

A evolução do consumo domiciliar de leite e derivados no Brasil sob a ótica do Novo Guia Alimentar Brasileiro*

*Kennya Beatriz Siqueira
Ygor Martins Guimarães*

O IBGE publicou recentemente os primeiros resultados da Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF) de 2017-2018. Esses resultados são reveladores sobre o novo padrão de consumo dos brasileiros.

Assim como vem ocorrendo em muitos países ao redor do mundo, o consumo domiciliar de lácteos caiu ao longo dos anos no Brasil. Na POF de 2002-2003, o brasileiro consumia 49,906 kg de leite e derivados. Em 2008-2009, passou a consumir 43,707, ou seja, uma queda de 13% com relação a 2002-2003. Já, na POF de 2017-2018, o nível de consumo domiciliar de lácteos no País foi de 32,211 kg de leite e derivados, apresentando queda de 26% em relação à pesquisa de 2008-2009 e queda de 36% desde 2002-2003.

Outros produtos típicos da alimentação brasileira também apresentaram redução de consumo desde a última pesquisa, como, por exemplo o arroz (26%), o feijão (34%), e as farinhas de trigo (34%) e de mandioca (56%). Esses dados revelam que o País está passando por um processo de transição nutricional.

A transição nutricional consiste num conjunto de transformações (sociais, econômicas e demográficas) que refletem em mudanças no perfil nutricional da população. Na atualidade, essas mudanças se caracterizam principalmente pela redução do consumo de alimentos *in natura* e o aumento do consumo de produtos processados ou ultraprocessados. Um grande exemplo dessa transição nutricional são os Estados Unidos, que viram seu consumo interno de leite fluido cair 40% desde 1975 e ser substituído por seus derivados lácteos processados.

* Publicado em Milkpoint

De acordo com o Novo Guia Alimentar para a População Brasileira, os lácteos *in natura* ou minimamente processados são leite pasteurizado, leite UHT, leite em pó e iogurte (sem adição de açúcar). Dentre os alimentos processados, tem-se os queijos. Já, os lácteos ultraprocessados são sorvetes, iogurtes e bebidas lácteas adoçados e aromatizados, leite condensado, leite fermentado e creme de leite. A manteiga é considerada ingrediente culinário. A Figura 1 apresenta a evolução do consumo de lácteos segundo a classificação do guia alimentar.

