



Realização:



Apoio:



**XVII CIC
X ENPOS**

Conhecimento sem fronteiras
XVII Congresso de Iniciação Científica
X Encontro de Pós-Graduação
11, 12, 13 e 14 de novembro de 2008

VERIFICAÇÃO DA ROTULAGEM DE PROCESSADOS DE SUÍNOS E FRANGOS

Autor(es): CRIZEL, Giseli R.; GOULART, Cíntia; AZEVEDO, Camila; PACHECO, Denise;
DALLABRIDA, Julio César; PINTO, Ellen P.; MENDONÇA, Carla R. B.

Apresentador: Cíntia Guder Goularte

Orientador: Carla Bosane Barboza Mendonça

Revisor 1: Rui Carlos Zambiasi

Revisor 2: Caroline Borges

Instituição: UFPEL

Resumo:

A carne e seus derivados são alimentos nutritivos que contêm grande quantidade de proteínas, vitaminas do complexo B, ferro, fósforo e cálcio, constituintes que a tornam de grande importância na alimentação humana, entretanto, muito susceptível à alterações. Desta forma, o correto processamento e a disponibilização de informações ao consumidor, através do rótulo, são de grande importância para que o mesmo possa fazer sua escolha, saiba manipular e obter o melhor proveito do produto. Segundo a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) rótulo é toda inscrição, legenda e imagem ou toda matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, estampada, impressa, gravada ou colada sobre a embalagem do alimento visando divulgar aos consumidores informações nutricionais e de manuseio para que estes não consumam de maneira incorreta o produto. Este trabalho teve por objetivo realizar uma verificação em supermercados da cidade de Pelotas com a finalidade de conferir a rotulagem de processados de origem suína e de aves, visando identificar a adequação destes produtos à legislação brasileira (Resolução 359 validada em 02 de dezembro de 2003 e que se tornou obrigatória a partir de 31 de julho de 2006).. Dos produtos originados de aves, foram analisados nove, apenas dois apresentavam rotulagem de acordo com a Resolução 359. Foram encontrados pequenos erros como a isenção das seguintes informações: “Este alimento se manuseado incorretamente e/ou consumido cru pode causar danos à saúde”; “Descongele somente no refrigerador ou no microondas”; “Mantenha o produto cru separado dos outros alimentos”; “Consuma somente após cozido, frito ou assado completamente”. E não foram encontradas informações nutricionais, tais como taxa de gorduras trans e percentuais de valor diário de referência em dieta de 2000 Kcal ou 8400 Kj em 89 % dos produtos. Já para os produtos de origem suína foram analisadas cinco marcas distintas de lingüiça do tipo toscana, onde foram encontrados os mesmos erros citados anteriormente para os produtos de origem de frango, em todas as amostras. Através destas verificações foi possível concluir que a maioria das indústrias, processadoras dos produtos em questão, não aderiu parcial ou totalmente as normas da nova Resolução.