

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE RONDÔNIA  
CAMPUS COLORADO DO OESTE

**PERFIL DOS CONSUMIDORES DE PRODUTOS LÁCTEOS**

LUIZ FERNANDO CHIELI SANTOS

LUIZ FERNANDO CHIELI SANTOS

## PERFIL DOS CONSUMIDORES DE PRODUTOS LÁCTEOS

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Rondônia – *Campus* Colorado do Oeste, como requisito para obtenção do título de Bacharel em Engenharia Agrônômica.

**Orientador:** Dr. Nélio Ranieli Ferreira de Paula

Colorado do Oeste  
2021

Ficha catalográfica elaborada pelo Sistema Gerador de Ficha Catalográfica do IFRO,  
com dados informados pelo(a) próprio(a) autor(a).

Santos, Luiz Fernando Chieli.  
Perfil dos consumidores de produtos lácteos / Luiz Fernando Chieli  
Santos, Colorado do Oeste-RO, 2023.  
19 f.

Orientador(a): Dr Nélio Ranieli Ferreira de Paula.

Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharelado em Agronomia) – Instituto  
Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Rondônia - IFRO, Colorado do  
Oeste-RO, 2023.

1. Laticínio. 2. Soro de leite. 3. Iogurte. 4. Bebida láctea. 5. Leite  
fermentado. I. Paula, Nélio Ranieli Ferreira de (orient.). II. Instituto Federal  
de Educação, Ciência e Tecnologia de Rondônia - IFRO. III. Título.

**Bibliotecário(a) Responsável:** Juliana Machado da Silva Sasset, CRB-11/1140 (Campus Colorado do Oeste)

# PERFIL DOS CONSUMIDORES DE PRODUTOS LÁCTEOS

LUIZ FERNANDO CHIELI SANTOS

Aprovado em: \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_

---

Nélio Ranieli Ferreira de Paula  
Orientador

---

Marcos Aurélio Anequine de Macedo  
Membro da Banca Avaliadora

---

Valdique Gilberto de Lima  
Membro da Banca Avaliadora

## LISTA DE FIGURAS

<b>Figura 1.</b> Gênero dos entrevistados. ....	9
<b>Figura 2.</b> Estado civil dos entrevistados. ....	9
<b>Figura 3.</b> Faixa etária dos entrevistados.....	10
<b>Figura 4.</b> Renda familiar dos entrevistados. ....	11
<b>Figura 5.</b> Números de pessoas por residência. ....	11
<b>Figura 6.</b> Porcentagem de pessoas que recebem o auxílio emergencial referente ao Covid-19.....	12
<b>Figura 7.</b> Conhecimento dos entrevistados sobre produto lácteo.....	12
<b>Figura 8.</b> Aceitabilidade dos entrevistados quanto ao produto lácteo.....	13
<b>Figura 9.</b> Frequência de consumo dos entrevistados. ....	14
<b>Figura 10.</b> Local onde adquirem o produto. ....	14
<b>Figura 11.</b> Aceitação do produto.....	15
<b>Figura 12.</b> Conhecimento sobre produto lácteo à base de soro de leite.....	16
<b>Figura 13.</b> Consumo do produto lácteo à base de soro de leite. ....	16

## SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	7
2. MATERIAL E MÉTODOS	8
3. RESULTADOS E DISCUSSÃO	8
4. CONCLUSÃO	17
REFERÊNCIAS	18

# PERFIL DOS CONSUMIDORES DE PRODUTOS LÁCTEOS

**Luiz Fernando Chieli Santos<sup>1</sup>**  
nandochieli@gmail.com

**Nélio Ranieli Ferreira de Paula<sup>2</sup>**  
nelioferreira.@ifro.edu.br

**Resumo:** A produção leiteira dentro do Brasil apresenta papel importante para a economia. No Brasil, o leite está entre os produtos da agropecuária de maior importância para o setor, essencial para geração de empregos e geração de renda para a família, bem como para a base alimentar das famílias. A produção nacional de leite em 2020 foi de 35,5 bilhões de litros, um aumento de 2,1% em relação ao ano anterior. O Brasil é o 3º maior produtor de leite no ranking mundial, ficando atrás apenas dos Estados Unidos e da Índia. No ranking nacional entre os maiores estados produtores de leite, Rondônia ocupa o 7º lugar, estando atrás de Minas Gerais, Paraná, Rio Grande do Sul, Santa Catarina, São Paulo e Goiás. O ramo dos produtos derivados de leite, são na atualidade os que mais trazem inovação a este meio, com novos produtos como kefir, previstos, queijos com revestimentos comestíveis e bebidas lácteas. Sendo assim, o objetivo deste trabalho foi analisar a perspectiva de mercado e a aceitabilidade do consumidor em relação aos produtos lácteos. Por conta da grande crise nos últimos anos, devido ao sarscov-2, o presente trabalho foi elaborado via google pela plataforma-digital chamada Google Forms, garantindo 131 respostas. Conclui-se que, os entrevistados possuem conhecimento sobre produtos lácteos e seus derivados, dentre eles a bebida láctea que é realizada com soro de leite. A maioria afirmou que gostam de ambos produtos e que consomem mais de uma vez por semana, ou seja, é um produto frequente na mesa dos consumidores.

