

AValiação da Composição Nutricional em Embalagens de Iogurtes Grego Comercializados em Recife-PE

Evaluation of nutritional composition in greek yogurt packaging marketed in Recife-PE.

Resumo:

O trabalho teve por objetivo analisar a composição e diferentes proporções de nutrientes presentes em iogurtes do tipo grego comercializados na região metropolitana do Recife. Esse tipo de leite fermentado teve inserção recente e rápida aceitação no mercado e gosto dos brasileiros. Por ser uma produção nova, ainda não possui legislação específica, o que motiva a investigação e questionamento da qualidade desses produtos do ponto de vista nutricional. Foi constatado atendimento dos produtos pesquisados nos principais supermercados da região metropolitana do Recife às regras de rotulagem de iogurtes, previstas na Resolução ANVISA RDC nº360/2003, e aos Padrões de Identidade e Qualidade (PIQ) para leites fermentados, estabelecidos pelo MAPA na Resolução Nº5/2000.

Abstract:

The study aimed to analyze the composition and different proportions of nutrients in Greek type yogurt sold in the metropolitan region of Recife. This type of fermented milk had recent insertion and rapid market acceptance and taste of Brazilians. As production so young, it does not have specific legislation, what motivate investigation and questioning of the quality of these products from the nutritional point of view. It was found that the products surveyed in major supermarkets in the Recife metropolitan region meet the yoghurt labeling rules laid down in the Resolution ANVISA RDC nº360/2003, and the Identity and Quality Standards (PIQ) to fermented milks, established by MAPA in Resolution nº5/2000.



Farias, Y. M.¹ e Farias, T. A. L.²

¹ Universidade Federal de Pernambuco, Departamento de Engenharia Química

² Universidade Federal Rural de Pernambuco, Departamento de Licenciatura em Química

E-mail: ymfarias@gmail.com

Contato principal

Farias, Y. M.¹



Palavras-chave: *Iogurte grego, embalagens, composição nutricional, proteína.*

Keywords: *Greek yogurt, packaging, nutritional composition, protein.*



INTRODUÇÃO

O iogurte é por definição uma bebida fermentada obtida com cultivos proto-simbióticos de *Streptococcus salivarius* subsp. *thermophilus* e *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *Bulgaricus*, podendo apresentar outras bactérias ácido-lácticas complementares (BRASIL, 2000). É um produto nutritivo e funcional, consistindo de rica fonte de proteína, cálcio, vitaminas e carboidratos, além de ser facilmente associado a uma imagem positiva de alimento saudável. Segundo Ramos (2009), iogurtes concentrados podem ser categorizados como produtos intermediários entre os leites fermentados tradicionais e os queijos não maturados com alto teor de umidade, tais como queijo quark, boursin e petit suisse.

A origem do iogurte concentrado está no Oriente Médio e possui diferentes denominações, de acordo com o país ou região que o produz: labneh (Oriente), skyr (Islandia), shrikhand (Índia) e grego (Grécia). Na produção industrial e larga disseminação no mercado foi a empresa grega Fage que apresentou o produto destacando a denominação “grego”, nos Estados Unidos nos anos 90. A inserção no mercado brasileiro aconteceu em 2012 pelas principais marcas de derivados lácteos e voltou a movimentar a competitividade do segmento de iogurtes (RAMOS, 2009).

O iogurte grego original dos Balcãs é um produto artesanal obtido a partir da dessoragem, passando o leite fermentado por um saco de pano. Na produção industrial, esse tipo de iogurte pode ser obtido por processos físicos de centrifugação ou filtragem com uso de membranas. Após etapa de dessoragem, tem-se um iogurte de consistência espessa e cremosa, cuja concentração de sólidos totais é de aproximadamente 24% e de gorduras, 10% (1994 apud RAMOS, 2009).

A produção industrial do iogurte grego tal como é feita na Grécia requer equipamentos e métodos de alto custo e longa duração. Os fabricantes brasileiros comumente usam diferentes meios para obter a textura que será possivelmente atraente para o consumidor, tais como adição de agentes de espessamento e de incremento de proteína. São exemplos: amido de milho modificado, pectina, gomas, carragena, gelatina, leite em pó desnatado, soro ou concentrado de soro de leite caseinato que incrementam a consistência do produto final. Nestes casos, os iogurtes podem ser acrescidos de proteína concentrada de leite ou não (ANTUNES,

2004).

