IAFP Latino 2024
Simpósio Latinoamericano em Segurança dos Alimentos
Santos - SP - Brasil
11 a 14 Nov, 2024

AVALIAÇÃO DOS ÍNDICES DE QUALIDADE DE MANTEIGAS PRODUZIDAS NO NORDESTE, EM INDÚSTRIAS REGISTRADAS NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL

Rachiel Eduardo Silva Rebouças[1,2], Daniela Benevides Melo[2], Maria Rociene Abrantes[1], Carolina de Gouveia Mendes da Escóssia Pinheiro[1], Gerard Vicente Dantas de Medeiros[3], **Jean Berg Alves da Silva**[1]

[1.] Universidade Federal Rural do Semi-Árido, Laboratório de Inspeção de Produtos de Origem Animal, Mossoró-RN, BRASIL
[2.] Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasília-DF, Brasil
[3.] Conselho Regional de Medicina Veterinária do RN, Natal-RN, Brasil

A manteiga, conforme o seu Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ), é definida como um produto gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica, de creme pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca. Este derivado lácteo é reconhecido como um produto de alto valor agregado para as indústrias de laticínios, devido aos seus atributos sensoriais distintos, valor nutricional significativo e sua aplicação versátil na composição de diversos produtos. A segurança destes derivados lácteos tem preocupado as autoridades sanitárias de todo mundo e um dos principais parâmetros para avaliar a qualidade destes produtos é o perfil microbiológico. Isso se deve ao fato de que a presença de contaminação microbiana em leite e seus derivados pode indicar riscos higiênicos-sanitários, comprometendo a vida útil dos produtos ao promover a deterioração de seus componentes ou risco à saúde pública. Baseado nesse contexto, o objetivo do presente estudo foi diagnosticar, por meio da avaliação de dados oficiais, a ocorrência de não conformidades microbiológicas e físico-químicas nas manteigas produzidas em indústrias do nordeste do Brasil, registradas no Serviço de Inspeção Federal/ MAPA. O estudo investigou não conformidades microbiológicas e físico-químicas em manteigas produzidas entre 2019 e 2023 por unidades de beneficiamento de leite registradas no MAPA, na região nordeste, analisadas pelo PACPOA. Os principais desvios físico-químicos foram umidade e matéria gorda/lipídios, sugerindo possiveis fraudes econômicas e comprometimento da conservação. Nas análises microbiológicas, predominaram não conformidades Coliformes a 30°C e 45°C, indicando falhas na higiene e manipulação do produto. Os índices de conformidade apresentaram-se, predominantemente, abaixo dos estimados nos Anuários dos Programas de Controle de Alimentos de Origem Animal do DIPOA, na categoria "leite e produtos lácteos", no mesmo período. Isso evidencia uma maior incidência de desvios físico-químicos e microbiológicos nas amostras analisadas. Esses resultados demonstram a importância do trabalho realizado pelos órgãos fiscalizadores em diagnosticar falhas na cadeia produtiva, e, dessa forma, gerar oportunidades de melhoria, o que é otimizado com a aplicação dos conceitos de inspeção com base no risco. Tais achados realçam a importância dos serviços de inspeção para a manutenção da saúde pública e da segurança dos alimentos oferecidos à população, atendendo aos anseios dos consumidores e melhorando a cadeia produtiva do leite.

Agradecimentos: Ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento pela concessão dos dados utilizados.