**Palavras-chave:** laticínio, soro de leite, iogurte, bebida láctea, leite fermentado.

**Abstract:** Dairy production in Brazil plays an important role in the economy. In Brazil, milk is among the most important agricultural products for the sector, essential for job creation and income generation for the family, as well as for the food base of families. National milk production in 2020 was 35.5 billion liters, an increase of 2.1% over the previous year. Brazil is the 3rd largest milk producer in the world ranking, behind only the United States and India. In the national ranking among the largest milk producing states, Rondônia is in 7th place, behind Minas Gerais, Paraná, Rio Grande do Sul, Santa Catarina, São Paulo, and Goiás. The branch of dairy products is currently the one that brings the most innovation to this area, with new products such as kefir, forecast, cheeses with edible coatings and dairy drinks. Thus, the objective of this work was to analyze the market perspective and consumer acceptability regarding dairy products. Because of the great crisis in recent years, due to sarscov-2, the present work was prepared via google by the digital platform called Google Forms, ensuring 131 responses. It was concluded that the respondents have knowledge about dairy products and their derivatives, including the dairy drink that is made with whey. Most said they like both products and consume them more than once a week, i.e., it is a frequent product on the consumer's table.

**Keywords:** dairy, milk whey, yogurt, milk beverage, fermented milk.

---

<sup>1</sup> Acadêmico do Curso de Engenharia Agrônômica do IFRO, Campus Colorado do Oeste.

<sup>2</sup> Docente EBTT do Instituto Federal de Educação, Ciências e Tecnologia de Rondônia – Campus Colorado do Oeste. Doutor em Ciência dos Alimentos pela UFLA.

## 1. INTRODUÇÃO

A produção leiteira dentro do Brasil apresenta papel importante, para economia, visto que a cada real de aumento na produção dentro do sistema agroindustrial leiteiro, ocorre um crescimento exponencial de 5 reais no Produto Interno Bruto- PIB, colocando a cadeia produtiva leiteira a frente dos setores de siderúrgicas e têxtil, contribuindo com a diminuição do êxodo rural (Oliveira, 2019).

No Brasil, o leite está entre os produtos da agropecuária de maior importância para o setor, essencial para geração de empregos e geração de renda para a família, bem como para a base alimentar das famílias. O leite é produzido em diversos países espalhados pelo globo, auxiliando nas economias, principalmente de países sem desenvolvimento, pois faz parte dos sistemas integrados pela agricultura familiar (Moraes et al., 2020).

A produção nacional de leite em 2020 foi de 35,5 bilhões de litros, um aumento de 2,1% em relação ao ano anterior. O Brasil é o 3º maior produtor de leite no ranking mundial, ficando atrás apenas dos Estados Unidos e da Índia. No ranking nacional entre os maiores estados produtores de leite, Rondônia ocupa o 7º lugar, estando atrás de Minas Gerais, Paraná, Rio Grande do Sul, Santa Catarina, São Paulo e Goiás (Conab 2021).

A produção de leite dentro do território nacional apresenta parâmetros significativos de produção, e cada vez mais nota-se aumentos por conta da tecnificação dos produtores e os avanços de práticas de manejo adequados (Vidal-Martins et al., 2013).

O ramo dos produtos derivados de leite, são na atualidade os que mais trazem inovação a este meio, com novos produtos como kefir, previstos, queijos com revestimentos comestíveis e bebidas lácteas (Pereira, 2019).

O soro de leite é um coprodutos, originado do beneficiamento de produtos com origem láctea feitos pela indústria, como exemplo destaca-se a obtenção deste por meio da coagulação coagulação leite, a partir da solução aquosa, originada da produção do queijo. Por ser um coproduto da indústria de lácteos, o soro de leite é considerado valioso possuindo baixo custo e alto valor nutritivo. Porém como a composição do soro possui diversas substâncias orgânicas é considerado altamente poluente por conta destas substâncias (Capuchinho, 2018).

Nesse sentido, tendo em vistas os argumentos citados acima e levando em

consideração o elevado consumo dos derivados de leite e sua importância para o comércio brasileiro, este trabalho tem como objetivo, analisar a perspectiva de mercado e a aceitabilidade do consumidor em relação aos produtos lácteos.

## **2. MATERIAL E MÉTODOS**

Por conta da grande crise nos últimos anos, devido ao sarscov-2, o presente trabalho foi elaborado via Google pela plataforma-digital chamada Google Forms, e posteriormente o link foi divulgado no dia 11 de setembro de 2021 por meio de transmissão da rede social WhatsApp, buscando atingir o maior número de pessoas possíveis, para entender o perfil específico do consumidor. Esta pesquisa garantiu o total de 131 respostas, tornando-se ideal a aplicação de pesquisas por meio de questionários online.

