

Foram avaliados os parâmetros de umectabilidade, teor de gordura e umidade, e as condições de instantaneidade dos leites em pó integrais comercializados nas cidades de Juiz de Fora e Rio de Janeiro, além dos leites em pó fornecidos aos depósitos de suprimento do Exército Brasileiro em Minas Gerais e Rio de Janeiro, adquiridos por licitações, ou seja, produto institucional, cuja venda é proibida no comércio varejista. Foram avaliadas onze marcas nacionais de leite em pó integral instantâneo: sete marcas comercializadas em mercados varejistas e quatro marcas fornecidas a órgãos provedores do Exército Brasileiro. Três das sete marcas analisadas, oriundas do comércio, e três das quatro marcas licitadas e fornecidas a órgãos públicos, não se enquadravam quanto aos tempos máximos de umectabilidade. Duas delas tiveram tempo de molhabilidade superior a 5 min. No tocante aos teores de gordura e umidade, todas as marcas analisadas encontraram-se dentro dos parâmetros legais. De acordo com o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leite em Pó, os teores de gordura para leites em pó integrais devem ser maiores ou iguais a 26,0%, a umidade mínima deve ser de 3,5% e o tempo de umectabilidade máximo, de 60 segundos. Tais resultados demonstram que, apesar de não terem sido encontradas inconformidades nos teores de umidade e gordura em todos os leites analisados, em 42,8% das amostras de leite em pó oriundas do mercado varejista e 75% das oriundas de órgãos provedores do Exército Brasileiro, adquiridos através de certame licitatório, o tempo de umectabilidade foi superior a 60 segundos, o que não os classificam como “instantâneos”. Cabe aos órgãos de fiscalização intensificar as ações de monitoramento dessa fraude no comércio varejista e, principalmente, dos artigos de venda institucional, haja vista a necessidade de esses artigos serem instantâneos, já que seu preparo normalmente demanda agilidade e ocorre em grandes volumes. Aos profissionais responsáveis pelo controle de qualidade dessas instituições, sejam em quartéis, hospitais, escolas, universidades, dentre outras, cabe, ao perceber que esses produtos, que deveriam ser instantâneos, apresentam-se com grumos e pouco miscíveis, apesar de seguidas as recomendações de preparo e quantidades sugeridas pelos fornecedores, notificar os órgãos fiscalizadores para que os mesmos procedam às análises de umectabilidade e dispersibilidade, com vistas, caso se comprove tal fraude, a tomar as medidas legais cabíveis, aplicando sanções aos fraudadores, reprimindo, assim, tais práticas.

Palavras-chave: Leite em pó instantâneo, umectabilidade, fraude.

DEFESA E VIGILÂNCIA SANITÁRIA

P-108

AVALIAÇÃO DA ROTULAGEM DE BEBIDAS FERMENTADAS COMERCIALIZADAS NO MUNICÍPIO DE ITABUNA, BAHIA

Fernanda Tavares Bandeira de Mello¹; Pedro Alexandre Gomes Leite²; Suellen Martins Souza Ribeiro³

¹ Mestranda do Programa de Pós-Graduação em Ciência Animal da Universidade Estadual de Santa Cruz. ² Docente do Departamento de Ciências Agrárias e Ambientais da UESC. ³ Discente de Medicina Veterinária da UESC. E-mail: fernandatbmello@gmail.com.

O Brasil é um grande produtor de lácteos, produto bastante consumido pela população. As bebidas fermentadas, além de aumentarem a vida de prateleira do leite, tornam o produto mais nutritivo, tendo grande aceitação no mercado, principalmente por crianças. O presente trabalho avaliou as informações obrigatórias de rotulagem das bebidas fermentadas, com base na RESOLUÇÃO-RDC Nº 259, de 20/09/2002, da ANVISA, comercializadas no município de Itabuna, Bahia, verificando o nível de obediência ao regulamento vigente. Foram analisadas, no total, 19 amostras de nove marcas diferentes, sendo sete de iogurte, dez de bebida láctea fermentada e duas de

