

IX ENEPEX/ XIII EPEX-UEMS E XVII ENEPE-UFGD

AVALIAÇÃO DA ROTULAGEM E TEOR PROTEICO DE BEBIDAS LÁCTEAS

Instituição: Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul (UEMS).

Área temática: Ciências Agrárias - Ciência e Tecnologia de Alimentos- Engenharia de Alimentos

MAFRA, Beatriz de Brito¹ (beatrizbritto13@hotmail.com); **MORATO, Priscila Neder**² (primorato@uems.br).

¹Discente do curso de Engenharia de Alimentos UEMS-Naviraí;

²Docente do curso de Engenharia de Alimentos UEMS-Naviraí.

RESUMO: Nos tempos atuais podemos observar que a população tem se preocupado muito com a alimentação, procurando cada vez mais alimentos equilibrados e saudáveis, para uma melhor qualidade de vida. Pensando nisso a indústria alimentícia busca elaborar alimentos inovadores e nutritivos, trazendo propriedades benéficas para o consumidor. O leite é uma ótima fonte de proteínas e minerais essenciais para a vida humana, e, portanto, de grande importância na alimentação em todas as fases da vida. Nos produtos fabricados a base de leite, temos um subproduto inevitável que é o soro do leite, principalmente na produção de queijos, que pode ser reutilizado para outros produtos, muito importante para o nosso consumo, pois é rico em proteínas. A bebida láctea é um exemplo da utilização do soro de leite como matéria-prima para a sua produção, e é resultante da mistura de leite, soro de leite e ingredientes como fermento lacteo, polpas de frutas, aromatizantes entre outros produtos. É muito comum a bebida láctea ser confundida com iogurtes, porém são produtos diferentes, o iogurte tem sua base láctea de 70%, já as bebidas lácteas tem sua base de 51% no total dos ingredientes. Sendo assim, considera-se importante a avaliação da rotulagem nutricional de bebidas lácteas, bem como a análise química de nutrientes, principalmente o conteúdo proteico. Portanto, ao decorrer do estudo, foi feita uma pesquisa de mercado para o levantamento das marcas e disponibilidade das bebidas lácteas nos mercados do município de Naviraí - MS. Posteriormente, foi elaborado um *check list* com base nas resoluções e instruções normativas de produtos embalados e produtos lácteos, incluindo os principais pontos a serem analisados nos rótulos dos produtos. Foi feita a análise dos rótulos escolhidos indicando o que está ou não conforme com cada resolução, onde se pode observar que a maioria das informações do rótulo estão adequadas, porém, uma parte das exigências não é apresentada ou são de difícil visualização e entendimento para o consumidor. Também foi realizada a análise química da proteína dos produtos para uma análise comparativa, os resultados obtidos revelaram que a quantidade de proteínas apresentada no rótulo é similar a quantidade presente nas amostras analisadas.

PALAVRAS-CHAVE: Soro do leite; proteína; rotulagem.

AGRADECIMENTOS: Ao Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica (PIBIC) da UEMS, pela concessão da bolsa à discente.