Para a elaboração do questionário, procurou-se buscar outros trabalhos que seguiram a mesma base, para que fosse possível uma criação de questionário que atendesse a todos os parâmetros importantes envolvendo o produto pesquisa. Deste modo foram preparadas 13 questões objetivas, visando traçar o comportamento do indivíduo pesquisado, abrangendo, parâmetros de consumo médio, poder de compra, conhecimento sobre o produto entre outras.

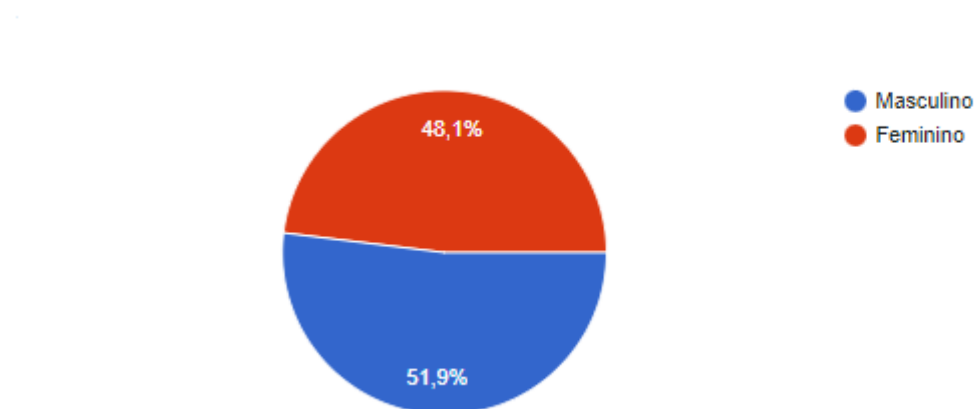
A partir do planejamento e organização do questionário e com a captura das respostas, deu-se início a etapa de imputação de dados e organização, para posterior planilhamento e formatação de gráficos, para apresentação dentro do trabalho.

## **3. RESULTADOS E DISCUSSÃO**

No gráfico 1 nota-se que 51,9 % dos entrevistados eram do gênero masculino e 48,1% do gênero feminino. Os resultados de Fibido et al (2019) se diferem dos resultados encontrados neste trabalho. Em experimento realizado em Cuiabá-MT sobre o perfil do consumidor de alimentos lácteos funcionais, ao separar dois grupos, os autores observaram que houve o predomínio de mulheres (58,3%), resultado semelhante (55%) encontrado nos entrevistados do grupo B.

**Figura 1.** Gênero dos entrevistados.

Qual seu gênero?

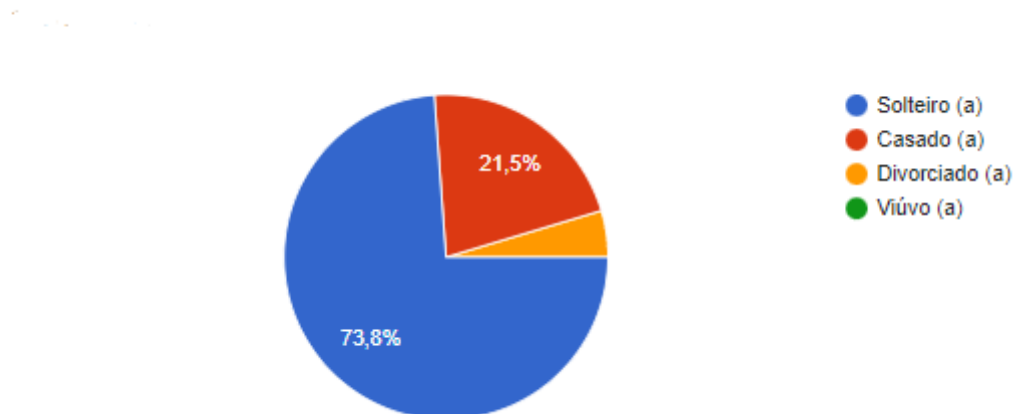


**Fonte:** Santos (2021).

Ao questionar sobre o estado civil da população pesquisada, é possível notar que, 73,8% afirmaram que são solteiros, 21,5% disseram que são casados, apenas 4,6% alegaram que são divorciados e não houve nenhum entrevistado que fosse viúvo.

**Figura 2.** Estado civil dos entrevistados.

Qual o seu estado civil?



