

**DEFESA E VIGILÂNCIA SANITÁRIA****P-104****ANÁLISE DA ADEQUAÇÃO DE ROTULAGEM DE OVOS DE POSTURA COMERCIAL COMERCIALIZADOS NO MUNICÍPIO DE ITAJAÍ/SC**Mauro Jesus Bronzatto<sup>1</sup>; Juliana Querino Goulart<sup>1</sup>; Jeruza Indiará Ferreira<sup>1</sup>; Andrea Troller Pinto<sup>1</sup><sup>1</sup> Universidade Federal do Rio Grande do Sul.

A rotulagem dos alimentos permite que o consumidor tenha acesso às informações nutricionais e aos parâmetros indicativos de qualidade e segurança do seu consumo. Ao mesmo tempo, o acesso a essa informação atende às exigências da legislação e impulsiona investimentos por parte da indústria, na melhoria do perfil nutricional dos produtos cuja composição declarada pode influenciar o consumidor quanto à sua aquisição. Para conquistar a confiança do cliente, os fabricantes devem atender às exigências legais dos regulamentos técnicos de rotulagem de alimentos. O presente trabalho avaliou a adequação da rotulagem de ovos comercializados na cidade de Itajaí/SC, conforme legislação vigente. Foram avaliados dez estoques de dúzia de ovos adquiridos no município de Itajaí/SC, no mês de julho de 2013. As informações contidas nos rótulos foram confrontadas com a legislação vigente. Os itens avaliados foram: a denominação de venda, a identificação de origem, a identificação de lote, a data de fabricação/prazo de validade, os dizeres “o consumo deste alimento cru ou mal cozido pode causar danos à saúde” e “manter os ovos preferencialmente refrigerados”, se o termo “indústria brasileira” está presente na embalagem, informação nutricional, indicação de quantidade/conteúdo, carimbo oficial e categoria do estabelecimento. Não foram encontradas não conformidades nas embalagens dos ovos comercializados no município de Itajaí/SC. Constatou-se que as granjas que comercializam ovos para o mercado do município de Itajaí/SC cumprem, no que se refere à rotulagem, o previsto na legislação vigente. Como as embalagens são meios de comunicação entre o produtor e o consumidor, os produtos cujas rotulagens seguem os padrões estabelecidos geram maior confiabilidade relativa ao produto comercializado.

**Palavras-chave:** Ovos, rotulagem, legislação.**DEFESA E VIGILÂNCIA SANITÁRIA****P-105****ANÁLISE MICROBIOLÓGICA DE TEMAKIS EM UM SHOPPING NA CIDADE DE SALVADOR - BA**

Lívia Paola Silva Petroski; Roberta Costa Dias; Caroline Hruby; Lais Pereira; Deocles da Silva Teixeira

Atualmente, há um aumento no consumo de alimentos à base de peixes crus, principalmente o temaki, que se tornou moda mundial. Com isso, cresceu a preocupação com a qualidade higiênico-sanitária do pescado utilizado e com as boas práticas de manipulação no preparo desse alimento. Além da contaminação ambiental, pode ocorrer também a contaminação pela manipulação, transporte e acondicionamento desse alimento. Com a finalidade de avaliar a qualidade microbiológica (teste para mesófilos, coliformes totais e termotolerantes), foi selecionado um shopping da cidade de Salvador – BA e coletado um temaki por estabelecimento especializado em culinária japonesa do shopping escolhido. As amostras foram transportadas em embalagens para viagem (caixa plástica), oferecidas pelos próprios estabelecimentos, mantidas refrigeradas até o processamento no Laboratório de Carne na Escola de Medicina Veterinária da Universidade Federal da Bahia. Observou-se que todas as amostras estavam impróprias para o consumo. Com os resultados obtidos, torna-se necessário que

cada restaurante avalie as condições higiênico-sanitárias dos manipuladores, além de instruir os mesmos sobre boas práticas de higiene.

