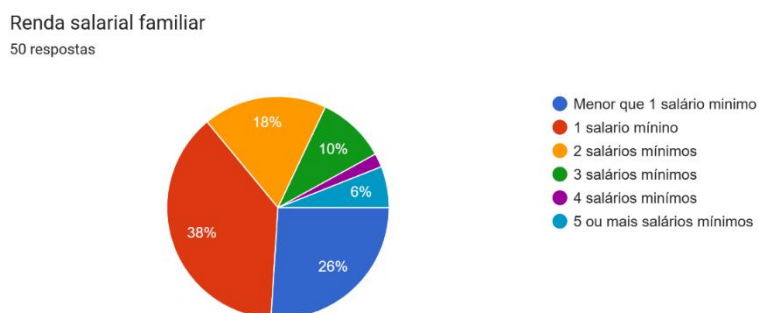
pelo grupo de 31 a 40 anos, que corresponde a 12% do total. Dessa forma, verifica-se que 88% dos consumidores de leite e derivados estão compreendidos entre 18 e 40 anos de idade, o que indica uma predominância do consumo desses produtos entre jovens e adultos jovens.

Diante desses resultados torna-se relevante trazer as observações de ZOCCAL ([s.d.]), que fala sobre a importância de traçar o perfil do consumidor e se dedicar a ele para atender suas necessidades e expectativas.

Observa-se que a maior concentração de respondentes dos questionários está no município de Boca da Mata, representando 40% do total. Em seguida, destaca-se o município de Maceió, com 26% das respostas. Também foram registradas participações, em menor proporção, nos municípios de São Miguel dos Campos (8%), Atalaia (8%), Pilar (4%) e Satuba (4%). Por fim, as menores frequências foram observadas nos municípios de Santa Luzia do Norte, Rio Largo, Marechal Deodoro e Messias, cada um contribuindo com 2% das respostas.

Desta forma, percebemos que a maioria dos estudantes são do interior de Alagoas, o que impacta no perfil do consumo alimentar.

**FIGURA 4: RENDA FAMILIAR DOS ALUNOS.**



Fonte: Autores, 2025

A análise da faixa de renda mensal dos entrevistados revelou uma predominância de indivíduos com baixa renda, conforme ilustrado na Figura 4. Observou-se que 26% dos participantes declararam receber menos de um

salário mínimo, enquanto 38% afirmaram ter rendimento mensal equivalente a um salário mínimo. Esses dois grupos somam 64% dos entrevistados, indicando que a maioria pertence a camadas de menor poder aquisitivo.

Além disso, 18% dos respondentes informaram possuir renda mensal de dois salários mínimos, 10% três salários, e 2% afirmaram ter rendimento de quatro salários mínimos. Por fim, apenas 6% relataram ganhos mensais iguais ou superiores a cinco salários mínimos.

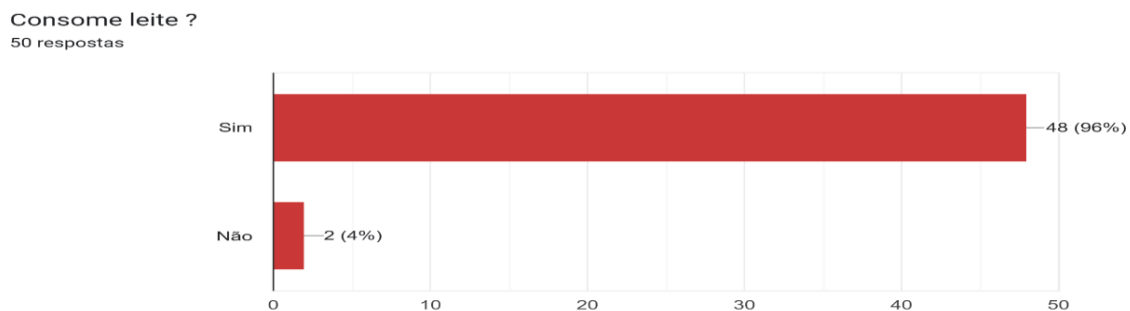
Esses dados evidenciam que o consumo de leite e derivados, no público avaliado, ocorre majoritariamente entre indivíduos de classes econômicas mais baixas, o que pode influenciar diretamente nas decisões de compra, nas preferências por marcas e na frequência de consumo desses produtos.

Segundo SIQUEIRA (2021), o consumo de lácteos se comporta a medida que a renda familiar varia, é possível se observa crescimento significativo na aquisição domiciliar a cada faixa de renda, de modo que os níveis de renda mais elevados (acima de 5 salários mínimos) consuma em média ou quase 3 vezes mais leite e derivados do que na menor faixa de renda (menor de 1 salário mínimo).

Esse cenário sobre a aquisição de leite e derivados no Brasil, permite identificar diversas variáveis que influenciam o consumo de produtos lácteos. E que embora a renda seja um fator crucial para o consumo no país, mas não sendo a única variável a impactar esse comportamento.

Foi observado que entre os 50 participantes que responderam à pesquisa, 30% residem com três pessoas em seu domicílio. Em seguida, 26% afirmaram viver com quatro pessoas, enquanto 16% convivem com duas pessoas na mesma residência.

Observa-se ainda uma equivalência entre os entrevistados que moram sozinhos e aqueles que vivem com cinco pessoas, representando 10% cada grupo. Esses dados contribuem para a compreensão do contexto familiar dos consumidores de leite e derivados, podendo influenciar na quantidade e frequência de consumo desses produtos no ambiente doméstico.