**Fonte:** Santos (2021).

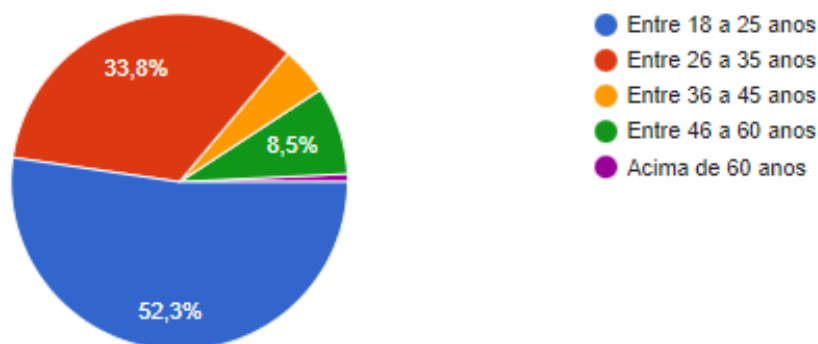
Para entender a faixa etária dos indivíduos pesquisados, o gráfico acima apresenta a faixa etária do grupo. Nota-se que o grupo com maiores respostas foi o de 18 a 25 anos com 52,3% dos indivíduos, 33,8% dos entrevistados na faixa etária

de 26 a 35 anos, 8,5% de 46 a 60 anos, 4,6% entre 36 a 45 anos e 0,8% acima de 60 anos.

Pessoa et al. (2018) buscando observar o perfil dos consumidores de leite e derivados lácteos realizada no município de Olho D'água – Paraíba, relatou em sua pesquisa que em relação à idade, 68% dos consumidores entrevistados tinham entre 18 e 30 anos, sendo a faixa etária predominante; 15% de 31 a 45 anos; 17% acima de 45 anos.

**Figura 3.** Faixa etária dos entrevistados.

Qual a sua faixa etária?

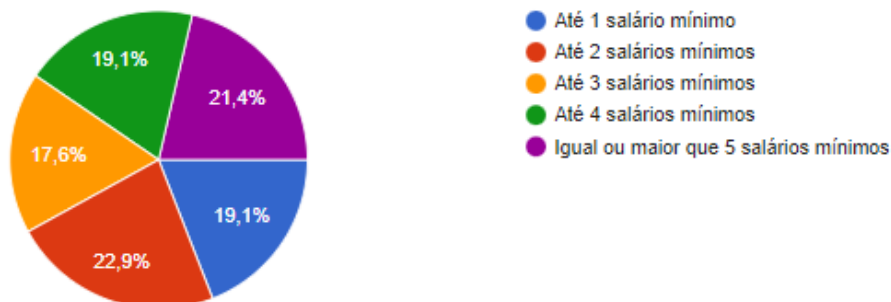


**Fonte:** Santos (2021).

O gráfico acima apresenta a renda familiar dos entrevistados que responderam o questionário. Nota-se que a renda familiar dos pesquisados encontra-se bem dividida entre as faixas salariais colocadas como opção. Até um salário mínimo 19,1%, até dois salários mínimos 22,9%, até três salários mínimos 17,6%, até quatro salários 19,1% e renda maior do que cinco salários mínimos 21,4%. Pessoa et al. (2018) descreve que o rendimento familiar apontado em sua pesquisa foi entre 1 a 3 salários mínimos por entrevistado.

**Figura 4.** Renda familiar dos entrevistados.

Qual a sua renda familiar?

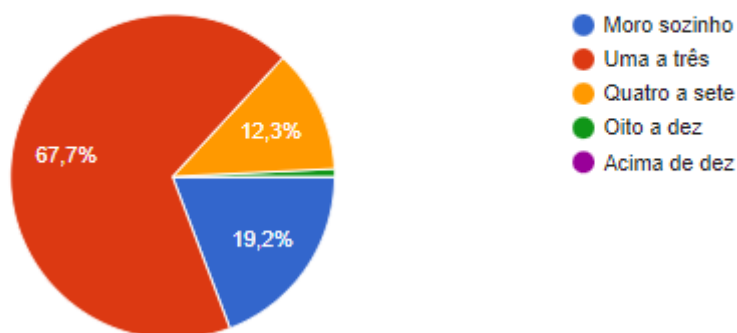


**Fonte:** Santos (2021).

Em relação ao número de indivíduos presentes na unidade familiar, nota-se que grande parte dos entrevistados, ou seja, 67,7% afirmaram que moram entre uma a três pessoas em uma residência, 19,2% disseram que moram sozinhos, 12,3% alegaram que em sua casa moram entre quatro a sete pessoas e 0,8% convive entre oito a dez indivíduos em uma unidade familiar.

**Figura 5.** Números de pessoas por residência.

Quantas pessoas moram com você?

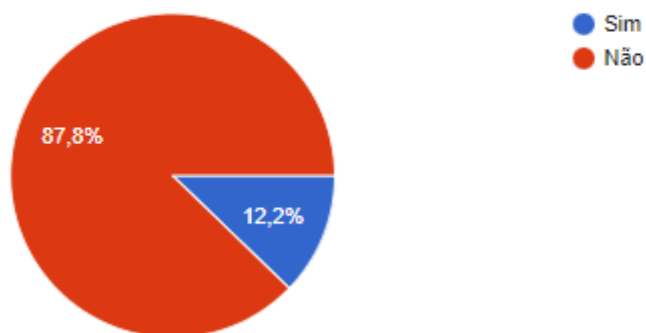


**Fonte:** Santos (2021).

O Brasil por se tratar de um país subdesenvolvido, fornece bolsa e auxílios sociais, para complementação de renda de famílias com dificuldade financeira, a partir de parâmetros seguidos pelo governo federal. Com o advento da pandemia, que se arrasta por aproximadamente dois longos anos, o governo federal, oferece desde 2020 auxílio emergencial, para complementar a renda de famílias que perderam o emprego. Portanto, para entender a margem de pessoas que este auxílio está

atendendo, questione-se os entrevistados se os mesmos recebem este auxílio, nota-se que 87,8% dos entrevistados não recebem e apenas 12,2% recebem este auxílio.

