

Flávio Ferreira Silva
(Organizador)



Qualidade de Produtos de Origem Animal

Atena
Editora
Ano 2019



Flávio Ferreira Silva
(Organizador)

Qualidade de Produtos de Origem Animal


Ano 2019

2019 by Atena Editora
Copyright © Atena Editora
Copyright do Texto © 2019 Os Autores
Copyright da Edição © 2019 Atena Editora
Editora Chefe: Profª Drª Antonella Carvalho de Oliveira
Diagramação: Lorena Prestes
Edição de Arte: Lorena Prestes
Revisão: Os Autores



Todo o conteúdo deste livro está licenciado sob uma Licença de Atribuição Creative Commons. Atribuição 4.0 Internacional (CC BY 4.0).

O conteúdo dos artigos e seus dados em sua forma, correção e confiabilidade são de responsabilidade exclusiva dos autores. Permitido o download da obra e o compartilhamento desde que sejam atribuídos créditos aos autores, mas sem a possibilidade de alterá-la de nenhuma forma ou utilizá-la para fins comerciais.

Conselho Editorial

Ciências Humanas e Sociais Aplicadas

Profª Drª Adriana Demite Stephani – Universidade Federal do Tocantins
Prof. Dr. Álvaro Augusto de Borba Barreto – Universidade Federal de Pelotas
Prof. Dr. Alexandre Jose Schumacher – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso
Prof. Dr. Antonio Carlos Frasson – Universidade Tecnológica Federal do Paraná
Prof. Dr. Antonio Gasparetto Júnior – Instituto Federal do Sudeste de Minas Gerais
Prof. Dr. Antonio Isidro-Filho – Universidade de Brasília
Prof. Dr. Constantino Ribeiro de Oliveira Junior – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Profª Drª Cristina Gaio – Universidade de Lisboa
Prof. Dr. Deyvison de Lima Oliveira – Universidade Federal de Rondônia
Prof. Dr. Edvaldo Antunes de Farias – Universidade Estácio de Sá
Prof. Dr. Eloi Martins Senhora – Universidade Federal de Roraima
Prof. Dr. Fabiano Tadeu Grazioli – Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões
Prof. Dr. Gilmei Fleck – Universidade Estadual do Oeste do Paraná
Profª Drª Ivone Goulart Lopes – Istituto Internazionele delle Figlie de Maria Ausiliatrice
Prof. Dr. Julio Candido de Meirelles Junior – Universidade Federal Fluminense
Profª Drª Keyla Christina Almeida Portela – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso
Profª Drª Lina Maria Gonçalves – Universidade Federal do Tocantins
Profª Drª Natiéli Piovesan – Instituto Federal do Rio Grande do Norte
Prof. Dr. Marcelo Pereira da Silva – Universidade Federal do Maranhão
Profª Drª Miranilde Oliveira Neves – Instituto de Educação, Ciência e Tecnologia do Pará
Profª Drª Paola Andressa Scortegagna – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Profª Drª Rita de Cássia da Silva Oliveira – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Profª Drª Sandra Regina Gardacho Pietrobom – Universidade Estadual do Centro-Oeste
Profª Drª Sheila Marta Carregosa Rocha – Universidade do Estado da Bahia
Prof. Dr. Rui Maia Diamantino – Universidade Salvador
Prof. Dr. Urandi João Rodrigues Junior – Universidade Federal do Oeste do Pará
Profª Drª Vanessa Bordin Viera – Universidade Federal de Campina Grande
Prof. Dr. Willian Douglas Guilherme – Universidade Federal do Tocantins