**FIGURA 5: CONSUMO DE LEITE PELOS ALUNOS DE AGROPECUARIA.**

Fonte: Autores,2025.

Podemos observar na Figura 5, que 96% dos entrevistados consome leite é de uma maneira geral, aqueles que não consomem o leite com certa frequência (4%) estão relacionados à intolerância a lactose e/ou por não apreciar o leite.

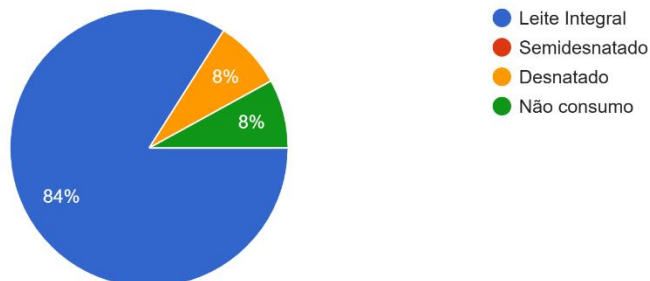
Entre os entrevistados 4% (2/50) afirmaram não consumir leite devido a intolerância a lactose, enquanto 2% (1/50) relataram não consumir por não gostarem, Assim como dois participantes que relataram a intolerância à lactose como motivo para a exclusão do leite da alimentação.

E importante observa que os intolerantes a lactose precisam redobrar a atenção a quanto a necessidade diária de cálcio, já que não consomem leite e derivados (PIMENTA et al, [s,d]). Dados estimam que, um em cada cinco adultos sofre com grau de intolerância ao leite (ABRAN, 2023).

**FIGURA 6: PREFERÊNCIA DO TEOR DE GORDURA NO LEITE PELOS ALUNOS.**

Qual teor de gordura do leite que você costuma consumir?

50 respostas



Fonte: Autores,2025.

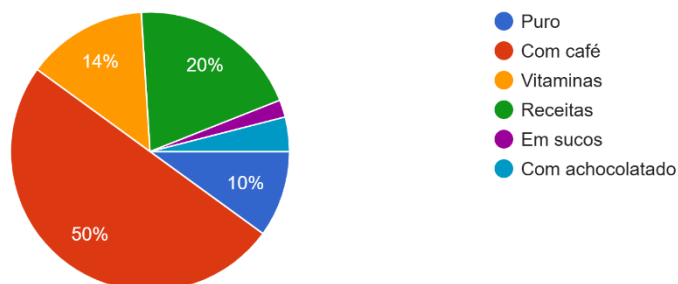
Em relação à preferência dos consumidores quanto ao teor de gordura do leite, os dados obtidos revelam que a maioria dos entrevistados (84%) consome o produto em sua forma integral. Já os leites semi-desnatado e desnatado apresentam menor representatividade, sendo consumidos por 8% dos participantes cada. (Figura 6). O consumo de leite integral possivelmente deve-se ao sabor que a gordura proporciona. Essa preferência também foi observada nos resultados de SOARES et al (2010), em estudo realizado na cidade de Álvares Machado - SP, quando constataram que 76% dos entrevistados preferiam o integral.

Os dados são similares aos encontrados por Muniz *et al.*, (2013), no qual identificou que mais de  $\frac{3}{4}$  dos entrevistados preferem o leite integral, e menos de 20% dos entrevistados preferem leite desnatado. A ingestão de leite desnatado é recomendada como opção adequada de alimentação saudável, visando à redução de consumo de gorduras saturadas (MUNIZ et al., 2013).

**FIGURA 7: FORMA QUE OS ESTUDANTES CONSOMEM LEITE.**

Qual o seu principal modo de consumo do leite?

50 respostas



Fonte: Autores,2025.

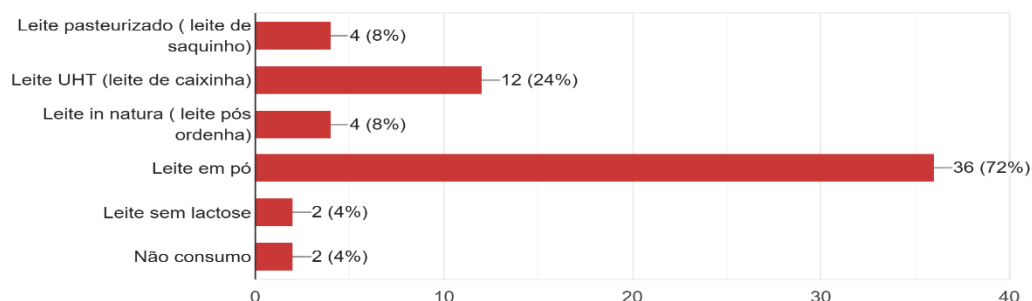
Conforme apresentado na Figura 7, a maioria dos entrevistados (50%) relatou consumir leite misturado com café, sendo essa a forma de ingestão mais comum entre os participantes. Em segundo lugar, destacam-se aqueles que utilizam o leite como ingrediente em receitas culinárias (20%), seguidos dos que consomem em forma de vitaminas (14%) e com achocolatado (10%).

MALLMANN (2012), também mostraram que os consumidores preferiram leite com café (36,1%), no achocolatado (31,1%) e puro (10,3%).

**FIGURA 8: TIPO DE LEITE CONSUMIDO PELOS ALUNOS DE AGROPECUARIA.**

Qual tipo de leite você costuma consumir?

50 respostas



Fonte: Autores,2025.