**Figura 6.** Porcentagem de pessoas que recebem o auxílio emergencial referente ao Covid-19.  
Você recebe o auxílio emergencial referente ao COVID-19?

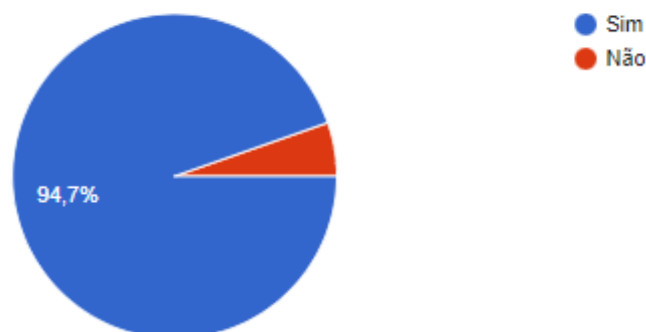


**Fonte:** Santos (2021).

Para entender se sobre o conhecimento da população pesquisada em relação a produtos lácteos, o gráfico acima mostra a porcentagem dos indivíduos que conhecem os produtos e que não conhecem, sendo que 94,7% dos entrevistados conhecem este tipo de produto e apenas 5,3% não conhecem.

O leite possui uma das cadeias produtivas mais amplas e complexas dentro do agronegócio brasileiro, atingindo e gerando diversos empregos, sendo importante economicamente para pequenos, médios e grandes produtores, para comerciantes, para a indústria entre outros setores (Richards, 2020).

**Figura 7.** Conhecimento dos entrevistados sobre produto lácteo.  
Você conhece os produtos lácteos?

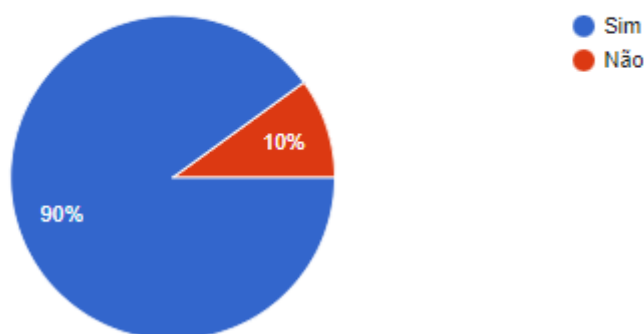


**Fonte:** Santos (2021).

O gráfico acima apresenta a aceitação do produto, após as respostas capturadas pelo questionário, deste modo 90% dos entrevistados conhecem e gostam do produto e apenas 10% não gostam deste tipo de produto.

**Figura 8.** Aceitabilidade dos entrevistados quanto ao produto lácteo.

Você gosta de produtos lácteos?

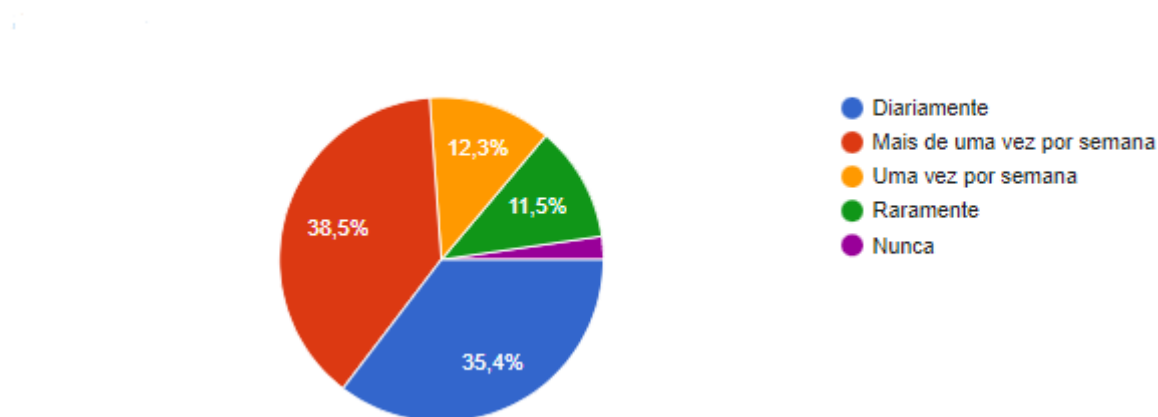


**Fonte:** Santos (2021).

Em busca de compreender o mercado consumidor das bebidas lácteas, bem como a frequência de consumo deste produto, o gráfico acima apresenta a porcentagem da população pesquisada que consome o produto. Sendo que é possível notar o alto consumo do produto, já que 35,4% e 38,5% consomem diariamente o produto ou mais de uma vez por semana, respectivamente, do outro lado, uma pequena parcela 12,3%, 11,5% e 2,3%, consome o produto somente uma vez, raramente ou nunca consumiram.

