

E. Ciências Agrárias - 7. Ciência e Tecnologia de Alimen - 2. Engenharia de Alimentos

AVALIAÇÃO DA ADEQUAÇÃO DOS RÓTULOS DE QUEIJOS PRATO À LEGISLAÇÃO

FERNANDA DE MELO RAMOS¹
FELIPE FURTINI HADDAD¹
REJIANE AVELAR BASTOS²
CREUSA PEDROSO AMARAL REZENDE³
JOÃO DE DEUS DE SOUZA CARNEIRO⁴
SANDRA MARIA PINTO⁵

1. Graduando em Engenharia de Alimentos - UFLA
2. Doutoranda em Ciência dos Alimentos, DCA/ UFLA
3. Técnica de laboratório, DCA/ UFLA
4. Professor Adjunto, DCA/ UFLA
5. Professor Adjunto III, Orientadora, DCA/ UFLA

RESUMO:

A veracidade das informações apresentadas no rótulo de alimentos deve ser garantida para que essa ferramenta cumpra o objetivo de auxiliar o consumidor em suas escolhas, e os profissionais de saúde na orientação para a composição da dieta. Portanto é necessário que fabricantes de alimentos assegurem aos consumidores o acesso a informações úteis e confiáveis sobre o produto que estão adquirindo. Objetivou-se avaliar a adequação dos rótulos de queijos Prato à legislação brasileira vigente. Foram analisados rótulos de nove marcas de queijo Prato mini lanche. Foi verificado que todos os queijos Prato analisados apresentaram irregularidades em relação às normas referentes à rotulagem de alimentos. O rótulo de alimentos embalados deve apresentar, obrigatoriamente, as seguintes informações: denominação de venda do alimento, lista de ingredientes, conteúdo líquido, identificação da origem, nome ou razão social, identificação do lote, prazo de validade, instruções sobre o preparo e uso do alimento, quando necessário, e endereço do importador, no caso de alimentos importados. Em todos os rótulos foram encontradas todas estas informações obrigatórias, entretanto em alguns rótulos, essas informações se encontravam de forma ilegível e a cor das letras não estavam em contraste com a cor da embalagem, o que dificulta a leitura por parte do consumidor, podendo induzi-lo a equívoco. Como o queijo Prato é um produto que exige condições especiais para sua conservação, deve ser incluída em seu rótulo, uma legenda com caracteres bem legíveis, indicando as precauções necessárias para manter suas características normais, devendo ser indicadas as temperaturas máximas e mínimas para sua conservação e o tempo que o fabricante, produtor ou fracionador garante sua durabilidade nessas condições. Entretanto os rótulos de algumas das nove marcas analisadas, não indicavam a temperatura de conservação. Desta forma, fica evidente a necessidade de ações visando a melhoria dos rótulos dos queijos Prato analisados adequando-os a legislação referente à rotulagem de alimentos, a fim de informar ao consumidor, de maneira simples e correta que está sendo adquirido para consumo.

Palavras-chave: Queijo Prato, Legislação, Rotulagem de Alimentos.