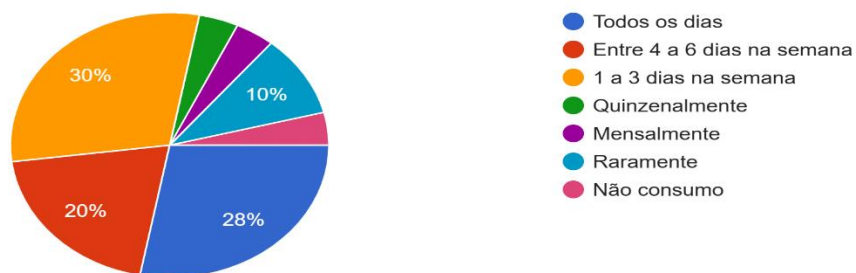
Em relação ao tipo de leite preferido pelos entrevistados, verificou-se que a maioria, correspondente a 72% dos participantes, opta pelo consumo de leite em

pó. Em seguida, 24% demonstraram preferência pelo leite UHT, popularmente conhecido como “leite de caixinha”, 8% consomem leite in natura (cru) ou leite pasteurizado, enquanto 4% declararam consumir leite sem lactose, conforme apresentado no Gráfico 8.

Segundo o IBGE (2018) as diferenças regionais e culturais referentes ao consumo do leite. Na região Sul se destacar por seu alto consumo de leite de vaca pasteurizado, na região Norte e Sudeste tem o maior consumo de leite em pó integral.

**FIGURA 9: FREQUÊNCIA DE CONSUMO DO LEITE EM PÓ POR ALUNOS.**

Qual é a sua frequência de consumo de leite em pó?  
50 respostas



Fonte:Autores,2025

A Figura 9 evidencia que o leite em pó apresentou maior frequência de consumo entre os entrevistados. Constatou-se que 28% dos participantes o consomem diariamente, enquanto 50% realizam o consumo entre 1 e 6 dias por semana. Observou-se ainda que 4% consomem esse produto de forma quinzenal ou mensal, 10% o consomem raramente e apenas 4% declararam não consumir leite em pó.

REGIS et al, (2019) obteve resultado similar em relação à preferência pelo tipo de leite por parte dos consumidores, tendo destaque para o leite em pó obteve destaque (66,41%) seguido do leite UHT (16,41%).

O leite em pó é um dos produtos mais versáteis da indústria de alimentos, podendo ser consumido em vários formatos. Segundo o USDA, o Brasil é o segundo maior consumidor de leite em pó do mundo. No entanto, existem grandes diferenças regionais na aquisição de leite em pó integral no Brasil. E

uma das características que mostram a preferência ao leite desidratado do que o leite UHT, e o fato de poder ser conservado em temperatura ambiente, sem a necessidade de manter sobre refrigeração e do prazo de validade dele ser mais longo diferentemente dos outros tipos de leite ofertado (SIQUEIRA, 2021).

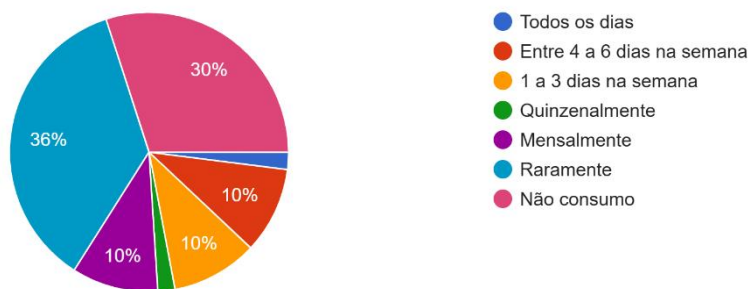
O leite UHT, conhecido popularmente como leite em caixinha ou longa vida é definido pelo Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Leite UHT, como o leite homogeneizado submetido de 2 a 4 segundos, a uma temperatura 130° C, mediante um processo térmico de fluxo contínuo, resfriado de imediato a uma temperatura inferior a 32°C e envasado sob condições assépticas em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas (BRASIL, 2017).

Esse tipo de tratamento térmico é eficaz ao garantir a conservação por mais tempo (média de 4 meses), além de promover a destruição de praticamente todos os microrganismos viáveis presentes no leite (PIMENTA et al, [s.d.]

**FIGURA 10: FREQUÊNCIA DE CONSUMO DO LEITE UHT POR ALUNOS**

Qual é a sua frequência de consumo de leite UHT (leite de caixinha)?

50 respostas



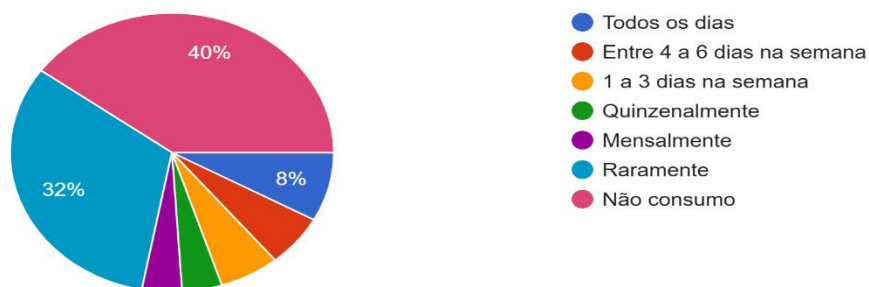
Fonte: Autores,2025.

Conforme ilustrado na figura 10, observou-se uma variação considerável no consumo de leite UHT. Apenas 22% das pessoas relataram consumi-lo com frequência, variando entre o uso diário e até seis vezes por semana. Em contrapartida, 66% afirmaram consumir raramente ou não consumir esse tipo de leite.