Pecenin et al. (2020) relata que a maioria consome lácteos fermentados uma vez a cada 15 dias (26,5%), seguido por três a cinco vezes na semana (24,9%) e de uma a duas vezes na semana (21,5%). 19,2% afirmaram que consomem todos os dias e 8,5% uma vez ao mês.

**Figura 9.** Frequência de consumo dos entrevistados.  
Com que frequência você consome?

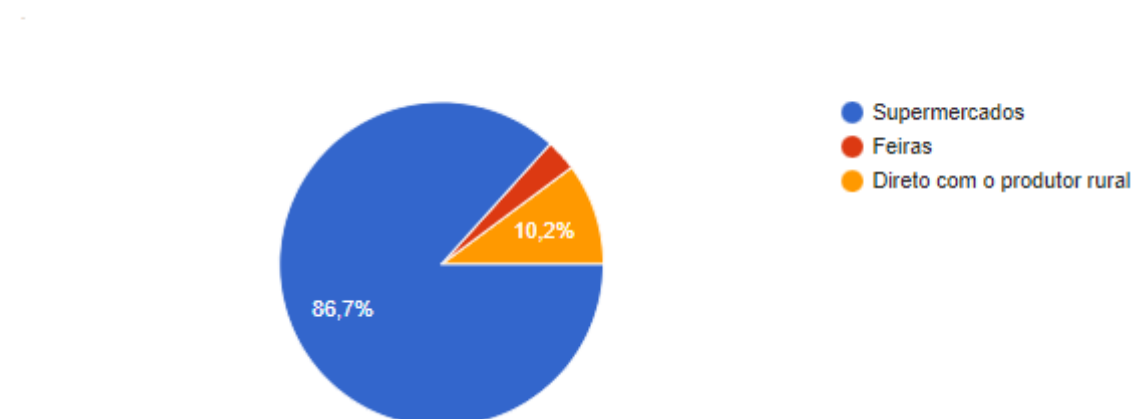


**Fonte:** Santos (2021).

Para entender sobre o fluxo de compra de bebida láctea pela população entrevistada, foi indagado a estes, onde realizavam a compra do produto, sendo que 86,7% adquirem o produto direto de supermercados, outros 10,2% compram o produto diretamente do produtor e apenas 3,1% da população adquire o produto nas feiras livres. Isso pode demonstrar a falta de produtos originados na região, e a entrada de produtos de outros locais via supermercado.

Em pesquisa realizada no município de Sena Madureira-AC, Oliveira et al (2020) descrevem que 97% dos entrevistados responderam que compram em supermercados e somente 2% compram de ambulantes, 95% dos entrevistados optam em obter leite do tipo industrializado e 5% adquirem leite in natura.

**Figura 10.** Local onde adquirem o produto.  
Onde você costuma adquirir?



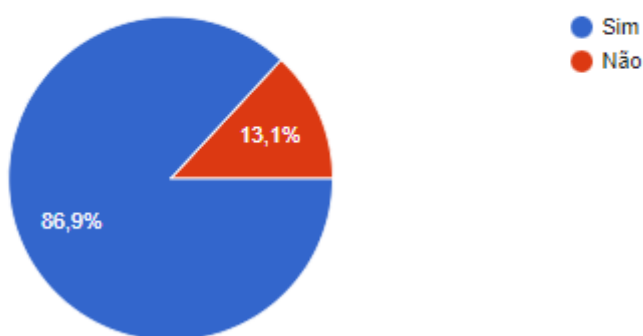
**Fonte:** Santos (2021).

Buscando entender a procura da população pesquisada, sobre seu posicionamento a respeito de produtos mais saudáveis, foi questionado se os indivíduos consideravam a bebida láctea um produto saudável para introduzir em alguma dieta dos consumidores, a grande maioria, 86,9% responderam que considera sim um produto saudável e apenas 13,1% disseram que não é saudável.

Com a preocupação por uma alimentação mais saudável e segura por parte dos consumidores, as indústrias processadoras de leite e derivados de leite, estão cada vez mais dando valor a qualidade e segurança dos produtos, para que os tornem mais competitivos (Lúcio et al., 2020).

**Figura 11.** Aceitação do produto.

Você os considera um produto saudável?

