

Avaliação de Requisitos Físico-Químicos de Qualidade de Iogurtes Integrais segundo a Instrução Normativa nº 46

DOS SANTOS, Alexia Perin¹
BACCIN, Marina Andréa²
BORTOLI, Gislaine Fátima³
ROSA, Leonardo Souza*

Atualmente o consumidor quer garantias de que está adquirindo alimentos com atributos de qualidade que estejam relacionados principalmente à saúde, logo, na busca por uma alimentação segura, nota-se nos últimos anos uma mudança de hábitos alimentares em vários países do mundo. Além da importância econômica, vários estudos reconhecem as características nutricionais do iogurte e a presença de vários fatores multidimensionais implicados na promoção da saúde humana. Visando garantir a qualidade e os benefícios nutricionais, a Instrução Normativa nº 46 estabelece os requisitos mínimos de qualidade de iogurtes comercializados no Brasil. Entretanto, nos últimos anos, uma série de fraudes e adulterações detectadas no leite vem gerando incertezas em relação ao consumo de produtos lácteos como o iogurte, cuja principal matéria-prima é o leite cru e refrigerado. Neste sentido, o controle de qualidade físico-química de iogurtes integrais é um ponto crítico para que se possa reestabelecer a confiança do consumidor. Em face disso, o trabalho teve por objetivo avaliar requisitos mínimos de qualidade de iogurtes integrais comercializados em Erechim. Inicialmente, foram coletadas aleatoriamente cinco amostras de diferentes marcas de iogurte integral, totalizando 62,5% do universo amostral. No momento da coleta, as amostras estavam acondicionadas em balcões refrigerados (5 a 7°C). Nas diferentes amostras foram avaliados os parâmetros de qualidade gordura, proteína, extrato seco total (EST), acidez, sinérese e viscosidade. O parâmetro acidez foi determinado por titulometria com um acidímetro Dornic. Os parâmetros gordura e proteína foram quantificados em analisador ultrassônico Ekomilk-M, utilizando-se 20 mL de cada amostra com temperatura entre 7 e 9°C. A determinação de EST foi realizada em balança determinadora por infravermelho marca Marte modelo ID 200. No índice de sinérese seguiu-se a metodologia proposta por Famsworth et al., (2006). Na determinação de viscosidade utilizou-se o viscosímetro copo tipo Ford marca Geaka. Todas as determinações foram realizadas em triplicata. Os resultados indicaram a existência de diferenças significativas ($p < 0,05$) entre os parâmetros gordura, proteína, EST, viscosidade e sinérese para as cinco marcas. Os valores médios encontrados para os parâmetros analisados na marca B foram gordura ($3,45\% \pm 0,185$), proteína ($3,85\% \pm 0,039$), EST ($16,44\% \pm 0,388$) e sinérese ($24,75\% \pm 5,852$) e viscosidade ($163,25 \text{ cSt} \pm 5,775$). De acordo com os parâmetros de qualidade especificados para iogurtes e considerando-se as condições experimentais, concluiu-se que a marca D não atendeu a Instrução Normativa nº 46 em relação aos requisitos proteína, EST, além de apresentar elevados índices de sinérese ($50,29\% \pm 7,146$), sugerindo a existência de um produto com qualidade nutricional em desacordo com a legislação.

Palavras-chave: iogurte; proteína; sinérese; viscosidade; legislação.

Modalidade: Pesquisa.

¹ Engenharia de Alimentos, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul - Campus Erechim, dossantosalexia58@gmail.com

² Engenharia de Alimentos, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul - Campus Erechim, ninabaccin@hotmail.com

³ Engenharia de Alimentos, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul - Campus Erechim, gislaine.bortoli@hotmail.com

* Docente/Engenharia de Alimentos, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul - Campus Erechim, leonardo.souza@erechim.ifrs.edu.br