



ANÁLISES DE FRAUDE EM REQUEIJÕES COMERCIALIZADOS NA CIDADE DE SANTARÉM - PARÁ

Maria Julianny Galvão Garcia ¹; William Robertson Pereira da Silva ²; Elyzandra Paulina Miranda Almeida ³; Fabrizia Sayuri Otani ⁴

RESUMO

O presente estudo teve como objetivo identificar possíveis fraudes por adição de amido em diferentes tipos de requeijão, visando avaliar a conformidade dos produtos com a legislação vigente. A adição intencional de amido constitui uma prática utilizada por alguns fabricantes com o propósito de aumentar o rendimento do produto de forma economicamente vantajosa. No entanto, tal conduta pode comprometer a qualidade do alimento, prejudicar o consumidor e desvalorizar a atuação de indústrias que seguem os padrões legais e normativos. As fraudes alimentares caracterizam-se por ações deliberadas durante a cadeia produtiva com a finalidade de obter vantagens econômicas por meio de adulteração, substituições de ingredientes ou informações errôneas nos rótulos. Essas práticas não apenas infringem normas legais e éticas, como também representam riscos potenciais à saúde pública e abalam a confiança dos consumidores nos sistemas de produção e fiscalização de alimentos. No contexto dos produtos lácteos, como o requeijão, a adição de amido, é uma recorrente prática de fraude alimentar. No entanto, a legislação brasileira, por meio da Instrução Normativa nº 47/2007 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), permite a adição de amido em quantidades específicas para determinados tipos de requeijão. Dessa forma é fundamental que sua presença esteja devidamente declarada no rótulo do produto, garantindo transparência e respeito ao consumidor. A metodologia adotada consistiu na análise, de seis amostras em triplicata de diferentes marcas de requeijões. Quatro delas não apresentavam amido na lista de ingredientes e as outras duas indicavam explicitamente sua adição. As amostras foram adquiridas por escolha aleatória em supermercados da cidade de Santarém-PA, sendo dois de cada tipo: tradicional, light e cremoso. A análise foi realizada por meio de reação com lugol, que evidencia a presença de amido por meio da coloração azul intensa. Para o teste, 10g de cada amostra foram diluídas em 50 ml de água destilada e aquecidas em banho-maria. Após o resfriamento, foi adicionado duas gotas de lugol, observando-se a coloração. As amostras dos tipos tradicional e light não apresentaram coloração azul intensa, indicando ausência de amido, conforme o rótulo, enquanto as amostras do tipo cremoso testaram positivo para amido, o que também estava de acordo com o que foi declarado nos ingredientes. Com base nesses resultados, conclui-se que todas as marcas analisadas apresentarem conformidade com os parâmetros legais. Os resultados obtidos reforçam a importância de que as indústrias mantenham compromisso constante e transparência nas informações, garantindo a segurança alimentar e a confiança do consumidor nos produtos lácteos.

Palavras-Chave: Adulteração de alimentos, Amido, Controle de qualidade.

¹ Zootecnia, Universidade Federal do Oeste do Pará, juliannygarcia7@gmail.com

² Zootecnia, Universidade Federal do Oeste do Pará, williamr.zootec@myyahoo.com

³ Zootecnia, Universidade Federal do Oeste do Pará, paulinaelyzandra@gmail.com

⁴ Doutorado, Universidade Federal do Oeste do Pará, fabrizia_otani@yahoo.com