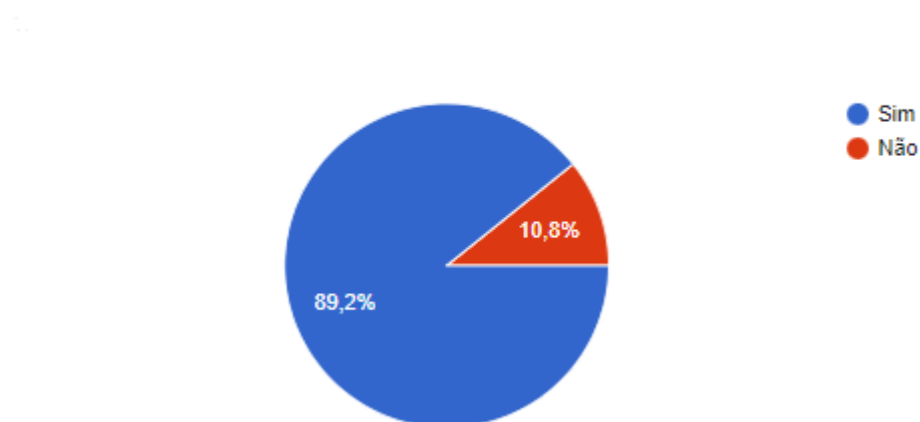


**Fonte:** Santos (2021).

Com intuito de entender o conhecimento da população pesquisada, sobre os produtos que possuem como base o leite ou seus coprodutos, questionou-se, sobre a existência de produtos lácteos a base de soro de leite, dos 131 entrevistados 89,2% responderam que possuem este conhecimento e apenas 10,8% não tinham este conhecimento deste produto lácteo.

Durante a produção de bebida láctea, um dos principais ingredientes adicionados é o soro de leite, subproduto da indústria de laticínios. Este apresenta elevado valor nutricional, e quando somado à capacidade funcional de suas proteínas, torna-se uma bebida muito nutritiva (Pereira, 2019).

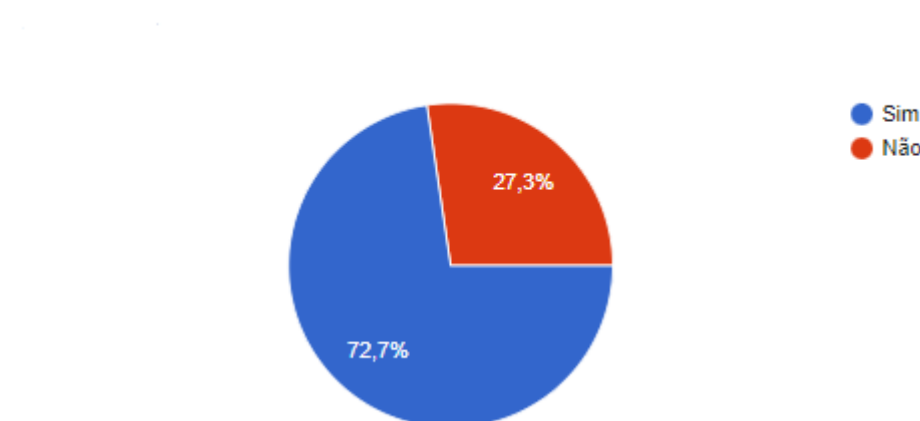
**Figura 12.** Conhecimento sobre produto lácteo à base de soro de leite.  
Você sabia que existem produtos lácteos a base de soro de leite?



**Fonte:** Santos (2021).

Visando compreender o conhecimento do produto originado do leite, foi perguntado aos entrevistados, se estes já consumiram bebida láctea com base de soro de leite, sendo que 72,7% da população afirmaram que já consumiram a bebida láctea e apenas 27,3% ainda não provaram deste líquido.

**Figura 13.** Consumo do produto lácteo à base de soro de leite.  
Você já consumiu alguma bebida láctea a base de soro de leite?



**Fonte:** Santos (2021).

#### **4. CONCLUSÃO**

Diante dos resultados obtidos é possível inferir que a maior parte dos entrevistados nessa pesquisa são pessoas do gênero masculino, solteiros, jovens entre 18 e 25 anos que possuem até 2 salários mínimos com unidade familiar em torno de uma a três pessoas, que não recebem o auxílio emergencial.

Os entrevistados possuem conhecimento sobre produtos lácteos e seus derivados, dentre eles a bebida láctea que é realizada com soro de leite. A maioria afirmou que gostam de ambos produtos e que consomem mais de uma vez por semana, ou seja, é um produto frequente na mesa dos consumidores.

## REFERÊNCIAS

CAPUCHINHO, L. C. F. M. Efeito da concentração de soro e da adição de culturas na sinérese e pós-acidificação de bebida láctea fermentada. **Dissertação de Mestrado**: Mestre em Produção Animal. UFMG, Montes Claros, 2018. Disponível em: <https://repositorio.ufmg.br/handle/1843/NCAP-B5ZRAY>. Acesso em: 19 de set. 2021.

CONAB - Companhia Nacional de Abastecimento. Leite e Derivados: MARÇO/ABRIL DE 2021. **Análise Mensal**. Conab, 2021. Disponível em: <https://www.conab.gov.br/info-agro/analises-do-mercado-agropecuário-e-extrativista/analises-do-mercado/historico-mensal-de-leite/item/15606-leite-analise-mensal-marco-abril-2021>. Acesso em: 25 de set. 2021.

