

TESTE DA PRESENÇA OU NÃO DE AMIDO EM AMOSTRAS DE QUEIJO PARMESÃO RALADO COMERCIALIZADOS EM CAMPINA GRANDE, PB

Raphael de Andrade Braga; Romildo Lima Souza; Luan Matheus Cassimiro;
José Adeildo de Lima Filho

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba – Campus Campina Grande.
campus_cg@ifpb.edu.br

INTRODUÇÃO

O queijo é um produto alimentício que, pelo seu alto valor nutritivo, ocupa lugar de destaque na culinária brasileira, sendo ainda muito comum na dieta populacional, abrangendo, na totalidade todas as classes sociais (HOFFMANN et al., 2005).

De acordo com Furtado e Lourenço Neto, (1994), devido ao fato de serem alimentos perecíveis, os derivados do leite necessitam na produção 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 ralados do tipo parmesão, de várias marcas comerciais, em uma aula prática realizada em um laboratório, a fim de se detectar possível fraude nesses produtos, a qual pode acarretar problemas na saúde dos consumidores.

MÉTODOS

Foram adquiridas 12 amostras de queijos ralados de marcas distintas. Tais amostras foram obtidas no dia 04 de janeiro de 2016 em alguns supermercados da cidade de Campina Grande, localizada no agreste paraibano, se distanciando cerca de 130 km da capital, João Pessoa (Figura 1). As mesmas foram encaminhadas no dia 12 de janeiro de 2016 para o Laboratório de Biologia do IFPB – CAMPUS CAMPINA GRANDE, PB, para a realização da análise com o intuito de se verificar a presença ou ausência do amido nas diferentes amostras recolhidas.



Figura 1: Campina Grande - PB

Fonte: Google Maps

No momento da análise, 10 gramas de cada um dos queijos foram distribuídas em vidros de relógio, retirando-se duas sub-amostras: A e B (prova e contraprova) de cada uma das marcas (Figura 2).



Figura 2: Disposição das amostras de queijo parmesão ralado

Fonte: Arquivo pessoal

Sobre cada sub-amostra foram adicionados 10 ml de solução de Lugol (Tintura de Iodo a 2%), o qual é utilizado como indicador da presença de amido em substâncias (Figura 3).



Figura 3: Aplicação de lugol nas amostras de queijo

Fonte: Arquivo Pessoal

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Das 12 amostras de queijo ralado analisadas, verificou-se que 5 (cinco) delas apresentavam certas quantidades de amido, nas quais 3 (três) apresentaram pouca quantidade de amido e 2 (duas) evidenciaram uma grande quantidade do mesmo produto.

CONCLUSÕES

De acordo com os resultados obtidos, pode-se afirmar que se constatou a adulteração por amido em queijos ralados comercializados em alguns supermercados do Centro da cidade de Campina Grande, PB.

Obteve-se um maior índice deste tipo de adulteração em relação a outros trabalhos com o mesmo intuito de constatação. Observa-se, então, que esse tipo de fraude além de trazer malefícios para a saúde, representa uma forma de ludibriar o consumidor que compra um produto que não condiz com o esperado.

Espera-se que esse trabalho possa contribuir para conscientizar os consumidores dessas possíveis fraudes, assim como alertar aos órgãos competentes para que se tenha uma maior fiscalização na fabricação desses produtos, evitando-se que os consumidores não venham a ser prejudicados através dessa atividade ilícita.

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. HOFFMANN, F. L.; COELHO, A. R.;

HOFFMANN, P.; et al. Determinação da qualidade microbiológica de queijos ralados obtidos o varejo do município de São José do Rio Preto – SP. Revista do Instituto de Laticínios Cândido Tostes, n. 342, v. 60, p. 31-39, 2005.

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.



(83) 3322.3222
contato@conapesc.com.br
www.conapesc.com.br