coalhada. Dentre as amostras pesquisadas, 12 (63,2%) apresentaram alguma irregularidade com relação às informações obrigatórias. Sobre a conservação, a indicação era para a manutenção em temperaturas entre 1 °C a 10 °C; porém, seis amostras (31,6%) apresentaram temperaturas inferiores, com uma variação entre -3 °C a 7 °C. Todas informavam o prazo máximo de consumo após aberto o produto. A presença de Fenilalanina foi encontrada em uma amostra (5,3%) e de Glúten, em oito produtos (42,1%). Sobre os corantes utilizados, o natural carmin foi identificado em 14 amostras (73,7%) e o sintético azorrubina em três amostras (15,8%). Todas as amostras utilizaram como conservante o sorbato de potássio, com exceção de uma amostra (5,3%) que adicionou neotame (conservante que não consta na legislação). Apenas dez amostras (52,6%) informaram sobre a utilização de espessante, sendo que uma amostra (5,3%) utilizou o espessante alginato de propilenoglicol (que não consta na legislação). Com relação aos estabilizantes, dez amostras (52,6%) não informaram o seu uso em sua composição. Foi utilizado ácido cítrico como acidulante em dez amostras (52,6%), item que não consta na legislação. A presença de soro de leite como ingrediente do iogurte foi encontrada em três amostras (15,8%). Os valores nutricionais especificados estavam de acordo com a legislação vigente, bem como as informações sobre lote, data de fabricação e data de validade. Todos os rótulos de bebida láctea continham a informação: “Bebida Láctea não é leite”. As amostras de coalhada estavam em conformidade com a legislação. Os locais de armazenamento apresentavam refrigeração adequada e estavam limpos e bem conservados. Todos os produtos continham as informações obrigatórias exigidas.

Palavras-chave: bebida fermentada, iogurte, rotulagem.

DEFESA E VIGILÂNCIA SANITÁRIA

P-110

AVALIAÇÃO DO PERCENTUAL DE ABSORÇÃO DE ÁGUA EM FRANGOS CONGELADOS INSPECIONADOS PELO ESTADO DA BAHIA NO MÊS DE ABRIL DE 2013

Maya Muhana Martinez Bryant¹; Anete Lira da Cruz²; Julia Gomes Gonçalves¹; Melissa Kuhlmann¹; Verena Macedo Beck³

¹ Aluno de Estágio Supervisionado na Unime. ² Mestre em Ciência Veterinária pela Universidade Federal Rural de Pernambuco; Profa. Higiene e Inspeção de Carne e Derivados da Unime; Médica Veterinária da Agência Estadual de Defesa Agropecuária da Bahia. ³ Médica Veterinária da Agência Estadual de Defesa Agropecuária da Bahia.

O *drip test* ou teste do gotejamento é a denominação dada para a verificação da quantidade de água resultante do descongelamento de um produto, sendo considerado uma prova eficiente para a verificação do teor de água perdida por carcaças congeladas, após o descongelamento em condições padronizadas; permitindo um teor de absorção máximo de 6%. Caso o valor limite seja ultrapassado, considera-se que as carcaças absorveram um excesso de água durante o pré-resfriamento por imersão em água, constituindo-se em fraude econômica e ocasionando dolo ao consumidor. Uma amostra, composta por seis carcaças congeladas, embaladas, identificadas e coletadas de forma aleatória em sacos plásticos lacrados, foi enviada ao laboratório. Esta pesquisa analisou o teor de líquido perdido por degelo em frangos congelados produzidos em matadouros do Serviço de Inspeção da Bahia, no mês de abril de 2013. As análises das oito amostras coletadas foram conduzidas no Laboratório de Inspeção e Tecnologia de Alimentos de Origem Animal presente na Instituição da União Metropolitana de Educação e Cultura (UNIME), no mês de abril de 2013, conforme especificado na portaria 210 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), determinando a quantidade de água