

## ANÁLISE DE ROTULAGEM DE QUEIJO MINAS FRESCAL

**DIAS, Bruna Ferreira<sup>1</sup>; FERREIRA, Suzane Martins<sup>2</sup>; SOARES, Dayana Silva Batista<sup>3</sup>**

<sup>1</sup>Mestranda em Ciências e Tecnologia de Alimentos– Universidade Federal de Góias –GO.

[brunaferreira142011@hotmail.com](mailto:brunaferreira142011@hotmail.com); <sup>2</sup>Orientador – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Goiano – Câmpus Morrinhos - GO. [suzane.ferreira@ifgoiano.edu.br](mailto:suzane.ferreira@ifgoiano.edu.br); <sup>3</sup>Colaborador – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Goiano – Câmpus Morrinhos - GO

**RESUMO:** A produção de queijos é uma forma apropriada de conservar o leite, transformando-o em produto mais estável, cujas qualidades são mantidas, no comércio são encontrados queijos minas frescal industrial e artesanal. O presente trabalho analisou a rotulagem dos queijos Minas frescal industrializado e artesanal da região Sul de Góias. Foram utilizadas 5 amostras de queijos industrializados, 5 de queijos artesanais comercializados em supermercados. Na avaliação da conformidade de rotulagem das embalagens, constatou-se 90% das amostras industrializadas estavam em acordo com a legislação em vigor e 100% artesanal estavam em desacordo. Assim determina-se que de acordo com a legislação os queijos estavam em não conformidade, constatando possíveis falhas na rotulagem dos queijos.

**Palavras-chave:** Produtos lácteos, segurança, legislação.

### INTRODUÇÃO

Na pré-histórica, um legendário mercador viajante da Arábia, em suas jornadas pelo deserto, fez uma pausa para se alimentar. Teria levado como alimento tâmaras secas e um pouco de leite em um cantil feito de estômago seco de carneiro. Depois de certo tempo, quando foi beber o leite, descobriu que ele havia se transformado em um sólido de sabor agradável. O coalho existente no estômago parcialmente seco do carneiro havia coagulado o leite, e o resultado dessa reação química foi o queijo, hoje conhecido como Minas frescal (Hoffmann, 2006).

Pode-se encontrar no comércio, queijos Minas frescal de produção industrial ou artesanal. A qualidade dos produtos lácteos incentiva a aceitação e demanda dos consumidores. A elaboração de queijos constitui uma das mais importantes atividades na indústria de laticínios, (Pinto et al. 2009).

O queijo Minas frescal é produzido industrialmente pelo processo tradicional, com a adição de cultura ou fermento lático; a acidificação direta, com adição de ácido lático, com ausência de maturação (Campos, 2000).

A aquisição de informações corretas sobre o conteúdo de nutrientes dos alimentos configura-se uma questão de segurança alimentar nutricional (SAN), que consiste “na realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis” (Brasil, 2006).

Objetivou-se com esse trabalho analisar a rotulagem de queijos Minas frescal produzidos industrialmente e artesanalmente na região Sul do estado de Goiás.

### MATERIAL E MÉTODOS

Os procedimentos metodológicos foram efetuados no Laboratório de Microbiologia do Instituto Federal Goiano, na cidade de Morrinhos (GO). Para a realização deste estudo foram utilizadas 5 amostras de queijos Minas frescal industrializados, e 5 amostras de queijos artesanais comercializados em supermercado da região Sul de Goiás. Todas as amostras foram coletadas aleatoriamente no período de outubro de 2014, acondicionadas em embalagens individuais.

Em seguida as embalagens dos queijos Minas frescal industrializados e artesanais foram analisadas de acordo com a legislação vigente.

### RESULTADOS E DISCUSSÃO

A seguir na Tabela 1, são apresentadas as marcas, temperatura em que as amostras se encontravam no ponto de venda, no momento da compra e os resultados de conforme ou não conforme da rotulagem dos queijos Minas frescal.