Resultados diferentes foi identificado em moradores de Erechim - RS no qual o leite mais consumido pelos é o leite UHT ou “leite de caixinha” (46,26%). (SORDI et. al, 2015).

**FIGURA 11: FREQUÊNCIA DE CONSUMO DO LEITE PASTEURIZADO POR ALUNOS.**

Qual é a sua frequência de consumo de leite pasteurizado (leite de saquinho)?  
50 respostas



Fonte: Autores,2025.

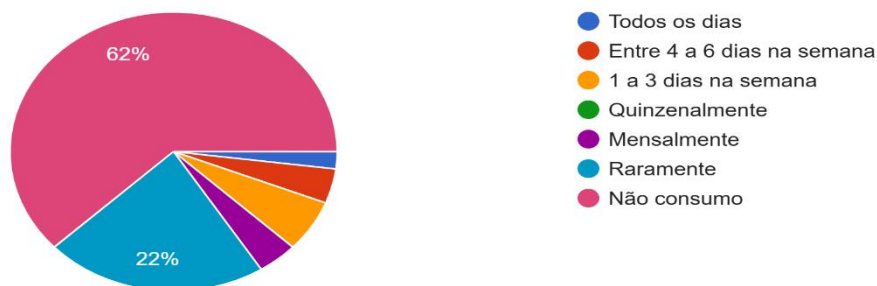
A análise do consumo de leite pasteurizado revela uma baixa frequência entre os participantes da pesquisa (Figura 11). Apenas 8% declararam consumir esse tipo de leite diariamente, enquanto 6% afirmaram consumi-lo de 4 a 6 vezes por semana e outros 6% de 1 a 3 vezes por semana. Em relação ao consumo mais esporádico, 4% relataram ingerir quinzenalmente e outros 4% mensalmente. Já uma parcela significativa indicou baixa adesão ao produto: 32% consomem raramente e 40% afirmaram não consumir leite pasteurizado.

Foi observado por MUNIZ (2010) que a frequência de consumo diário de leite pasteurizado mostrou-se associado a características demográficas e socioeconômicas da população. O leite fluido, chamado pelo IBGE de leite de vaca pasteurizado, é mais consumido no Sul do País. (SIQUEIRA, 2021)

**FIGURA 12: FREQUÊNCIA DE CONSUMO DE LEITE IN NATURA POR ALUNOS**

Qual é a sua frequência de consumo de leite in natura/cru ( pós ordenha)?

50 respostas



Fonte: Autores, 2025.

A análise do consumo de leite *in natura* entre os participantes da pesquisa demonstra que esse produto apresenta baixa frequência de ingestão (Figura 12). Apenas 2% dos entrevistados afirmaram consumi-lo diariamente, enquanto 4% relataram consumo de 4 a 6 vezes por semana e 6% entre 1 a 3 vezes por semana. Em relação ao consumo ocasional, 4% declararam consumir quinzenalmente e outros 4% mensalmente. Já uma parcela expressiva da amostra indicou baixa adesão ao produto: 22% consomem raramente e 62% afirmaram não consumir leite *in natura*.

Apesar de 14% relatarem consumir leite *in natura* regularmente (4 a 7 vezes por semana), este dado é preocupante devido a fatores relacionados à segurança alimentar, uma vez que esse tipo de leite, quando não submetido a tratamento térmico adequado, pode representar riscos à saúde do consumidor. Sabemos ainda que Decreto-Lei n. 923, de 10 de outubro de 1969. Foi a primeira legislação brasileira a proibir a venda e consumo de leite *in natura* (leite cru) para consumo direto da população. Atualmente, há legislação que estabelece os padrões de identidade e qualidade do leite cru refrigerado, mas somente como matéria-prima industrial. (BRASIL, 2018) Entretanto, algumas pessoas ainda fazem o consumo do leite *in natura*, muitas das vezes fervendo-o antes do consumo pensando que a fervura é capaz de tornar o leite apto para consumo.

O leite cru é consumido por 20,07% da população de Erechim - RS, sendo a “origem familiar” a principal justificativa para o consumo. (SORDI et al., 2015)

Este dado é similar ao encontrado por FERREIRA et al. (2017) que avaliou o consumo de leite na cidade de Santana do Ipanema – AL, constando que 10,2% dos entrevistados consomem leite *in natura*. Como a maioria dos participantes da nossa pesquisa são do interior, constatamos que apesar da proibição do consumo do leite *in natura*, ainda é um hábito presente no interior de Alagoas.

**FIGURA 13: TIPO DE DERIVADOS DO LEITE MAIS CONSUMIDOS POR ALUNOS.**



Fonte: Autores,2025

Em relação a frequência do consumo dos derivados lácteos que os entrevistados consomem, observamos que a manteiga é o derivado lácteo consumido com maior frequência (46%), seguido pelo queijo (30%) e a bebida láctea (8%). E os outros derivados (Figura 13) foram variando entre a 4 a 2% de frequência de consumo.