FILBIDO, G. S.; SIQUIERI, J. P. A.; BACARJI, A. G. Perfil do consumidor de alimentos lácteos funcionais em Cuiabá-MT. **Revista Principia**, 45, 1,31-39. 2019. Disponível em: <https://periodicos.ifpb.edu.br/index.php/principia/article/view/2384>. Acesso em: 30 de set. 2021.

LÚCIO, A. F.; GOMES, J. E. G.; SOUZA, B. M. S. AVALIAÇÃO DA TEMPERATURA DE PRODUTOS LÁCTEOS EXPOSTOS EM UNIDADES PRODUTORAS DE FRIO DE HIPERMERCADO. **Revista Higiene Alimentar**, 2020. Disponível em: <https://higienealimentar.com.br/wp-content/uploads/2020/03/1009.pdf>. Acesso em: 18 de set. 2021.

MORAES, M. R. L. et al. Atual conjuntura do setor industrial de leite: Estudo da industrialização do leite no Brasil e no Nordeste. **Brazilian Journal of Development** Curitiba, v. 6, n. 8, p.57085-57095, aug. 2020. Disponível em: <https://www.brazilianjournals.com/index.php/BRJD/article/view/14820/12251>. Acesso em: 13 de set. 2021.

OLIVEIRA, A. V. D. et al. Identificação e caracterização do consumidor de leite bovino e derivados lácteos. **Revista Agrária Acadêmica**. v.3, n.1, Jan/Fev (2020). Disponível em: [https://redib.org/Record/oai\\_articulo3238310-identifica%C3%A7%C3%A3o-e-caracteriza%C3%A7%C3%A3o-do-consumidor-de-leite-bovino-e-derivados-l%C3%A1cteos](https://redib.org/Record/oai_articulo3238310-identifica%C3%A7%C3%A3o-e-caracteriza%C3%A7%C3%A3o-do-consumidor-de-leite-bovino-e-derivados-l%C3%A1cteos). Acesso em: 30 de set. 2021.

OLIVEIRA, B. T. MANEJO NUTRICIONAL EM UM SISTEMA DE PRODUÇÃO DE LEITE BOVINO EM MINAS GERAIS. **RELATÓRIO DE ESTÁGIO SUPERVISIONADO OBRIGATÓRIO: GRADUAÇÃO EM ZOOTECNIA**. UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO. GARANHUNS-PE, 2019. Disponível em: [https://repositorio.ufrpe.br/bitstream/123456789/1918/1/tcc\\_eso\\_thalitabarbosadeoliveira.pdf](https://repositorio.ufrpe.br/bitstream/123456789/1918/1/tcc_eso_thalitabarbosadeoliveira.pdf). Acesso em: 22 de set. 2021.

PECENIN, J. M. et al. AVALIAÇÃO DO PERFIL DE CONSUMO DE LÁCTEOS FERMENTADOS EM FRANCISCO BELTRÃO – PR. **Anais**: 7º Simpósio de

Segurança Alimentar. sbCTA-RS, 2020. Disponível em: [http://schenautomacao.com.br/ssa7/envio/files/trabalho3\\_326.pdf](http://schenautomacao.com.br/ssa7/envio/files/trabalho3_326.pdf). Acesso em: 30 de set. 2021.

PEREIRA, G. N. O. DESENVOLVIMENTO E AVALIAÇÃO DE BEBIDA LÁCTEA NÃO FERMENTADA ADICIONADA DE CONCENTRADO PROTÉICO DE SORO DE LEITE (WPC) E SUCRALOSE. **Trabalho de Conclusão de Curso**: Bacharelado em Engenharia de Alimentos. UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO. GARANHUNS-PE, 2019. [https://repository.ufrpe.br/bitstream/123456789/1394/1/tcc\\_giovannanath%c3%a1liao liveirapereira.pdf](https://repository.ufrpe.br/bitstream/123456789/1394/1/tcc_giovannanath%c3%a1liao liveirapereira.pdf). Acesso em: 15 de set. 2021.

PESSOA, R. M. S.; GOIS, G. C.; SILVA, A. A. F.; CAMPOS, F. S.; LIMA, C. A. B. Perfil dos consumidores de leite e derivados lácteos do município de Olho D'água – PB. Revista Nutritime Revista Eletrônica, Viçosa, v.15, n.2, p.8142-8146, 2018. Disponível em: [https://www.nutritime.com.br/arquivos\\_internos/artigos/Artigo\\_464.pdf](https://www.nutritime.com.br/arquivos_internos/artigos/Artigo_464.pdf). Acesso em: 30 de set. 2021.

RICHARDS, N. S. P. S. Produtos Lácteos: Desenvolvimento & Tecnologia. **Merida Publishers**. Canoas-RS, 2020. Disponível em: <https://www.meridapublishers.com/l3lacteos/l3lacteos.pdf>. Acesso em: 16 de set. 2021.

VIDAL-MARTINS, A. M. C. V. et al. 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 de Indústria Animal**, v.70, n.3, p.221-227, 2013.