Ciências Agrárias e Multidisciplinar

Prof. Dr. Alexandre Igor Azevedo Pereira – Instituto Federal Goiano
Prof. Dr. Antonio Pasqualetto – Pontifícia Universidade Católica de Goiás
Profª Drª Daiane Garabeli Trojan – Universidade Norte do Paraná
Profª Drª Diocléa Almeida Seabra Silva – Universidade Federal Rural da Amazônia
Prof. Dr. Écio Souza Diniz – Universidade Federal de Viçosa
Prof. Dr. Fábio Steiner – Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul
Profª Drª Girlene Santos de Souza – Universidade Federal do Recôncavo da Bahia
Prof. Dr. Jorge González Aguilera – Universidade Federal de Mato Grosso do Sul
Prof. Dr. Júlio César Ribeiro – Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro
Profª Drª Raissa Rachel Salustriano da Silva Matos – Universidade Federal do Maranhão
Prof. Dr. Ronilson Freitas de Souza – Universidade do Estado do Pará
Prof. Dr. Valdemar Antonio Paffaro Junior – Universidade Federal de Alfenas

Ciências Biológicas e da Saúde

Prof. Dr. Benedito Rodrigues da Silva Neto – Universidade Federal de Goiás
Prof. Dr. Edson da Silva – Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri
Profª Drª Elane Schwinden Prudêncio – Universidade Federal de Santa Catarina
Prof. Dr. Gianfábio Pimentel Franco – Universidade Federal de Santa Maria
Prof. Dr. José Max Barbosa de Oliveira Junior – Universidade Federal do Oeste do Pará
Profª Drª Magnólia de Araújo Campos – Universidade Federal de Campina Grande
Profª Drª Natiéli Piovesan – Instituto Federal do Rio Grande do Norte
Profª Drª Vanessa Lima Gonçalves – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Profª Drª Vanessa Bordin Viera – Universidade Federal de Campina Grande

Ciências Exatas e da Terra e Engenharias

Prof. Dr. Adélio Alcino Sampaio Castro Machado – Universidade do Porto
Prof. Dr. Alexandre Leite dos Santos Silva – Universidade Federal do Piauí
Profª Drª Carmen Lúcia Voigt – Universidade Norte do Paraná
Prof. Dr. Eloi Rufato Junior – Universidade Tecnológica Federal do Paraná
Prof. Dr. Fabrício Menezes Ramos – Instituto Federal do Pará
Prof. Dr. Juliano Carlo Rufino de Freitas – Universidade Federal de Campina Grande
Profª Drª Neiva Maria de Almeida – Universidade Federal da Paraíba
Profª Drª Natiéli Piovesan – Instituto Federal do Rio Grande do Norte
Prof. Dr. Takeshy Tachizawa – Faculdade de Campo Limpo Paulista

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP) (eDOC BRASIL, Belo Horizonte/MG)	
Q1	Qualidade de produtos de origem animal [recurso eletrônico] / Organizador Flávio Ferreira Silva. – Ponta Grossa, PR: Atena Editora, 2019. – (Qualidade de Produtos de Origem Animal; v.1) Formato: PDF Requisitos de sistema: Adobe Acrobat Reader. Modo de acesso: World Wide Web. Inclui bibliografia ISBN 978-85-7247-765-9 DOI 10.22533/at.ed.659191211 1. Agroindústria – Brasil. 2. Alimentos – Controle de qualidade – Brasil. 3. Tecnologia de alimentos. I. Silva, Flávio Ferreira. CDD 338.1981
Elaborado por Maurício Amormino Júnior – CRB6/2422	

Atena Editora
Ponta Grossa – Paraná - Brasil
www.atenaeditora.com.br
contato@atenaeditora.com.br

APRESENTAÇÃO

A obra “Qualidade de Produtos de Origem Animal” em seu primeiro volume é composta por 24 capítulos que, a luz da ciência, permitem ao leitor uma abrangente visão sobre abordagens que transcorrem por temas de grande interesse como o desenvolvimento e aceitação de novos produtos de origem animal e a abordagem da qualidade do produto final destinado ao consumidor.

Não só no Brasil, mas em todo o mundo o consumo de produtos de origem animal é amplamente difundido, sendo dessa forma um grande mercado para o desenvolvimento de novos produtos, entretanto, as boas práticas higiênico-sanitárias devem sempre serem analisadas quando se tratam de alimentos, assim como a perspectiva e o conhecimento do consumidor acerca de produtos destinados a consumo, o que vai possibilitar uma ótica comercial e a análise de seus impactos na escolha de produtos.