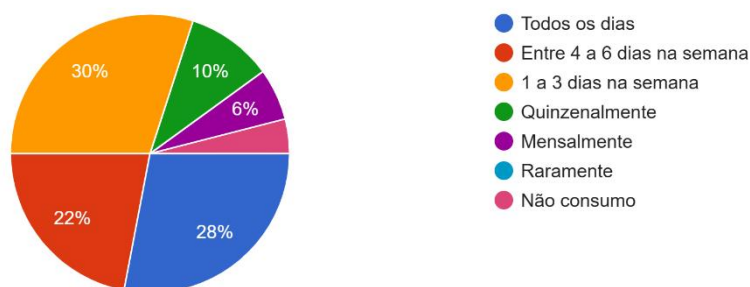
De acordo com os dados da Pesquisa de Orçamento Familiares (POF 2017 - 2018) os derivados mais consumidos no Brasil incluem uma variedade de produto como: leite, queijos, iogurte, creme de leite, manteiga e outros. (SIQUEIRA, 2019)

O consumo domiciliar de manteiga cresceu cerca de 10% em relação à pesquisa de 2008-2009, muito em função dos avanços científicos apontando os seus benefícios à saúde. Após estudos demonstrarem que a manteiga oferece mais benefícios à saúde do que a margarina, a substituição desses produtos vem ocorrendo, o que provocou queda de consumo de margarina de 27% no período. (SIQUEIRA, 2019)

**FIGURA 14: FREQUÊNCIA DE CONSUMO DOS DERIVADOS LACTEOS DOS ALUNOS.**

Qual a frequência de consumo desses alimentos?

50 respostas



Fonte: Autores,2025

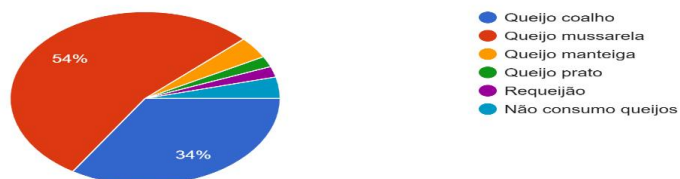
Conforme apresentado na Figura 14, verificou-se que 50% dos entrevistados consomem derivados lácteos no mínimo quatro vezes por semana. Outros 30% realizam esse consumo de uma a três vezes por semana, enquanto 16% o fazem de uma a duas vezes por mês. Observou-se ainda que 28% consomem esses produtos raramente e apenas 4% afirmaram não consumir derivados lácteos.

A última Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF) do IBGE apresenta um retrato do consumo de alimentos e bebidas no País em 2017-2018 nos quais os dados mostram que os brasileiros consomem, em média, 32,2 kg de laticínios por ano. (SIQUEIRA, 2021)

**FIGURA 15: TIPOS DE QUEIJO MAIS CONSUMIDOS PELOS ALUNOS.**

Qual tipo de queijo você costuma consumir ?

50 respostas



Fonte: Autores,2025

A análise da frequência de consumo de queijos (figura 15) revelou uma predominância significativa do queijo mussarela, consumido por 54% dos participantes. Em seguida, destaca-se o queijo coalho, com 34% de preferência. Os demais tipos de queijo apresentaram percentuais bem menores de consumo: queijo manteiga com 4%, queijo prato e requeijão, ambos com 2%. Observou-se ainda que 4% dos respondentes afirmaram não consumir nenhum tipo de queijo. Esses dados indicam uma clara preferência por queijos de maior popularidade e uso culinário frequente, como a mussarela e o coalho, em detrimento de variedades menos comuns na alimentação cotidiana dos participantes.

O consumo de queijo no Brasil, segundo dados do IBGE (2018) e de aproximadamente 2,2 kg/ano. Como SIQUEIRA (2021) indico que existem preferencias regionais e fatores como renda, que influencia no consumo desses alimentos. Com isso, o queijo mais consumido no Brasil é o mussarela, seguido por queijo Minas, parmesão, queijo do reino e requeijão.

**FIGURA 16: INTENÇÃO DE COMPRA DOS ALUNOS DE AGROPECUARIA.**

O que é mais importante no momento da compra  
50 respostas



Fonte: Autores,2025

A Figura 16 demonstra que, no momento da aquisição de leite e derivados, os consumidores priorizam principalmente a marca (36%) e o preço (30%). Outros fatores que influenciam a decisão de compra incluem o valor nutricional (16%), a rotulagem (10%) e a embalagem (8%).

**FIGURA 17: INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO LACTEO**

Quais os itens que você mais observa ao comprar um produto lácteo.

50 respostas



Fonte: Autores,2025

Ao escolher o produto (Figura 17), o item mais observado é o prazo de validade (72%), seguido dos ingredientes (16%), já a data de fabricação e informação sobre presença de alergênicos é observada por apenas 6% dos entrevistados.

Resultados semelhantes foram descobertos por MOLINA et al. (2010), que visa que a embalagem é um artefato que além de suas funções básicas como: cobrir, armazenar, proteger e garantir a integridade e conservação dos produtos tanto no transporte como na exposição nos pontos de venda. Representa o principal elo entre o consumidor, produto e marca.

E isso, se dá ao fato de muitos consumidores associarem a qualidade a marcas que são consideradas de sua confiança, podendo nesta relação já embutir a que o produto seja inspecionado. A questão dos valores desses produtos, mostrou ser um ponto importante nessa avaliação, o que pode sugerir que parte do consumo pode ser flutuante nas diferentes marcas, em função do valor apresentado ao público.

## 5 CONCLUSÃO

O presente estudo permitiu compreender os hábitos de consumo de leite e derivados entre os estudantes do curso técnico subsequente em Agropecuária do IFAL – Campus Satuba, revelando aspectos relevantes sobre o perfil socioeconômico e alimentar desse público.

A análise dos hábitos dos alunos demonstrou que o leite em pó integral é o tipo mais consumido. Em termos de composição, o leite integral foi o preferido entre os entrevistados, devido ao seu maior teor de gordura, um fator que influencia a percepção de sabor e qualidade. Contudo, ainda persiste o consumo de leite in natura (cru), um hábito que representa uma preocupação significativa para a saúde pública.

