

ANALISE COMPARATIVA DOS PARÂMETROS REGULAMENTADOS PARA ROTULAGEM DE BEBIDAS LÁCTEAS COMERCIALIZADAS NA CIDADE DE GARANHUNS

Comparative analysis of the regulated parameters for labelling of dairy drinks sold in the city of Garanhuns

Resumo:

A bebida láctea existe atualmente em grande variedade de sabores e marcas, cada qual representada por sua devida embalagem que atrai e informa o cliente. O objetivo deste trabalho foi verificar a presença das informações obrigatórias pela RDC 360/2003 e IN's, Nº 16 e 22/2005 em bebidas lácteas comercializadas na cidade de Garanhuns e esclarecer o uso de corante natural Carmim de Cochonilha, conservador sorbato de potássio, aromatizantes e amido modificado. Como resultado, todos os produtos apresentaram adequação quanto aos componentes obrigatórios, com 66,6% apresentando itens opcionais. 44,4% disponibilizam seus ingredientes nas laterais da embalagem, de modo a dificultar a leitura. 66,6% utilizaram corante natural Carmim de Cochonilha, 88,9% continham amido modificado e todas usaram o sorbato de potássio como conservante. 66,6% apresentaram irregularidade na descrição do aroma utilizado. Portanto, todos os ingredientes devem ser informados de maneira legível, havendo uma adequação dos itens irregulares para benefício do consumidor.

Abstract:

The drink milky way exists currently in wide variety of flavors and brands, each one represented by his proper packaging that attracts and informs the client. The goal of this work was verify the presence of the required information by RDC360/2003 and IN's 16 and 22/2005 in dairy drinks sold in the city of Garanhuns and clarify the use of natural dye cochineal, potassium sorbate, flavoring and modified starch. As a result, all products presented fitness about the required components, with 66.6% showing optional items. 44.4% offer its ingredients on the sides of the packaging, in such a way as to make it difficult to read. 66.6% used natural cochineal dye, 88.9% contained modified starch and all used potassium sorbate as conservator. 66.6% showed irregularities in the description of the flavour used. Therefore, all ingredients should be informed legibly, with an adequacy of irregular items to benefit the consumer.



***Silva, V. B.¹; Nunes, A. P. R.¹;
Nascimento, K. P.¹; Lira, A. K. A.;
Chinelate, G. C. B.²***

1 Universidade Federal Rural de Pernambuco, Unidade Acadêmica de Garanhuns, Graduando em Engenharia de alimentos

2 Universidade Federal Rural de Pernambuco, Unidade Acadêmica de Garanhuns, Docente em Engenharia de alimentos

E-mail: Silvavitoria2014@outlook.com.br

Contato principal

Silva, V. B.¹



Palavras-chave: Regulamentações Técnicas, ingredientes, tabela nutricional.

Keywords: Technical regulations, ingredients, nutritional table.



INTRODUÇÃO

É denominada bebida láctea o produto proveniente da mistura do leite e soro de leite adicionado ou não de produto(s) ou substância(s) alimentícia(s), gordura vegetal, leite(s) fermentado(s), fermentos lácteos selecionados e outros produtos lácteos, sendo a base láctea representada por pelo menos 51%(m/m) do total dos ingredientes do produto. Em relação ao leite utilizado, pode ser in natura, pasteurizado, esterilizado, UHT, reconstituído, em pó, integral, semidesnatado ou parcialmente desnatado e desnatado. Quanto ao soro de leite pode ser líquido, concentrado ou em pó (BRASIL, 2005).

Este produto existe atualmente em grande variedade de sabores e marcas, cada qual representada por sua devida embalagem que é um dos fatores de atração do cliente e onde o mesmo busca informações sobre o produto. As regulamentações para rotulagem de produtos embalados estão nas RDCs 259/2002, 360/2003 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e IN, Nº 22 de 2005 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), estas determinam todos os parâmetros a serem observados para uma devida exibição de informações nas embalagens de alimentos em geral (OCCHIONI, 2011). É através do rotulo que o cliente observa toda a composição do produto e com confiança o adquire.

A rotulagem é definida como “toda instrução, legenda, imagem ou toda matéria descritiva ou gráfica, escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo ou litografada ou colada sobre a embalagem do alimento” (ANVISA, 2002) e a rotulagem nutricional se refere às descrições nutricionais de um alimento compreendendo a declaração de valor energético baseado em uma ingestão diária de 2000kcal ou 8400kJ, como também, nutrientes e informações nutricionais complementar (ANVISA, 2003).

A veracidade dos dados ai representados são essenciais para evitar danos à saúde do consumidor. É obrigatório à apresentação da quantidade do valor energético e de carboidratos, proteínas, gorduras totais, saturadas e trans, fibra alimentar e sódio, ressaltando que qualquer outro componente que se considere importante para manter um bom estado nutricional deve seguir regulamentos técnicos específicos (ANVISA, 2003). Todos esses dados, juntamente com a composição dos ingredientes do produto, são utilizados para o estabelecimento de uma alimentação controlada e saudável, realizada por escolhas adequadas de cada alimento.