Dessa forma, os esforços científicos apresentados aqui são alinhados a estes temas, trazendo novos conhecimentos e fundamentação científica a estes assuntos que são de fundamental importância comercial e para a saúde humana.

Os novos artigos apresentados nesta obra, foram possíveis graças aos esforços incansáveis dos autores destes árduos trabalhos junto aos esforços da Atena Editora, que sempre reconhece a importância da divulgação científica e oferece uma plataforma consolidada e confiável para que estes pesquisadores exponham e divulguem seus resultados.

Esperamos que a leitura desta obra seja agradável e eficiente no que diz respeito a propiciar novos conhecimentos para a inovação e qualidade de produtos de origem animal.

Flávio Ferreira Silva

SUMÁRIO

CAPÍTULO 1	1
AVALIAÇÃO SENSORIAL DA PASTA DE AMÊNDOA DE CASTANHA DE CAJU	
Sandra de Souza Silva	
Deniza Pereira da Costa Souza	
Virlane Kelly Lima Hunaldo	
Leonardo Hunaldo dos Santos	
José de Ribamar Macêdo Costa	
Thays Adryanne Lima Xavier	
Catarina Gercina de Almeida Aquino Giffony	
Raquel Silva de Sousa	
Eliane de Oliveira Alves	
Gabrielli Nunes Clímaco	
Ana Cristina Pereira de Jesus Costa	
Jaisane Santos Melo Lobato	
DOI 10.22533/at.ed.6591912111	
CAPÍTULO 2	9
DESENVOLVIMENTO BIOTECNOLÓGICO DE BEBIDA FUNCIONAL À BASE DE KEFIR DE CACAU	
Jéssica da Silva Santos	
Ana Gabriela de Freitas Barbosa	
Maiane Paris Piropo de Oliveira	
Karine Rezende Borges	
Adriana Santos Nascimento	
Gustavo Modesto Amorim	
Ferlando Lima Santos	
DOI 10.22533/at.ed.6591912112	
CAPÍTULO 3	16
DESENVOLVIMENTO E ACEITABILIDADE DE ALMÔNDEGA DE TILÁPIA (<i>Oreochromis niloticus</i>), ADICIONADA DE FARINHA DE LINHAÇA	
Pedro Ysmael Cornejo Mujica	
Eduardo Sousa dos Anjos	
Raimundo Ferreira Costa	
DOI 10.22533/at.ed.6591912113	
CAPÍTULO 4	22
ELABORAÇÃO DE PATÊ DE SIRI USANDO SAL DE ERVAS EM SUBSTITUIÇÃO AO CLORETO DE SÓDIO	
Norma Suely Evangelista-Barreto	
Aline Simões da Rocha Bispo	
Jamiri Soares Cunha	
Mariza Alves Ferreira	
Marly Silveira Santos	
André Dias de Azevedo Neto	
DOI 10.22533/at.ed.6591912114	

CAPÍTULO 5 33

INFLUÊNCIA DE CORANTES DA BETERRABA E JAMBU (*Acmella oleracea*) NA ACEITABILIDADE DE LINGÜIÇA

Marcelly Cristine Soares Almeida
Arlene Tamara dos Santos Martins
Flávia Taveira Brito
Jonyelson Araújo de Moraes
Leticia Reis Jales
Bruna Almeida da Silva

DOI 10.22533/at.ed.6591912115

CAPÍTULO 6 39

PROCESSAMENTO DE MARINADO A PARTIR DO FILÉ DO BODÓ (*Liposarcus pardalis*): DIVERSIFICANDO A FORMA DE BENEFICIAMENTO E CONSUMO DESSE PESCADO NO MUNICÍPIO DE PARINTINS-AM