Quanto aos derivados, destacaram-se a manteiga e o queijo mussarela como os mais consumidos, evidenciando a forte presença desses alimentos na alimentação cotidiana dos estudantes. Os itens mais observados no momento da compra são marca e preço, e ao escolher o produto observam prioritariamente o prazo de validade.

Diante disso, conclui-se que, embora o consumo de leite e derivados seja elevado e diversificado, ainda persiste a necessidade de promover ações educativas voltadas para a conscientização sobre os riscos do consumo de leite cru, além da valorização de produtos processados de forma segura. Assim, o estudo contribui para ampliar o entendimento sobre os hábitos alimentares dos alunos e pode subsidiar futuras estratégias de orientação nutricional e de segurança alimentar no ambiente escolar e comunitário.

## REFERENCIAS

ABRAN – ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NUTROLOGIA; SOCIEDADE BRASILEIRA DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO. Consenso da Associação Brasileira de Nutrologia e da Sociedade Brasileira de Alimentação e Nutrição sobre o consumo de leite de vaca pelo ser humano. [S. l.: s. n.], set. 2023. Disponível em: <[https://abran.org.br/media/files/abran\\_consenso\\_leite.pdf](https://abran.org.br/media/files/abran_consenso_leite.pdf)>. Acesso em: 31 jul. 2025.

ABREU, L. R. de. Tecnologia de leite e derivados: processamento e controle de qualidade em carne, leite, ovos e pescado. Lavras: UFLA/FAEPE, 2015. p. 101-110.

ANUÁRIO LEITE. Saúde única e total. Brasília, DF: Embrapa, 2021. Edição digital, 45 anos, 104 p. Disponível em: <<https://www.embrapa.br/en/busca-de-publicacoes/-/publicacao/1132875/anuario-leite-2021-saude-unica-e-total>>. Acesso em: 2 ago. 2025.

ASSIS, J.; FERREIRA, J. D.; MARTINS, H. H.; SCHNEIDER, M. B. Cadeia produtiva do leite no Brasil no contexto do comércio internacional. Revista de Ciências Empresariais da Universidade Paranaense, v. 17, n. 1, p. 63-93, 2016.

BARROS, L. Transtornos metabólicos que afetam a qualidade do leite. In: FÉLIX, H. D. (ed.). Uso do leite para monitorar a nutrição e metabolismo de vacas leiteiras. Porto Alegre: [s. n.], 2001. p. 44-57.

BRASIL. Decreto-Lei n. 923, de 10 de outubro de 1969. Dispõe sobre a inspeção e a fiscalização de produtos de origem animal e dá outras providências. Diário Oficial da União: seção 1, Brasília, DF, p. 8.441, 13 out. 1969.

BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento. Portaria n. 370, de 4 de setembro de 1997. Regulamento técnico de identidade e qualidade do leite U.H.T. (U.A.T.). Diário Oficial da União: seção 1, Brasília, DF, p. 19.574, 5 set. 1997.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa n. 76, de 26 de novembro de 2018. Aprova o regulamento técnico de identidade e qualidade do leite cru refrigerado, do leite pasteurizado e do leite pasteurizado tipo A. Diário Oficial da União: seção 1, Brasília, DF, p. 11, 30 nov. 2018.

CALMOLEZE, E. C. O leite como alimento básico no mundo e no Brasil Animal. Business Brasil e Sociedade Nacional de Agricultura, 2019. Disponível em: <<https://animalbusiness.com.br/negocios-e-mercado/historia-agropecuaria/o-leitecomo-alimento-basico-no-mundo-e-no-brasil/>>. Acesso em: 25 jul. 2025.

FAO. Statistical yearbook: world food and agriculture 2022. Roma: FAO, 2022. Disponível em: <<http://www.fao.org/faostat/en/#data/QL>>. Acesso em: 27 maio 2025.

FERNANDES, A. C.; OLIVEIRA, R. C.; RODRIGUES, V. M.; FIATES, G. M. R.; PROENÇA, R. P. C. Perceptions of university students regarding calories, food

healthiness, and the importance of calorie information in menu labelling. *Appetite*, [S. l.], v. 91, p. 173–178, abr. 2015. Acesso em: 12 ago. 2025.

FERREIRA, J. et al. Perfil dos consumidores de leite bovino in natura no município de Santana do Ipanema – Alagoas. *Nutritime*, v. 14, n. 4, 2017.

FOX, P. F. The major constituents of milk. In: SMIT, G. Dairy processing (Improving Quality). Cambridge: CRC Press, 2003. p. 4-41. Acesso em: 11 jun. 2025.

GOLDBARG, M. Perfil do consumidor de leite da cidade de Volta Redonda. 2007. Monografia (Pós-Graduação em Higiene e Inspeção de Produtos de Origem Animal e Vigilância Sanitária em Alimentos) – Universidade Castelo Branco, RJ, 2007.

IBGE – INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. Projeção da população 2018. Rio de Janeiro: IBGE, 2018. Disponível em: <<https://www.ibge.gov.br/>>. Acesso em: 28 jul. 2025.

IBGE – INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. Produção da Pecuária Municipal 2022. Rio de Janeiro: IBGE, v. 50, p. 1-12, 2023. Disponível em: <<https://www.ibge.gov.br/estatisticas/economicas/agricultura-e-pecuaria/9107-producao-da-pecuaria-municipal.html>>. Acesso em: 6 jun. 2025.