Em se tratando de bebidas lácteas fermentadas a legislação determina como componentes obrigatórios o leite, soro de leite e cultivos de bactérias lácticas, específicas e/ou leite(s) fermentado(s) (BRASIL, 2005) sendo que a composição desta bebida não consiste

somente destes componentes, como também, de várias substâncias adicionais reguladas por regimentos específicos. Portanto o objetivo desde trabalho foi verificar a presença das informações obrigatórias pelas RDCs 259/2002, 360/2003 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (BRASIL, 2002 e 2003) e IN, Nº 22 de 2005 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (BRASIL, 2005) em bebidas lácteas comercializadas na cidade de Garanhuns, como também esclarecer o emprego dos seguintes componentes: corante natural Carmim de Cochonilha, conservador sorbato de potássio, aromatizantes e amido modificado, pois são comumente registrados nos rótulos deste produto.

MATERIAIS E MÉTODOS

Realizaram-se visitas em supermercados e mercados da cidade de Garanhuns de onde foram adquiridas as informações sobre nove marcas de bebidas lácteas fermentadas com polpa de fruta sabor morango. Em cada bebida foi verificada à presença dos componentes obrigatórios para tabelas nutricionais e ingredientes. Fez-se também uma análise da porcentagem de marcas que declararam em seus rótulos presença dos ingredientes supracitados.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Em se tratando dos componentes obrigatórios exigidos na RDC nº 360/2003 e Instruções Normativas Nº 16 e 22 de 2005, 100% dos produtos estavam em conformidade. Sendo que três das nove bebidas, ou seja, 33,3% apresentaram somente os itens obrigatórios, enquanto as demais apresentaram no mínimo a quantidade de cálcio e duas (22,2%) apresentaram outros componentes como minerais, vitaminas e valores para gorduras monoinsaturadas, poliinsaturadas e colesterol. Verificou-se que 66,6% das marcas se preocuparam em fornecer ao consumidor informações opcionais. Essa preocupação agrega valor ao produto e é usado como estratégia de marketing por muitas empresas por oferecer produtos com maior conteúdo de micronutrientes em uma porção de alimento (MARTINS, 2011).

Entretanto, mesmo disponibilizando todos os ingredientes, a maneira de acesso visual, em 44,4% das bebidas lácteas analisadas, está limitada às laterais da embalagem com letras pequenas que dificultam a leitura. Segundo o Programa de Orientação e Proteção ao Consumidor (PROCON) de Pernambuco, um dos problemas mais frequentes em alimentos é a rotulagem, que em alguns casos apresenta data de validade ilegível e ausência de informações essenciais como forma de conservação e preparo. O órgão declara que as informações apresentadas sobre alimentos devem garantir clareza, precisão, ostensividade e estarem em

língua portuguesa, para suas características, qualidades, composição entre outros dados presentes nas embalagens (PROCON, 2016).

A legibilidade dos dados é implícita as indústrias que devem atentar com maior cuidado a divulgação. Para consumidores alérgicos é de suma importância a identificação de alguns componentes alimentícios, como corantes, estabilizantes, conservantes entre outros, dentre os sintomas alérgicos típicos, observa-se inchaço no rosto, acompanhadas de urticária e até reações mais extremas como comprometimento das vias respiratórias, diminuição da pressão, placas avermelhadas pelo corpo e até desfalecimento (AMORIM, 2016).

Dentre as nove amostras analisadas seis utilizam corante natural Carmim de Cochonilha e as demais usam corantes artificiais tais como Azorrubina, Bordeaux e Ponceau. A preocupação por partes dos consumidores com uma alimentação mais saudável tem impulsionado o uso dos corantes naturais. O carmim de cochonilha é um corante extraído a partir de fêmeas dessecadas de insetos da espécie *Dactylopius coccus*. Do ponto de vista tecnológico é considerado um excelente corante por ser estável ao calor e a luz, resistente a oxidação e não sofrer alterações significativas pela ação do dióxido de enxofre. Porém alguns pesquisadores defendem que, mesmo natural, o carmim tem um potencial alergênico, incluindo asma e reação anafilática (VOLP, 2009).

Um aditivo alimentar presente em todas as amostras pesquisadas é o conservante sorbato de potássio, considerado como “Geralmente Reconhecido como Seguro” ou GRAS (Generally Recognized as Safe) para aplicações alimentícias em todo mundo, apresentando uma ação fungicida e bactericida que permite uma maior durabilidade do alimento (SOARES, 2010).

Dentre os compostos sintéticos geralmente presentes em produtos industrializados, destaca-se os aromatizantes. Dos nove produtos base desta pesquisa, 66,6% declararam o uso de “aroma idêntico ao natural de morango”, 33,3% deles declaram presença de “aromatizante” e 11,1% utilizaram o termo “aroma sintético idêntico ao natural de morango”. A Gerência Geral de Alimentos (GGALI/Anvisa) informa que a indicação do uso dos aromas nos rótulos deve se basear a finalidade do mesmo no alimento (ANVISA, 2016).

