

ANÁLISE DA PRESENÇA OU NÃO DE AMIDO EM DOIS TIPOS DE QUEIJOS COMERCIALIZADOS EM QUATRO MUNICÍPIOS PARAIBANOS

José Adeildo de Lima Filho ¹

RESUMO

No Nordeste brasileiro, duas variedades de queijos, coalho e manteiga, são alimentos bastante consumidos pela população. Consumir produtos, de qualquer natureza, de boa qualidade, além de ser uma prática saudável para o consumidor, representa um importante comportamento para garantir a saúde da população. Levando em consideração que é uma prática bastante comum a introdução de amido para aumentar o rendimento na produção de queijos, o que constitui uma fraude alimentar, que pode trazer danos à saúde da população, tendo em vista que o produto adquirido não representa, em sua essência, aquele que foi comprado, esse trabalho propõe investigar a ocorrência ou não de fraude na produção, por adição de amido, de queijos coalho e manteiga. Serão obtidas amostras de 2 (dois) tipos de queijos, coalho e de manteiga, sendo, pelo menos 5 (cinco) do tipo coalho, e, pelo menos 5 (cinco) de queijo de manteiga. Essas amostras serão obtidas no comércio local (mercadinhos, feiras livres, etc.) de quatro municípios paraibanos: Montadas, Puxinanã, Pocinhos e Areial, em dias diferentes. Espera-se que os resultados desse trabalho sirva para avaliar a qualidade desses alimentos nas cidades em que ocorrerão a coleta das amostras, visando contribuir com o comerciante, que muitas vezes, não é o fabricante dos queijos, bem como com a população que compra esses produtos.

Palavras-chave: Queijos, Amido, Fraude, Lugol, Nordeste brasileiro.

INTRODUÇÃO

O consumo de queijos de vários tipos no Brasil demonstra que esse derivado lácteo representa um importante alimento para a nossa população.

O queijo é uma excelente fonte de proteínas e de cálcio que ajudam na formação de ossos e dentes, assim como em mecanismos bioquímicos nos organismos animais, em destaque para nós seres humanos.

No Nordeste brasileiro, duas variedades de queijos, coalho e manteiga, são alimentos bastante consumidos pela população.

¹ Prof^o Me. de Biologia do IFPB – Campus Campina Grande- PB, jose.adeildo@ifpb.edu.br

Consumir produtos, de qualquer natureza, de boa qualidade, além de ser uma prática saudável para o consumidor, representa um importante comportamento para garantir a saúde da população.

Levando em consideração que é uma prática bastante comum a introdução de amido para aumentar o rendimento na produção de queijos, o que constitui uma fraude alimentar, que pode trazer danos à saúde da população, tendo em vista que o produto adquirido não representa, em sua essência, aquele que foi comprado, esse trabalho propões investigar a ocorrência ou não de fraude na produção, por adição de amido, de queijos coalho e manteiga.

METODOLOGIA

Serão obtidas amostras de 2 (dois) tipos de queijos, coalho e de manteiga, sendo, pelo menos 5 (cinco) do tipo coalho, e, pelo menos 5 (cinco) de queijo de manteiga. Essas amostras serão obtidas no comércio local (mercadinhos, feiras livres, etc.) de quatro municípios paraibanos: Montadas, Puxinanã, Pocinhos e Aerial, em dias diferentes.

As amostras serão etiquetadas para identificar o local da coleta e acondicionadas em geladeira até o dia da análise.

Todo processo de análise ocorrerá, por conta das restrições da pandemia da COVID-19, na residência da aluna bolsista, que estará sendo orientada e instruída para o procedimento pelo orientador do projeto de pesquisa, a fim de se realizar a análise para verificar a presença ou ausência do amido.

No momento da análise, as amostras serão distribuídas em copinhos descartáveis de 50mL (de "cafezinho"). Com o auxílio de espátulas retirar-se-ão, em diferentes regiões da amostra, duas sub-amostras (prova e contraprova). Sobre cada sub-amostra serão adicionadas 3 gotas de solução de Lugol (Tintura de Iodo a 2%), o qual é utilizado como indicador da presença de amido em substâncias.

Os dados obtidos serão comparados entre as amostras de queijos entre si, e entre os municípios paraibanos em que houve as referidas coletas para a investigação.

REFERENCIAL TEÓRICO

Não há evidências sobre a origem do queijo. Contudo, atualmente esse alimento é produzido por vários países (HISTÓRIA DO QUEIJO, 2014). 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 alimento 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 projeto de pesquisa tem por finalidade verificar a presença ou a ausência de amido em dois (2) tipos de queijos em uma análise realizada na residência da futura bolsista, tendo em vista as restrições por conta da pandemia da COVID-19, a fim de se detectar possível fraude nesses produtos, a qual pode acarretar problemas na saúde dos consumidores.

RESULTADOS ESPERADOS

Espera-se que os resultados desse trabalho sirva para avaliar a qualidade desses alimentos nas cidades em que ocorrerão a coleta das amostras, visando contribuir com o comerciante, que muitas vezes, não é o fabricante dos queijos, bem como com a população que compra esses produtos.

AGRADECIMENTOS

O autor do trabalho agradece ao IFPB pelas bolsas que foram concedidas ao aluno e à aluna do Curso Técnico Integrado ao Ensino Médio em Edificações, bem como o CNPq.

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.

HISTÓRIA DO QUEIJO. Juiz de Fora: EPAMIG; 2004.

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.