INSTITUTO DE ECONOMIA AGRÍCOLA. Produtos lácteos: algumas considerações nutricionais e econômicas. São Paulo: IEA, 2004. Disponível em: <<http://www.iea.sp.gov.br>>. Acesso em: 12 jul. 2025.

MALLMANN, E. A. Industrialização e comércio do leite de consumo no Brasil. 2012. Disponível em: <<https://www.bibliotecaagptea.org.br/zootecnia/bovinocultura/artigos/INDUSTRIALIZACAO%20E%20COMERCIALIZACAO%20DO%20LEITE.pdf>>. Acesso em: 14 ago. 2025.

MELO, W. O. et al. Mercado consumidor de leite e derivados no município de Igarapé-Açu, estado do Pará. 2021. Disponível em: <<https://doi.org/10.35172/rvz.2021.v28.599>>. Acesso em: 13 ago. 2025.

MOLINA, G.; PELISSARI, F. M.; FEIHRMANN, A. C. Perfil do consumo de leite e produtos derivados na cidade de Maringá, Estado do Paraná. *Acta Scientiarum. Technology*, v. 32, n. 3, p. 327-334, 2010. Disponível em: <<https://nutritime.com.br/wp-content/uploads/2020/02/Artigo-464.pdf>>. Acesso em: 1 ago. 2025.

MUNIZ, L. C. Consumo de leite entre adultos e idosos de Pelotas, RS: preferências e perfil dos consumidores. 2009. Dissertação (Mestrado em Ciências) – Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, 2009. Disponível em: <<https://guaiaca.ufpel.edu.br/handle/123456789/1938?show=full>>. Acesso em: 16 jun. 2025.

MUNIZ, L. C.; MADRUGA, S. W.; ARAÚJO, C. L. Consumo de leite e derivados entre adultos e idosos no Sul do Brasil: um estudo de base populacional. *Ciência & Saúde Coletiva*, v. 18, n. 12, 2013. Disponível em:

<<https://doi.org/10.1590/S1413-81232013001200008>>. Acesso em: 11 jun. 2025.

OLIVEIRA, B. P.; VIEIRA, S. M. Qualidade sanitária do leite UHT no Brasil: uma revisão. 2022. Disponível em: <file:///AGENDADO+QUALIDADE+SANIT%C3%81RIA+DO+LEITE+UHT+NO+BRASIL.pdf>. Acesso em: 3 ago. 2025.

OLIVEIRA, J. W. S. Aldeia Truká: desafios na produção animal. 2018. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Zootecnia) – Universidade Federal Rural de Pernambuco, Unidade Acadêmica de Serra Talhada, 2018. Disponível em: <<https://repository.ufrpe.br/handle/123456789/1604>>. Acesso em: 2 ago. 2025.

PEQUENO, A. de M. Avaliação da qualidade de leite de cabras de diferentes genótipos. 2018. Monografia (Graduação em Tecnologia em Agroecologia) – Universidade Federal de Campina Grande, Sumé, PB, 2018. Disponível em: <<http://dspace.sti.ufcg.edu.br:8080/jspui/handle/riufcg/4429>>. Acesso em: 2 ago. 2025.

PEREIRA, R. B. Caracterização microbiológica de alguns tipos de queijos regionais brasileiros. 2014. Monografia (Pós-graduação em Microbiologia) – Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, 2014. Acesso em: 19 jul. 2025.

PEREIRA, G. H. S. et al. Perfil do consumidor de leite e derivados no município de Maringá, PR. *Scientia Agraria Paranaensis*, v. 17, n. 1, p. 41-50, 2018. Disponível em: [file:///C:/Downloads/ART+011\\_BJAER\\_JAN\\_2023%20\(1\).pdf](file:///C:/Downloads/ART+011_BJAER_JAN_2023%20(1).pdf). Acesso em: 21 ago. 2025.

PIMENTA, L. K. et al. Análise do perfil de consumo de leite e derivados entre adolescentes do IFSULDEMINAS, campus Machado. [S. l.: s. n.], [202-]. Disponível em: [file:///C:/Users/Downloads/1805-6481-1-PB%20\(1\).pdf](file:///C:/Users/Downloads/1805-6481-1-PB%20(1).pdf). Acesso em: 25 jul. 2025.

REGIS, N. S. et al. Perfil do consumidor de leite e preferência de consumo no município de Santa Inês, Bahia. 2019. Disponível em: <<https://periodicos.utfpr.edu.br/rebrapa>>. Acesso em: 18 mar. 2025.

SANTOS, M. V.; FONSECA, L. F. L. Características de composição do leite e métodos de análise. 2023. Disponível em: <<http://www.milkpoint.com.br/mn/cursosonline>>. Acesso em: 15 jul. 2025.

SIQUEIRA, K. B. Na era do consumidor: uma visão do mercado lácteo brasileiro. Brasília, DF: Embrapa, 2021. Disponível em: <<https://www.embrapa.br/busca-de-publicacoes/-/publicacao/1134890/na-era-do-consumidor-uma-visao-do-mercado-lacteo-brasileiro>>. Acesso em: 1 ago. 2025.

SIQUEIRA, K. B. O mercado consumidor de leite e derivados. Brasília, DF: Embrapa, 2019. Disponível em: <<https://www.embrapa.br/busca-de-publicacoes/-/publicacao/1110792/o-mercado-consumidor-de-leite-e-derivados>>. Acesso em: 2 ago. 2025.