Neste contexto, o aromatizante sintético idêntico ao natural é aquele com a mesma estrutura da matéria-prima do qual foi isolado e cuja finalidade é conferir/definir, reforçar ou reconstituir sabor de um alimento. Já o termo aromatizante corresponde ao uso de aromas naturais que também podem desempenham a mesma função. A não declaração do termo sintético em 66,6% das embalagens é uma irregularidade e quando constatada pela ANVISA, a empresa sofre notificações e deve corrigir seus rótulos (ANVISA,

2016).

Outro componente declarado de formas distintas é o amido que pode ser modificado para várias finalidades. De modo geral atua como estabilizante e /ou emulsificante e proporciona cremosidade, auxilia na retenção de umidade, melhora o sabor, vida útil, entre outros (MUCILLO, 2009). Em 88,9% das bebidas lácteas analisadas houve a utilização de amido modificado e 11,1% de amido, constatando-se que a uma grande utilização de amidos que foram submetidos a tratamentos químicos. Provavelmente com o intuito de adaptar as propriedades do amido para objetivos específicos em cada formulação como, por exemplo, substituir gordura e agente ligante.

CONCLUSÕES

Portanto, todas as embalagens de bebidas lácteas fermentadas apresentaram adequação quanto aos componentes obrigatórios, sendo a maioria das marcas preocupada em apresentar itens opcionais e utilizar componentes naturais como o corante Carmim de Cochonilha. 44,4% disponibilizam seus ingredientes nas laterais da embalagem, de modo a dificultar a leitura e mais de 50% apresentaram irregularidades na descrição do aroma. Os aditivos mais encontrados foram amido modificado e sorbato de potássio.

Cada aditivo alimentar atua de forma complementar ao outro, propiciando o sabor e aroma que agradam o consumidor. Porém, além disto, podem causar danos à saúde de pessoas suscetíveis caso sejam introduzidos à formulação, vindo a se tornar de suma importância a devida declaração dos componentes presentes nas formulações, por meio dos rótulos e embalagens. Os mesmos devem ser informados ao consumidor de maneira clara e legível.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

AMORIM, J. R. B.; JANUARIO, A. F.; Manual de orientações para restrições alimentares; 3º Ed. Campinas, 2016.

BRASIL. ANVISA, Informe Técnico nº. 26, de 14 de junho de 2007. Disponível em: http://www.anvisa.gov.br/alimentos/informes/26_140607.htm. Acesso em: 20 Maio 2016.

BRASIL. ANVISA, Resolução- RDC nº. 360, de 23 de dezembro de 2003. Regulamento técnico sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional. Diário Oficial da União; Poder executivo, 26 dez. 2003.

ANVISA. Resolução - RDC nº. 259, de 20 de setembro de 2002. Regulamento técnico sobre rotulagem de

alimentos embalados. Diário Oficial da União, Poder executivo, 23 set. 2002.

BRASIL. Instrução Normativa nº. 16, de 23 de agosto de 2005. Regulamento técnico de identidade e qualidade de bebida láctea. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 24 agosto. 2005. Seção 1, n. 163. p.7.

MARINS, B. R.; ARAÚJO, I. S.; JACOB, S. C.; A propaganda de alimentos: orientação ou apenas estímulo ao consumo?. Ciên. & Saú. Col. 16, 3873-3882, 2011.

MUCILLO, R. C. S. T; Caracterização e avaliação de amido nativo e modificado de pinhão mediante provas funcionais e térmicas. 2009. 156f. Tese (Doutorado em Engenharia) – Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Escola de Engenharia, Porto Alegre, 2009.

OCCHIONI, C. V. O.; SOUZA, M. R. P.; TORQUATO, V. S. A. Avaliação da rotulagem de leites UHT comercializados no município do Rio de Janeiro-RJ. UNESA. 5º Congresso de Medicina Veterinária. 2011.

PERNAMBUCO (Estado). Programa de Orientação e Proteção ao Consumidor. Perguntas frequentes. In: PERNAMBUCO (Estado). Quais os fornecedores de alimentos mais reclamados e quais os problemas mais frequentes? Pernambuco, 2016. Disponível em: <http://www.procon.pe.gov.br/faq/index.php?tipo=Alimentos>. Acesso em: 8 set. 2016.

SOARES, K. M. P.; SOUZA, J. L. M.; GOIS, V. A.; AROUCHA, E. M. M.; BEZERRA, N. M.; SILVA, J. B. A.; Efeito do enchimento a quente, ausência de “espaço de cabeça” e utilização de sorbato de potássio na estabilidade do doce de leite. PUBVET, V.4, N.4, Ed.109, Art. 737, 2010.

VOLP, A. C. P.; RENHE, I. R. T.; STRINGUETA, P. C.; Pigmentos naturais bioativos. Alim. Nutr. 1, 157-166, 2009.