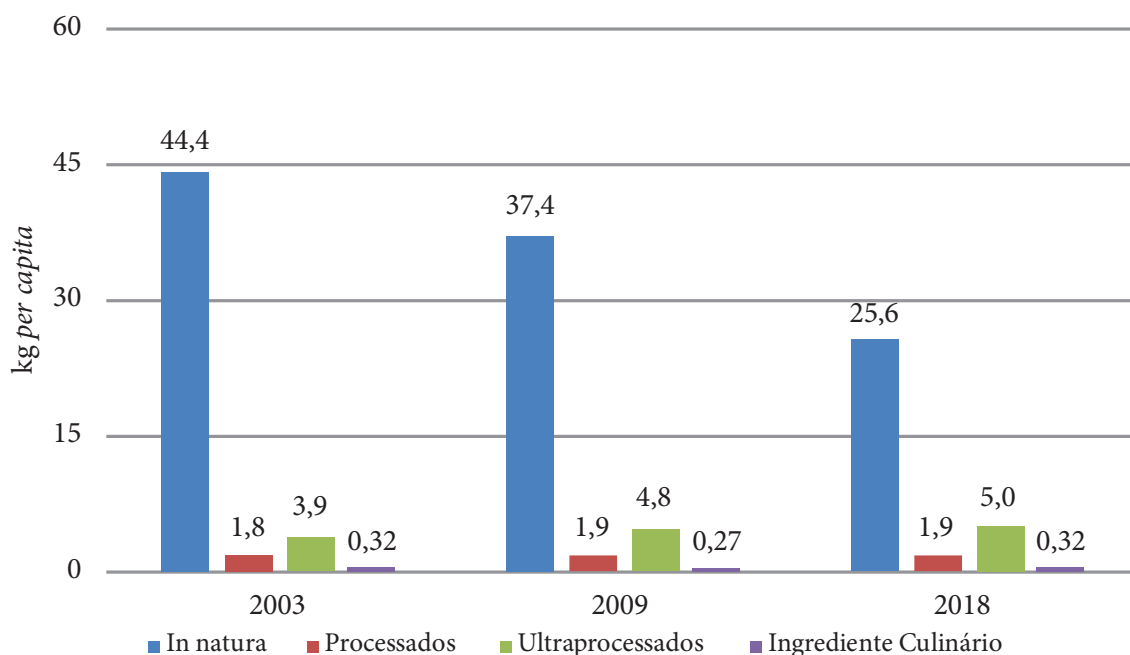


Figura 1. Evolução do consumo de lácteos no Brasil, conforme a classificação do Novo Guia Alimentar para a População Brasileira.

Fonte: (IBGE, 2020). Elaborado pelos autores.

Pela Figura 1, é possível observar que os produtos *in natura* (leite UHT, pasteurizado e pó) foram os que tiveram maior queda de consumo no período analisado, uma vez que representavam 75% do consumo de lácteos na pesquisa de 2002-2003, 73% na pesquisa de 2008-2009 e 68% na última pesquisa.

Na categoria dos processados, os queijos, por sua vez, tiveram um crescimento tímido na pesquisa de 2017-2018, de apenas 1%. Ain-

da muito presentes na alimentação brasileira, os queijos se mantiveram praticamente no mesmo patamar de 2008-2009, representando 15% do consumo domiciliar de lácteos no Brasil. No entanto, este é um segmento em que o consumo fora do domicílio é muito significativo.

Pela Figura 1 também é possível perceber que os produtos ultraprocessados vêm ganhando cada vez mais espaço na alimentação domiciliar do brasileiro. Um exemplo, é o leite condensado, que apresentou um incremento de consumo de 30% em relação à pesquisa de 2008-2009, respondendo por 2% do consumo de lácteos em 2017. O leite condensado é o derivado do leite que mais se enquadra na categoria de alimentos indulgentes, ou seja, aqueles que promovem prazer. Neste sentido, é importante ressaltar que os brasileiros, assim como os povos latinos, têm como característica marcante no consumo, a busca por alimentos indulgentes, mesmo nos momentos de crise.

Outros produtos ultraprocessados que se destacaram foram o leite fermentado e o creme de leite, que tiveram um aumento de consumo de 28% e 22%, respectivamente, entre as POF's de 2008-2009 e 2017-2018. O leite fermentado enquadra-se na categoria de alimentos funcionais ou que promovem a saúde e o bem-estar e que está em franco crescimento no País. Já o creme de leite é ingrediente muito usado no setor de confeitaria, que também apresenta tendência de crescimento nos últimos anos.

O iogurte, outro derivado do leite, apresentou queda no consumo domiciliar, de 25% em relação à POF de 2008-2009. Após ser considerado um dos símbolos do ganho real de renda do brasileiro na implantação do plano real, a indústria do iogurte vem sofrendo com a crise econômica instaurada no Brasil nos últimos anos. Por ser um produto de valor agregado maior, a tendência do consumidor é substituir o iogurte em momentos de perda de poder aquisitivo.

Por último, na categoria de ingrediente culinário, 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.

Portanto, os dados de consumo de lácteos no Brasil mostram que está havendo uma substituição parcial dos produtos *in natura* pelos ultraprocessados, considerando a alimentação dentro do domicílio, o que evidencia um processo de transição nutricional. Essa substituição é muito influenciada pelos novos estilos de vida da população que envolvem a maior urbanização, mais mulheres no mercado de trabalho, envelhecimento da população, entre outros fatores. Além disso, vale ressaltar a habilidade da indústria de alimentos em atender às novas demandas dos consumidores: praticidade, conveniência, saudabilidade e funcionalidade, criando sempre produtos cada vez mais atrativos e que oferecem inúmeros benefícios.