SOARES, F. D. S. et al. Quantificação do consumo de leite no município de Janaúba/MG. 2010. Disponível em: <<https://memoriajornada.ifsuldeminas.edu.br/index.php/jcmuz2/jcmuz2/paper/viewFile/4261/3431>>. Acesso em: 2 ago. 2025.

SORDI, J. et al. Perfil do consumidor de leite na cidade de Erechim – RS. Revista Brasileira de Tecnologia Agroindustrial, v. 9, n. 2, p. 1836-1846, 2015.

ZOCCAL, R. Consumo de leite e derivados no Brasil. 2015. Disponível em: <<https://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/infoteca/bitstream/doc/960134/1/Consumo-de-leite-e-derivados-no-Brasil.pdf>>. Acesso em: 17 jan. 2025.

## APÊNDICE

### ANÁLISE DO CONSUMO DE LEITE E DERIVADOS.

Essa pesquisa tem o objetivo de investigar os hábitos de consumo de leite e derivados entre os estudantes do curso subsequente em Agropecuária do Instituto Federal de Alagoas- Campus Satuba. A pesquisador vai examinar os benefícios na saúde associado ao consumo desse alimento. Dessa forma, os resultados obtidos contribuirão para programas educacionais relacionado ao consumo do leite e seus derivados.

**\* Indica uma pergunta obrigatória**

E-mail\*

Declaro que fui informado (a) sobre os objetivos e procedimentos dessa pesquisa intitulada " Análise do consumo de leite e derivados". Estou ciente que minha participação é voluntária e que posso desistir a qualquer momento, sem prejuízo. Os dados fornecidos irão ser utilizados exclusivamente para fins acadêmicos. \*

Sim, estou esclarecido e quero participar dessa pesquisa

#### 1. Gênero \*

- Feminino
- Prefiro não falar.
- Masculino

#### 2. Idade\*

- 18 a 30
- 31 a 40
- 41 a 50
- 51 a 59
- +60

#### 3. Qual cidade você reside?\*

---

#### 4. Qual sua renda familiar?

- Renda salarial familiar\*
- Menor que 1 salário mínimo
- 1 salário mínimo
- 2 salários mínimos
- 3 salários mínimos
- 4 salários mínimos
- 5 ou mais salários mínimos

**5.Quantas pessoas moram na sua casa contando com você? \***

\_\_\_\_\_.

**6.Consome leite ?\***

- Sim
- Não

**7.Se não consumir, justifique**

- Não gosto
- Intolerância a lactose
- Sou vegano/ vegetariano

Outro:\_\_\_\_\_.

**8.Você consome derivados do leite?\***

- sim
- não

**9.Qual derivado lácteo você consome com mais frequência ?\***

- Manteiga
- Iogurte
- Bebida Láctea
- Queijo ( Mussarela, prato, queijo coalho, manteiga, minas frescal)
- Requeijão
- Leite condensado
- Creme de leite
- Sorvete
- Não consumo

Outro:\_\_\_\_\_.

**10.Qual a frequência de consumo desses alimentos?\***

- Todos os dias
- Entre 4 a 6 dias na semana
- 1 a 3 dias na semana
- Quinzenalmente
- Mensalmente
- Raramente
- Não consumo

**11. Qual tipo de queijo você costuma consumir ?\***

- Queijo coalho
- Queijo mussarela
- Queijo manteiga
- Queijo prato
- Requeijão

Não consumo queijos  
Outro:\_\_\_\_\_.

**12.Qual o seu principal modo de consumo do leite?\***

- Puro
- Com café
- Vitaminas
- Receitas
- Em sucos
- Com achocolatado

**13.Qual teor de gordura do leite que você costuma consumir?\***

- Leite Integral
- Semidesnatado
- Desnatado
- Não consumo

**14.Qual tipo de leite você costuma consumir?\***

- Leite pasteurizado ( leite de saquinho)
  - Leite UHT (leite de caixinha)
  - Leite in natura ( leite pós ordenha)
  - Leite em pó
  - Leite sem lactose
  - Não consumo
- Outro:\_\_\_\_\_.

**15.Qual é a sua frequência de consumo de leite pasteurizado (leite de saquinho)?\***

- Todos os dias
- Entre 4 a 6 dias na semana
- 1 a 3 dias na semana
- Quinzenalmente
- Mensalmente
- Raramente
- Não consumo

**16.Qual é a sua frequência de consumo de leite UHT (leite de caixinha)?\***

- Todos os dias
- Entre 4 a 6 dias na semana
- 1 a 3 dias na semana
- Quinzenalmente
- Mensalmente
- Raramente
- Não consumo

**17.Qual é a sua frequência de consumo de leite in natura/cru ( pós ordenha)?\***

- Todos os dias
- Entre 4 a 6 dias na semana
- 1 a 3 dias na semana
- Quinzenalmente
- Mensalmente
- Raramente
- Não consumo

**18.Qual é a sua frequência de consumo de leite em pó?\***

- Todos os dias
- Entre 4 a 6 dias na semana
- 1 a 3 dias na semana
- Quinzenalmente
- Mensalmente
- Raramente
- Não consumo

**19.O que é mais importante no momento da compra\***

- Marca
- Preço
- Embalagem
- Valor Nutricional
- Rotulagem ( por aparência do produto)

Outro:\_\_\_\_\_.

**20.Quais os itens que você mais observa ao comprar um produto lácteo.\***

- ingredientes
- Prazo de validade
- Conteúdo líquido
- Data de Fabricação
- Informação de presença de alergênicos

Outro:\_\_\_\_\_.

**Obrigado (a) pela sua resposta!!!**