**DEFESA E VIGILÂNCIA SANITÁRIA****P-106****AVALIAÇÃO DA EMBALAGEM E ROTULAGEM DE QUEIJS COMERCIALIZADOS NO MUNICÍPIO DE ITABUNA, BAHIA**Fernanda Tavares Bandeira de Mello<sup>1</sup>; Pedro Alexandre Gomes Leite<sup>2</sup>; Suellen Martins Souza Ribeiro<sup>3</sup>

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

Foram avaliadas as embalagens e informações apresentadas nos rótulos de queijos comercializados no município de Itabuna - BA. Foram examinadas 41 amostras de 16 marcas diferentes, das quais 11 de queijo Mussarela, 12 de queijo Prato, quatro de queijo Minas Frescal, quatro de queijo Coalho e duas de queijo Provolone. Foram avaliadas as embalagens e as informações obrigatórias de acordo com a legislação vigente (RESOLUÇÃO-RDC Nº 259, de 20/09/2002, da ANVISA), o período de validade, e informação de conservação após aberto. Dentre as amostras pesquisadas, 18 (43,9%) apresentaram alguma irregularidade com relação às informações obrigatórias. Todos os queijos estavam embalados a vácuo, possuíam o formato característico do tipo, e pesos variados. Foram analisadas as embalagens e informações contidas no rótulo, como tabela nutricional, datas de fabricação e data de validade, lote, ingredientes, presença de aditivos e condimentos, resfriamento e peso da embalagem. Todos continham a informação: “deve ser pesado em presença do consumidor”. A temperatura de resfriamento exigida nos rótulos variou entre 1°C a 10°C. Houve uma grande variação nas temperaturas encontradas, estando entre -6°C a 11°C. 17 amostras (41,5%) apresentaram irregularidade neste quesito. Apenas uma amostra (2,4%) de queijo tipo Prato não apresentou o corante urucum em sua composição, e outras três amostras (7,3%) apresentaram nitrato de sódio como conservante. Uma amostra (2,4%) de Mussarela informou adição de amido e sacarose na composição. Oito amostras (19,5%) indicaram presença de gordura *trans* (até 0,4g), e quatro (9,8%) indicaram os valores de colesterol do queijo. Uma amostra (2,4%) não continha informação sobre data de fabricação e lote. Em uma amostra (2,4%) de queijo Provolone, as informações do rótulo estavam ilegíveis. Os demais produtos apresentavam informações que atendiam às legislações vigentes. Os locais de armazenamento encontravam-se limpos e bem conservados, apresentando refrigeração adequada.

**Palavras-chave:** queijo, embalagem, rotulagem.**DEFESA E VIGILÂNCIA SANITÁRIA****P-107****AVALIAÇÃO DA INSTANTANEIDADE DOS LEITES EM PÓ INTEGRAIS NAS CIDADES DO RIO DE JANEIRO - RJ E JUIZ DE FORA - MG E DOS FORNECIDOS AO EXÉRCITO BRASILEIRO EM MINAS GERAIS E NO RIO DE JANEIRO**Leonardo Rodrigo Fonseca Tigre Maia<sup>1</sup>; Arthur da Silva Ferreira Lima<sup>2</sup>

<sup>1</sup> Chefe do Laboratório de Inspeção de Alimentos (LIAB) do 4º Depósito de Suprimento do Exército Brasileiro. <sup>2</sup> Técnico Auxiliar do LIAB do 4º Depósito de Suprimento do Exército Brasileiro. E-mail: tigremaia@pop.com.br

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 Mello<sup>1</sup>; Pedro Alexandre Gomes Leite<sup>2</sup>; Suellen Martins Souza Ribeiro<sup>3</sup>

<sup>1</sup> Mestranda do Programa de Pós-Graduação em Ciência Animal da Universidade Estadual de Santa Cruz. <sup>2</sup> Docente do Departamento de Ciências Agrárias e Ambientais da UESC. <sup>3</sup> 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 Bryant<sup>1</sup>; Anete Lira da Cruz<sup>2</sup>; Julia Gomes Gonçalves<sup>1</sup>; Melissa Kuhlmann<sup>1</sup>; Verena Macedo Beck<sup>3</sup>

<sup>1</sup> Aluno de Estágio Supervisionado na Unime. <sup>2</sup> 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. <sup>3</sup> 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