Ainda não há legislação específica (brasileira) que preconize método de produção e composição dos iogurtes do tipo grego. A popularidade que o produto conquistou assim que foi lançado e a recorrente associação deste a uma suposta alimentação saudável pede um olhar mais crítico que busque identificar a presença de componentes benéficos à saúde e realmente nutritivos. Diante do exposto, objetivo deste trabalho foi analisar, a partir da rotulagem, os ingredientes e teores de proteína e gordura dos iogurtes grego comercializados em mercados da Região Metropolitana de Recife comparativamente a Resolução N°5, que estabelece os Padrões de Identidade e Qualidade de Leites Fermentados, e com a Resolução ANVISA RDC n°360/2003 que estabelece padrões de rotulagem nutricional de alimentos que não são embalados em frente ao consumidor.

MATERIAIS E MÉTODOS

Foi realizado levantamento dos iogurtes concentrados de diferentes tipos (adicionado de creme, integral, parcialmente desnatado, desnatado) comercialmente denominados ‘Iogurte Grego’. Foram analisadas as informações nutricionais e ingredientes contidos nos rótulos das embalagens de diferentes marcas disponíveis à comercialização em supermercados da região metropolitana de Recife.

Realizou-se comparação das informações contidas nos rótulos das amostras. Estas foram analisadas segundo a Resolução N°5 (BRASIL, 2000) que preconiza que iogurtes devem conter teor mínimo de proteínas lácteas de 2,9g/100g, e matéria gorda láctea de 6g/100g em iogurtes adicionados de creme, variando de 3 a 5,9g/100g em integrais, de 0,6 a 2,9g/100g em parcialmente desnatados e até 0,5g/100g em iogurtes desnatados, e segundo a Resolução ANVISA RDC n°360/2003, em que a rotulagem dotada das informações nutricionais é obrigatória (declaração do valor energético, das quantidades de carboidratos, proteínas, gorduras totais, saturadas, gorduras trans, fibra alimentar e sódio) para “produtos alimentícios e bebidas produzidos, comercializados e embalados na ausência do cliente e prontos para oferta ao consumidor”.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

A pesquisa verificou uma diversidade de 48 tipos de iogurtes grego, independente da apresentação e forma da embalagem, disponíveis nas gôndolas dos principais

supermercados da região metropolitana do Recife. Constatam na Tabela 1, as quantidades referentes a cada tipo de iogurte grego, nas variações: integral, com creme, parcialmente desnatado e desnatado.

Tabela 1 – Levantamento de iogurtes grego nas variações observadas nos supermercados de Recife

Tipo de iogurte grego	Quantidade
Integral	26
Com creme	10
Parcialmente desnatado	7
Desnatado	5
Total	48

Dentre os produtos verificados 98% das amostras estavam em acordo com a RDC nº360/2003, apresentando tabelas de composição nutricional conformes, constando valores dos nutrientes por porção (unidade) como previsto na legislação.

Houve 2% dos produtos verificados, que não apresentaram a tabela de composição nutricional de forma visível para o consumidor, indo de encontro ao preconizado por tratar-se de informação de caráter obrigatório devendo então apresentar-se em contraste com a cor da embalagem e de forma legível.

Observou-se que 20,83% dos produtos analisados intitulados grego apresentavam adição de creme em suas formulações, 18,75% eram acrescidos de proteína concentrada de leite, enquanto 39,58% não apresentavam variação na lista de ingredientes se comparados aos iogurtes “comuns”.

Todas as amostras analisadas apresentaram teores de proteínas acima do especificado na legislação, de acordo com a Figura 1, cujas concentrações variaram entre 3,2 e 6,0g/ 100g.

Quanto aos percentuais de matéria gorda total houve concordância com a Resolução N°5, já que os valores variaram entre 6,1 e 8,3 g/100g, em amostras adicionadas de creme, 3,7 e 4,5 g/100g, em amostras integrais, entre 1,9 e 2,2 g/100g, em amostras parcialmente desnatadas e 0 g/100g, em amostras de iogurte grego desnatado.

Nas Figura 1 é feito um comparativo dos teores máximos de proteína contidos em cada tipo de iogurte grego pesquisado.

