II CONPINUT
Congresso Online de Práticas Inovadoras em Nutrição
Edição 2021

978-65-89908-76-0

AVALIAÇÃO DOS INGREDIENTES QUE COMPÕEM O CREME DE LEITE INDUSTRIALIZADO E OS ALERTAS PARA ALÉRGICOS.

II Congresso Online de Práticas Inovadoras em Nutrição., 1ª edição, de 21/09/2020 a 28/03/2021
ISBN dos Anais: 978-65-86861-29-7

DINIZ; Ornella Moreira [1]

RESUMO

O creme de leite é determinado como o produto lácteo relativamente rico em gordura derivado do leite de vaca por procedimento tecnologicamente adequado, que apresenta a forma de uma emulsão de gordura em água. É classificado conforme o teor de gordura como creme de baixo teor de gordura ou leve, creme e creme de alto teor de gordura. É designado como UTH e UAT ou "Creme Longa Vida" Podem ser utilizados os agentes espessantes e/ou estabilizantes que constam na portaria 146/96. Por ser um derivado do leite, deve conter alertas para os alérgicos de acordo com o informado na RDC 26/15, "Alérgicos: Contém (nomes comuns dos alimentos que causam alergias alimentares)", "Alérgicos: Contém derivados de (nomes comuns dos alimentos que causam alergias alimentares)" ou "Alérgicos: Contém (nomes comuns dos alimentos que causam alergias alimentares) e derivados". O objetivo do presente estudo é analisar a composição do creme de leite, baseado nas informações constantes na lista de ingredientes das embalagens se estão em acordo com os regulamentos pertinentes. Foram visitados 6 supermercados, 3 na região central e 3 na região oeste, na cidade de Belo Horizonte, em Minas Gerais, no período de março a maio de 2020. Foram encontradas 15 marcas de creme de leite, totalizando 20 amostras, nas versões UTH e UAT, envazadas em tetra park de 200g e latas de 300g. Foram encontradas 3 marcas 0 lactose,2 light e 16 de consumo comum. Foram identificados os ingredientes creme de leite (18) e leite integral (2), como sendo o primeiro ingrediente, seguido por componentes como leite (1), soro de leite (1), soro de leite em pó (1), pirofosfato ácido de sódio (1), difosfato de sódio (1), goma LBG INS 410 (1), bicarbonato de sódio (1) , difosfato dissódico (3) , fibra vegetal (1), fosfato de sódio (1), creme de leite (1), fosfato monossódico (2), (5) fosfato dissódico, (3) enzima lactase, (6) goma jataí, leite em pó (4), leite em pó desnatado (8), goma xantana (13), citrato de sódio (20), celulose microcristalina (14), goma carragena (18), carboximetilcelulose sódica (8), carboximetilcelulose (5), goma guar 6, tripolifosfato de sódio (4), trifosfato de sódio (3), monofosfato monossódico (2), monofosfato de sódio (2). Os alertas para alérgicos não estavam em consonância com a legislação. 2 (10%) marcas trouxeram o alerta como "Alergênicos" ao invés de 'ALÉRGICOS' 1 (5%) rótulo trouxe a

[1] Universidade Cândido Mendes - UCAM, ornellamoreira@hotmail.com

informação incompleta, que contém leite porém, o produto também continha derivados do leite e 1 rótulo informou conter traços de leite porém, a informação de traços não é mencionada na legislação. É importante que o consumidor esteja atento aos ingredientes dos alimentos e aos alertas sobre a composição desses produtos. Em relação a composição tiveram produtos com 2 componentes e tiveram produtos com 8 componentes. 3 (15%) rótulos estavam em desacordo com o padrão solicitado pela legislação para comunicação sobre os alérgenos. É necessário um maior envolvimento da população e da fiscalização para que ocorra uma uniformidade nas informação da rotulagem.

PALAVRAS-CHAVE: composição, creme de leite, ingredientes, rotulagem

[1] Universidade Cândido Mendes - UCAM, ornellamoreira@hotmail.com