

Teste da presença ou não de amido em queijos dos tipos coalho e manteiga comercializados no município de Juazeirinho-PB.

Maria Eduarda Trajano Oliveira¹, Lourdes Isabelle Andrade Tavares¹, Luandra Tamara dos Santos Barros¹, Luan Matheus Cassimiro¹, Romildo Lima Souza¹, Raphael de Andrade Braga¹, José Adeildo de Lima Filho²

1. Estudantes do curso técnico em Petróleo e Gás do IFPB – Campus Campina Grande; *omariaeduarda37@gmail.com

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

Palavras Chave: *Adulteração, Queijos, Amido.*

Introdução

Os queijos são alimentos com um alto poder nutricional e uma fonte de diversas vitaminas importantes para o organismo (LIMA FILHO e POMBO, 2010). Os mais comuns na alimentação dos nordestinos são o do tipo coalho e o do tipo manteiga que estão, frequentemente, no cardápio dos mesmos, como também, na maioria das regiões do nosso país (FEITOSA et al., 2003).

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 comercializados no município de Juazeirinho-PB, a fim de se detectar possível fraude por adição de amido nesses produtos.

Resultados e Discussão

Foram coletadas 10 amostras de queijo, sendo 5 (cinco) do tipo coalho e 5 (cinco) do tipo manteiga. As amostras foram adquiridas em supermercados e padarias no dia 07 de novembro de 2015, na cidade de Juazeirinho, localizada no Cariri da Paraíba, cerca de 227,6 km de distância da capital, João Pessoa, com uma população estimada de 17.902, e área de unidade territorial em 467,526 km², segundo IBGE (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística). Foram remetidas para o Laboratório de Biologia do Instituto Federal De Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba - Campus Campina Grande, no dia 10 de novembro, para execução das análises, a fim de averiguar a presença ou ausência de amido nas amostras.

As amostras foram separadas em vidros de relógio e placas de petri. Com o auxílio de espátulas foram retiradas duas subamostras locais (prova e contraprova). Acima de cada subamostra local foram adicionadas algumas gotas de solução de Lugol (Tintura de Iodo a 2%), o qual é empregado como indicador de presença ou ausência de amido em matérias. A solução ao entrar em contato com o queijo deixa-o com coloração escura, caso haja a presença de amido no produto.

Após as análises, pode-se perceber que as amostras de queijo tipo coalho não apresentaram

nenhuma alteração em relação à utilidade de amido, isso mostra que a prática de fraude na composição do mesmo por meio da adição do produto é mínima.

Entretanto, das 5 (cinco) amostras de queijo do tipo manteiga examinadas, constatou-se que todas exibiram grande quantidade de amido, mostrando que a prática da fraude nesse tipo de queijo é de grande incidência nos locais coletados.

Conclusões

Conforme os resultados alcançados, é possível afirmar que a prática de adulteração de queijos tipo manteiga é comum no município de Juazeirinho-PB.

Esse tipo de fraude além de causar danos à saúde é também uma forma de ludibriar os consumidores, pois o mesmo compra um alimento que não coincide com o esperado.

Espera-se que esse trabalho possa colaborar para alertar aos consumidores que existem tais adulterações e informá-los que tal prática pode trazer malefícios. Também informar aos órgãos competentes para que haja maior fiscalização na fabricação e comercialização desses produtos, para que os consumidores não venham a ser prejudicados por essas práticas ilícitas.

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.
- FEITOSA, T.; BORGES, M. F.; NASSU, R. T.; AZEVEDO, E. H. F.; MUNIZ, C. R. Pesquisa de *Salmonellasp.*, *Listeriasp.* e microrganismos indicadores higiênicos sanitários em queijos produzidos no Estado do Rio Grande do Norte. **Ciênc. Tecnol. Aliment.** Campinas, 23(Supl): 162-165, dez. 2003.
- FURTADO, M. M.; LOURENÇO NETO, J. P. M. **Tecnologia de queijos: manual técnico para a produção industrial de queijos**. São Paulo: Dipemar; 1994.
- LIMA FILHO, R. R.; POMBO, G. Aumenta o consumo de queijo no Brasil. **Carta Leite**. ScotConsultoria, Bebedouro, SP. Ano 6 -Edição 105, setembro de 2010.
- 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.