

AVALIAÇÃO DE PARÂMETROS DE QUALIDADE DE BEBIDAS LÁCTEAS COMERCIALIZADAS NO MUNICÍPIO DE ANÁPOLIS – GO

Beatriz da Silva Beerbaum¹

Luana Isabella de Moura Camara¹

Janaína Andréa Moscatto²

Resumo:

A busca por produtos alimentícios saudáveis, nutritivos e baratos cresce mundialmente, com destaque no mercado brasileiro, elevando estudos e desenvolvimento de produtos como as bebidas lácteas. O Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA), em sua Instrução Normativa nº16/2005, define bebida láctea como produto obtido a partir de leite ou leite reconstituído e/ou derivados do leite, fermentado ou não, com ou sem adição de outros ingredientes, onde a base láctea representa pelo menos 51% do total de ingredientes do produto. Neste cenário, este trabalho objetivou avaliar parâmetros de qualidade de seis marcas de bebidas lácteas comercializadas em Anápolis, quanto à rotulagem nutricional (RDC 360/2003 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA) e específica, características físico-químicas e microbiológicas. Os resultados demonstraram que quatro marcas (68%) descumpriam o item de informação nutricional (valores expressos incorretos), 1 (16%) não apresentou o lote do produto e 1 apenas (16%) estava de acordo com todas as normas. As informações de rotulagem são de suma importância para o consumidor, pois além de identificarem o produto, auxiliam na escolha do mesmo no ato da obtenção. A falta do lote dificulta ou até impede a rastreabilidade do produto e a averiguação junto ao fabricante quanto a possíveis falhas. Quanto aos parâmetros físico-químicos analisados para as bebidas UHT os valores variaram: pH de 6,68 a 6,74; acidez em ácido láctico 0,17 a 0,23%; extrato seco 15,85 a 20,5%; umidade e voláteis 79,5% a 84,15%; cinzas 0,44 a 0,67%; glicídios redutores em lactose 2,47 a 2,83%; glicídios não redutores em sacarose 1,95 a 4,37%; amido 1,19 a 3,33% e corantes artificiais. Para as fermentadas os valores variaram: pH 3,72 a 4,27; acidez em ácido láctico 0,50 a 0,71%; extrato seco 15,5% a 34,82%; umidade e voláteis 65,18 a 84,5%; cinzas 0,40 a 0,61%; glicídios redutores em lactose 3,19 a 3,76%; glicídios não redutores em sacarose 1,05 a 1,95%; amido 1,09 a 4,3% e corantes artificiais. Quanto à pesquisa e quantificação de possíveis contaminantes microbiológicos (bactérias mesófilas totais, coliformes totais e termotolerantes e Estafilococos coagulase positiva), todas as amostras apresentaram-se de acordo com os limites estabelecidos em legislação. Para as bebidas lácteas fermentadas, a legislação ainda preconiza a contagem de bactérias lácticas viáveis de, no mínimo, 10^6 UFC/mL. As três amostras analisadas (100%) apresentaram contagem abaixo (<10 UFC/mL). A inviabilidade dessas bactérias pode ser fruto de condições inadequadas de armazenamento ou transporte, cepa inadequada para as características do produto, falhas no processo industrial. O estudo realizado demonstrou que existem no mercado bebidas lácteas que não cumprem as legislações que envolvem a garantia de qualidade e segurança destes alimentos, ferindo os direitos do consumidor no que tange às informações e expectativas incorretas sobre os produtos. Assim, torna-se necessário que medidas de correção destes problemas sejam tomadas: fiscalização mais rigorosa por órgãos competentes, aplicação de multas e retirada do mercado, orientação dos consumidores na avaliação e escolha de seus produtos e treinamento dos fabricantes quanto às legislações e tecnologias que permitam produtos adequados.

Palavras-chave: Produtos lácteos. Alimentos saudáveis. Bebidas fermentadas.

¹Acadêmicas do 8º período do Curso de Farmácia da UniEVANGÉLICA (luanaisacamara97@hotmail.com)

²Professora Adjunta do Curso de Farmácia da UniEVANGÉLICA (jamoscatto@gmail.com).

EVALUATION OF QUALITY PARAMETERS OF DAIRY BEVERAGES MARKETED IN THE MUNICIPALITY OF ANÁPOLIS – GO

Abstract:

The search for healthy, nutritious and inexpensive food products grows globally, with emphasis on the Brazilian market, increasing studies and development of products such as dairy drinks. The Ministry of Agriculture Livestock and Supply (MAPA), in its Normative Instruction No. 16/2005, defines milk beverage as a product obtained from reconstituted milk or milk and / or milk derivatives, fermented or not, with or without the addition of other ingredients , where the milk base represents at least 51% of the total ingredients of the product. In this scenario, the objective of this study was to evaluate the quality parameters of six brands of dairy drinks commercialized in Anápolis, in relation to nutritional labeling (RDC 360/2003 of the National Health Surveillance Agency - ANVISA) and specific, physical, chemical and microbiological characteristics. The results showed that four brands (68%) did not meet the nutritional information item (incorrect values), 1 (16%) did not present the product batch and 1 only (16%) complied with all standards. The labeling information is of paramount importance to the consumer, since in addition to identifying the product, help in the choice of the same in the act of obtaining. The lack of the batch makes it difficult or even impossible to trace the product and check with the manufacturer for possible faults. Regarding the physical-chemical parameters analyzed for UHT beverages, the values varied: pH of 6.68, 6.74; acidity in lactic acid 0.17 to 0.23%; dry extract 15.85 to 20.5%; humidity and volatiles 79.5% to 84.15%; ash 0.44 to 0.67%; lactose reducing glycals 2.47 to 2.83%; non-reducing sugars in sucrose 1.95 to 4.37%; starch 1.19 to 3.33% and artificial colorants. For the fermented the values varied: pH 3.72 to 4.27; acidity in lactic acid 0.50 to 0.71%; dry extract 15.5% at 34.82%; humidity and volatiles 65.18 to 84.5%; 0.40 to 0.61% ash; lactose reducing sugars 3.19 to 3.76%; non-reducing sugars in sucrose 1.05 to 1.95%; starch 1.09 to 4.3% and artificial colorants. Regarding the research and quantification of possible microbiological contaminants (total mesophilic bacteria, total coliforms and thermotolerant bacteria and *Staphylococcus coagulase positive*), all the samples were submitted according to the limits established in legislation. For fermented dairy drinks, the legislation still recommends the counting of viable lactic bacteria of at least 10^6 CFU / mL. The three analyzed samples (100%) had a lower count (<10UFC / mL). The infeasibility of these bacteria may be due to inadequate storage or transport conditions, inadequate stock for product characteristics, industrial process failures. The study showed that there are on the market dairy drinks that do not comply with the laws that guarantee the quality and safety of these foods, hurting consumers' rights regarding incorrect information and expectations about the products. It is therefore necessary that measures to correct these problems be taken: stricter inspection by competent bodies, application of fines and withdrawal from the market, consumer orientation in the assessment and selection of their products and training of manufacturers on legislation and technologies that products.

Keywords: Dairy products. Healthy food. Fermented beverages.