MISTURA LÁCTEA CONDENSADA VERSUS LEITE CONDENSADO

Autor(res)

Luan Rafael Da Silva Santos
Maria Clara Farinazzo
João Augusto Silvério Novaes
Grasiele De Oliveira Lima
Milena Correa Pinto
Henrique Canassa Michels
Sarah Couto Dos Santos
Wagner Weiser Ezequiel Da Silva

Categoria do Trabalho

Pesquisa

Instituição

UNOPAR / ANHANGUERA - ARAPONGAS

Introdução

Alguns produtos lácteos, similares aos tradicionais comercializados no mercado são adicionados de soro de leite como substituto de parte da composição do leite. A formulação desses produtos não são um problema, visto que eles seguem as legislações vigentes. No entanto, no caso da mistura láctea condensada, observa-se que as empresas se aproveitam do conjunto de elementos visuais, para comercializá-los com margem de lucro maior, já que eles possuem custo de produção menor e são vendidos com preços próximos aos produtos originais, o leite condensado, o que pode confundir o consumidor na hora da compra. Exemplo disso, é que parte dos consumidores vem enfrentando dificuldades em distinguir o leite condensado da mistura láctea condensada. Essa dificuldade se deve também, a semelhança das embalagens, já que estas têm cores, formatos, ilustrações e materiais similares (NUNES et al., 2018; BERNARDI, 2020). Sendo assim, objetivo desta pesquisa foi apresentar aos consumidores as diferenças entre o leite condensado e a mistura láctea condensada.

Objetivo

Este trabalho teve como objetivo geral apresentar aos consumidores as diferenças entre o leite condensado e a mistura láctea condensada, levando em consideração a similaridade das embalagens e a posição de ambos os produtos na gondola do supermercado.

Material e Métodos

Trata-se de uma revisão de literatura sobre a identidade do leite condensado e mistura láctea, levando em consideração o consumo desses produtos. Para isso, foi pesquisado em bases de dados acadêmicos como Scielo e Google Acadêmico, artigose dissertações publicadas nos últimos 5 anos, utilizando a palavras-chave como “Consumo de leite condensado” e “Consumo de mistura Lactea”.
Após a pesquisa foi confeccionado folders educativos com asdiferenças de ambos os produtos. Na sequência os

Anais do 1o Encontro Científico da Saúde. Arapongas, Paraná, 2025. Anais [...]. Londrina Editora Científica, 2025.
ISBN 978-65-01-54084-9

acadêmicos do curso de medicina veterinária, abordaram os consumidores na entrada dos supermercados, perguntado se sabiam a diferente entre um produto e outro, entregando o folder.

Resultados e Discussão

Foram entrevistadas cinquenta pessoas em supermercados do município de Arapongas, norte do Paraná. Dessas50 pessoas pesquisadas, 47 (94%) não sabiam a diferença entre o leite condensado e a mistura láctea condensada.

O elevado percentual de entrevistados que responderam desconhecimento sobre a diferença entre os produtos pesquisados, demonstra o quanto o consumidor faz aquisição dos produtos sem conhecer a composição dos lácteos ou de produtos semelhantes.

Lembrando que os produtos lácteos também são adquiridos com a intuito de se ter uma vida mais saudável e sustentável, cultivando este hábito com maior frequência com o avançar da idade, público esse que são os mais enganados pelo aspecto visual dos produtos pesquisados. Outro fator que influencia a compra do produto, é o preço do mesmo, já que o consumidor altera suas escolhas de acordo com a situação econômica.

Conclusão

Concluímos que grande parte dos consumidores desconhecem a diferença entre leite condensado e mistura láctea condensada, observando assim, que por esse desconhecimento geral, as empresas se aproveitam do conjunto de elementos visuais, e disposição nas gondolas do supermercado, para confundir o consumidor na hora da compra.

O Esclarecimento dos consumidores sobre os produtos lácteos, visa garantir que eles façam escolhas informadas, podendo comparar os ingredientes e escolher aqueles que melhor se adequam às suas necessidades e preferências, evitando que sejam enganados por produtos que simulam os originais, contribuindo para uma maior segurança alimentar e para a prevenção de doenças relacionadas à má alimentação.

Referências

BERNARDI, Franciele. Soro de leite: alternativas para o processamento do subproduto. 2020.

BRASIL. IN n° 47, de 26 de outubro de 2018. Fixa a identidade e os requisitos de qualidade que deve apresentar o leite condensado. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 2018. n° 213, Seção 1, p. 6., de 06 de novembro de 2018a.

NUNES, Luane Alcântara et al. O soro do leite, seus principais tratamentos e meios de valorização. Revista em Agronegócio e Meio Ambiente, v. 11, n. 1, p. 301-326, 2018.

ISBN 978-65-01-54084-9