**Tabela 1- Resultado da avaliação da rotulagem de queijos Minas frescal comercializado na Região Sul de Goiás.**

| Tipo       | Marca | Cidade       | Rotulagem* |
|------------|-------|--------------|------------|
| Industrial | A     | Itumbiara    | Conforme   |
|            | B     | Itumbiara    | Conforme   |
|            | C     | Caldas Novas | Conforme   |
|            | D     | Piracanjuba  | Conforme   |
|            | E     | Goiatuba     | N C**      |
| Artesanal  | Aa    | Goiatuba     | N C**      |
|            | Ba    | Goiatuba     | N C**      |
|            | Ca    | Itumbiara    | N C**      |
|            | Da    | Itumbiara    | N C**      |
|            | Ea    | Itumbiara    | N C**      |

\*Legislação utilizada para rotulagem Resolução RDC n. 360/2003. \*\*Não conforme

Quanto à avaliação da conformidade dos dizeres de rotulagem das embalagens de queijos Minas frescal analisadas, foi constatado que 90% das amostras consideradas industrializadas estavam em acordo com a legislação vigente.

Em relação à Instrução Normativa nº 22/05, 10% das amostras industriais e 100% artesanais apresentaram-se em desacordo por não oferecer listagem de ingredientes ou indicação de origem, mas também, especialmente, devido ao prazo de validade estar expresso por período. Segundo a legislação, deve constar pelo menos o dia e o mês para produtos que tenham prazo de validade não superior a três meses ou o mês e o ano para todos os produtos que tenham prazo de validade superior a três meses, também por não conter o selo de Serviço de Inspeção Federal - S.I.F, é de total importância. O selo de fiscalização significa que a fábrica sofre fiscalização do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA ou das Secretarias Estaduais. Quando o produto não apresenta nenhum tipo de selo, significa que ele não recebe nenhuma fiscalização de órgãos governamentais.

Buriti (2005), analisando a rotulagem de 20 queijos Minas frescal, contatou que 15 das amostras não seguiam a legislação vigente.

## CONCLUSÃO

Conclui-se com esse trabalho que as análises efetuadas evidenciaram a ocorrência de possíveis de falhas no controle da qualidade de queijos submetidos ao Serviço de Inspeção Federal (SIF), havendo a necessidade de uma constante e efetiva fiscalização do produto e da

matéria-prima, visando assim, garantir a qualidade e segurança do produto disponibilizado ao consumidor.

## AGRADECIMENTOS

Agradecimento especial ao Instituto Federal Goiano campus Morrinhos pela disponibilidade dos materiais, laboratório e carro para coleta das amostras.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BRASIL. Ministério da Agricultura e Abastecimento – MAPA. Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, 18 set. 2006.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA Lei Federal nº 10.674, de 16 de maio de 2003. Obriga a 22. que os Produtos Alimentícios Comercializados Informem sobre a Presença de Glúten, como Medida Preventiva e de Controle da Doença Celíaca. Diário Oficial da República Federativa do Brasil. Brasília, DF, 19 maio 2003. p. 1.

Brasil. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. 17. Instrução Normativa nº 22, de 24 de novembro de 2005. Aprova o Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 25 nov. 2005. Seção 1, nº 226. p. 15-6.

HOFFMANN, F.L.; GONÇALVES, T.M.V.; COELHO, A.R.; HIROOKA, E.Y.; HOFFMANN, P. Qualidade microbiologia de queijos ralados de diversas marcas comerciais, obtidos do comércio varejista do município de São José do Rio Preto, SP. São Paulo: Revista Higiene Alimentar, v. 18, n.122, p. 62-66, jul. 2006.

PINTO, P.S.A.; GERMANO, M.I.S.; GERMANO, P.M.L. Queijos minas: problemas emergentes de vigilância sanitária. Higiene Alimentar, v.10, n.44, p.22-27, 2009.

BURITI, F. C. A.; ROCHA, J. S.; SAAD, S. M. I. Incorporation of Lactobacillus acidophilus in Minas fresh cheese and implicatons for textural and sensorial properties during storage. International Dairy Journal, v. 15, n. 12, p. 1279-1288, Dez. 2005.