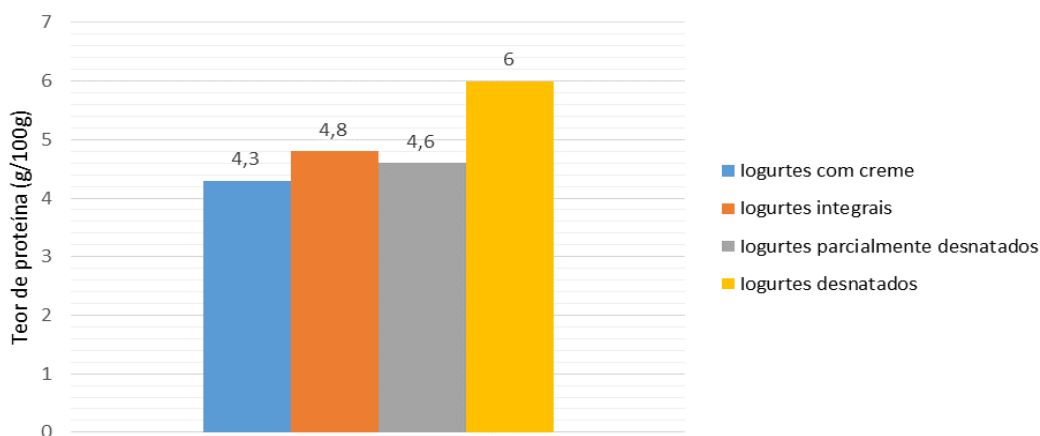


Figura 1. Teores máximos de proteínas declarados, em g/100g.

Observa-se que os iogurtes integrais e adicionados com creme possuem entre 4,3 e 4,8 g/100g de proteínas, não se diferenciando significativamente quanto à esta oferta. Os iogurtes parcialmente

desnatados chegaram a no máximo conter 4,6g/100g, apenas 11,6% maior em relação aos iogurtes com creme e 4,2% menor que a parcela presente nos iogurtes integrais. Enquanto os iogurtes desnatados

apresentam teores de 6g/100g, o que corresponde a 41,7% mais proteína em relação aos iogurtes integrais.

Todas as amostras de iogurte grego, comercializadas em supermercados da região metropolitana de Recife, analisadas encontraram-se em conformidade com a Resolução N°5 que é específica para padrões de identidade e qualidade de leites fermentados classificados entre iogurtes adicionados de creme, integrais, semidesnatados ou desnatados, sem nenhuma especificidade para os iogurtes denominados comercialmente como gregos.

Há correlação entre o consumo de iogurtes grego e a vida saudável devido, principalmente, à associação deste produto a altos percentuais de proteína, entretanto estes produtos pouco se diferenciam em relação aos ingredientes e nutrientes dos iogurtes comuns encontrados no mercado. Não existe legislação específica para iogurtes grego no Brasil, permitindo que os fabricantes recorram a métodos de menor custo ou maior conveniência.

CONCLUSÕES

Os iogurtes do tipo grego comercializados em Recife não obedecem a nenhum padrão específico existente, no entanto observa-se atendimento dos produtos pesquisados às regras de rotulagem de iogurtes, previstas na Resolução ANVISA RDC n°360/2003, e aos Padrões de Identidade e Qualidade (PIQ) para leites fermentados, estabelecidos pelo MAPA na Resolução N°5/2000.

Por ser um produto que recorre facilmente ao marketing dos alimentos saudáveis e conquista os consumidores, é interessante que estes passem a atentar para a veracidade do caráter nutritivo com o qual as empresas vendem seus produtos, em especial os iogurtes grego.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BRASIL, MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO. SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA. DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL. Padrões de Identidade e Qualidade (PIQ) de Leites Fermentados, Resolução N° 5, 13 de novembro de 2000.

RAMOS, T. M.; GAJO, A. A.; PINTO, S. M.; ABREU, L. R.; PINHEIRO, A. C. Perfil de textura de Labneh

(iogurte Grego). Revista do Instituto de Laticínios Cândido Tostes, 64 (369),8-12. 2009.

VARNAN, A. H.; SUTHERLAND, J. P. Leche y productos lácteos: tecnología, química y microbiología. Zaragoza: Acribia, 1994. 476p.

BRASIL. Resolução RDC n°360, de 23 de dezembro de 2003 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde. Regulamento técnico de porções de alimentos embalados para fins de rotulagem nutricional. Diário Oficial da República Federativa do Brasil. Brasília, DF, 23 dez. 2003.

ANTUNES, A. E. C.; CAZZETO, T. F.; BOLINI, H. N. A. Iogurtes desnatados probióticos de concentrado protéico de soro de leite: perfil de textura, sinérese e análise sensorial. Alimentação e Nutrição, Araraquara, v. 15, n. 2, p. 107-114, 2004