

## **Análise da presença ou ausência de amido em queijos dos tipos coalho e manteiga comercializados no município de Pocinhos-PB.**

**Luandra Tamara dos Santos Barros<sup>1</sup>, Maria Eduarda Trajano Oliveira<sup>1</sup>, Lourdes Isabelle Andrade Tavares<sup>1</sup>, Luan Matheus Cassimiro<sup>1</sup>, Romildo Lima Souza<sup>1</sup>, Raphael de Andrade Braga<sup>1</sup>, José Adeildo de Lima Filho<sup>2</sup>**

1. Estudantes do curso técnico em Petróleo e Gás do IFPB – Campus Campina Grande; \*luandrabarros@gmail.com

2. Orientador. Professor de Biologia do IFPB - Campus Campina Grande.

Palavras Chave: *Fraude, Queijos, Amido.*

### **Introdução**

Não há evidências sobre a origem do queijo. Contudo, atualmente esse alimento é produzido por vários países (HISTÓRIA DO QUEIJO, 2014).

De acordo com Furtado e Lourenço Neto, (1994), devido ao fato de serem alimentos perecíveis, os derivados do leite, como o queijo, devem ser produzidos a partir de matéria-prima de boa qualidade, ter eficiente controle de qualidade, transporte, armazenamento e comercialização adequados, para evitar problemas de saúde para os consumidores.

Em alguns casos, na fabricação dos queijos, são feitas algumas práticas inadequadas. A mais comum é a de adulteração do produto por adição de amido na sua composição com intenção de ludibriar os consumidores (NASSU et al., 2003). Segundo Cassimiro et al., (2015), essa prática pode ser detectada através de um indicador químico, chamado Lugol (Tintura de Iodo a 2%) que é adicionado a esses alimentos com intuito de verificar essa fraude.

Esse trabalho teve por objetivo verificar a presença ou a ausência de amido em queijos dos tipos coalho e manteiga, em uma aula prática realizada em um laboratório, a fim de se detectar possível fraude nesses produtos. Dessa forma, tal adição de amido, representa uma forma de ludibriar o consumidor, além de provocar problemas de saúde.

### **Resultados e Discussão**

Foram recolhidas 10 (dez) amostras de queijos, onde 5 (cinco) eram de queijo do tipo coalho e 5 (cinco) do tipo manteiga. Tais amostras foram obtidas em pequenos mercados e em alguns locais na feira de Pocinhos, que é uma cidade localizada no Cariri paraibano, que se distancia cerca de 180 km da capital, João Pessoa. De acordo com o IBGE (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística), no ano de 2014 sua população era estimada em 18.087 habitantes. Área territorial de 630 km<sup>2</sup>. As amostras foram mantidas sob refrigeração durante 3 (três) dias, até serem levadas ao laboratório de biologia do Instituto Federal de Campina Grande – IFPB, onde foram feitas análises a fim de se observar a presença ou ausência do amido contido nas mesmas.

No momento da análise retiraram-se duas pequenas sub-amostras (prova e contraprova), onde foram colocadas em vidros de relógio e placas de petri, adicionando - se algumas gotas da solução de lugol (Tintura de Iodo a 2%), o qual é utilizado para averiguar a presença de amido nos queijos.

Das 5 (cinco) amostras de queijo coalho analisadas, não se observou adulteração pela presença de amido em nenhuma delas, mostrando que adulterações nesse tipo de queijo são mínimas. Em contrapartida, nas outras 5 (cinco) amostras de queijo de manteiga, houve a presença de amido em 4 (quatro) delas, nas quais apresentaram uma alta quantidade do produto na sua composição.

### **Conclusões**

Dessa maneira, conclui-se que o ato de adulteração dos queijos de manteiga é evidente em amostras recolhidas na feira e em pequenos comércios da cidade de Pocinhos - PB. Tal prática não foi observada nas amostras de queijo coalho, evidenciando a mínima prática em tal produto.

Sabe - se que esse tipo de fraude causa malefícios para a saúde, sendo uma prática onde o consumidor está sendo ludibriado, ou seja, está comprando algo que não condiz com o esperado. É necessária a existência de maiores fiscalizações a fim de se tornar mínima esse tipo de fraude.

### **Agradecimentos**

Os autores agradecem à Direção Geral do IFPB – Campus Campina Grande-PB, pelo apoio financeiro para a execução das pesquisas e de todas as despesas referentes à apresentação deste trabalho.

### **Referências**

CASSIMIRO, L. M.; SOUZA, R. L.; BRAGA, R. A.; LIMA FILHO, J. A. Aula prática para detecção da presença ou não de amido em dois tipos de queijos comercializados na Feira Central de Campina Grande-PB. In: **Anais do II Congresso Nacional de Educação (II CONEDU)**. Campina Grande, PB, 2015.

FURTADO, M. M.; LOURENÇO NETO, J. P. M. **Tecnologia de queijos: manual técnico para a produção industrial de queijos**. São Paulo: Dipemar; 1994.

HISTÓRIA DO QUEIJO. Juiz de Fora: EPAMIG; 2004.

NASSU, R. T.; ARAÚJO, R. S.; BORGES, M. F.; LIMA, J. R.; MACÊDO, B. A.; LIMA, M. H. P.; BASTOS, M. S. R. Diagnóstico das condições de processamento de produtos regionais derivados do leite no estado do Ceará. **Boletim de pesquisa e desenvolvimento**, n. 1. Fortaleza: Embrapa Agroindústria Tropical, 2001. 28p.