Nadir Gomes
Floriana Guerreiro Dias dos Santos
Karoline de Oliveira Azêdo

DOI 10.22533/at.ed.6591912116

CAPÍTULO 7 45

RESULTADO SENSORIAL DE SORVETE A BASE DE AIPIM SEM LACTOSE SABORES COCO E MARACUJÁ

Hevelynn Franco Martins
Angélica Maria de Oliveira Mascarenhas
Daise Santos Souza
Ivana Carvalho Leite
Jamille Silva Santos
Karoliny Lima Silva
Leandra Sá Teles Cunha
Naiana Alves de Oliveira
Simone de Oliveira Ribeiro
Tacyany Souza Chalegre
Jean Márcia Oliveira Mascarenhas

DOI 10.22533/at.ed.6591912117

CAPÍTULO 8 51

SORVETE A BASE DE AIPIM COM LEITE SEM LACTOSE

Hevelynn Franco Martins
Angélica Maria de Oliveira Mascarenhas
Daise Santos Souza
Ivana Carvalho Leite
Jamille Silva Santos
Karoliny Lima Silva
Leandra Sá Teles Cunha
Naiana Alves de Oliveira
Simone de Oliveira Ribeiro
Tacyany Souza Chalegre
Jean Márcia Oliveira Mascarenhas

DOI 10.22533/at.ed.6591912118

CAPÍTULO 9	56
ANÁLISE CRÍTICA DE RÓTULOS DE ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS E O PAPEL DO DISCURSO DO MARKETING	
Adriana Paula Slongo Marcussi Maria de Fátima Valentim Alberto Bernardo Alberto Marcussi Patrícia Ribeiro Corado Luana Costa Pierre de Messias	
DOI 10.22533/at.ed.6591912119	
CAPÍTULO 10	62
AVALIAÇÃO DO CONHECIMENTO DOS CONSUMIDORES SOBRE ROTULAGEM DE ALIMENTOS E ADEQUAÇÃO DE PRODUTOS À LEGISLAÇÃO	
Márcia Liliane Rippel Silveira Vanessa Pires da Rosa Andréia Cirolini	
DOI 10.22533/at.ed.65919121110	
CAPÍTULO 11	70
AVALIAÇÃO DOS FATORES DE RISCO DAS DOENÇAS VEICULADAS POR ALIMENTOS ASSOCIADO AO NÍVEL DE CONHECIMENTO DA POPULAÇÃO DO MUNICÍPIO DE MACEIÓ, ALAGOAS	
Nielma Gabrielle Fidelis Oliveira Cláudia Alessandra Alves de Oliveira Alice Cristina Oliveira Azevedo	
DOI 10.22533/at.ed.65919121111	
CAPÍTULO 12	85
CARNE DE COELHO: QUALIDADE NUTRICIONAL E PERCEPÇÃO DO MERCADO CONSUMIDOR DO CENTRO DE CIÊNCIAS RURAIS – UFSM	
Ana Carolina Kohlrausch Klinger Diuly Bortoluzzi Falcone Geni Salete Pinto de Toledo Leila Picolli da Silva	
DOI 10.22533/at.ed.65919121112	
CAPÍTULO 13	93
PERSPECTIVA DOS CONSUMIDORES NO MOMENTO DA COMPRA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL QUANTO AO BEM-ESTAR	
Bruna Helena Kipper Paulina Tayara Corrêa Goral Stela Siqueira Alves Thaís Helena Szabo Castro	
DOI 10.22533/at.ed.65919121113	
CAPÍTULO 14	104
AVALIAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO EM SORVETERIAS NA CIDADE DE CUIABÁ-MT	
Alciléia Costa Vieira Miranda Ariane Barbosa Alves Talitha Maria Porfírio	

Juliana de Andrade Mesquita
Rozilaine Aparecida Pelegrine Gomes de Faria

DOI 10.22533/at.ed.65919121114

CAPÍTULO 15 114

METODOLOGIAS ATIVAS NA CAPACITAÇÃO COM MANIPULADORES DE ALIMENTOS: A EXPERIÊNCIA COM ANÁLISE DA HIGIENIZAÇÃO DE MÃOS

Fernanda Paula da Silva Torres
Ingridy Fhadine Hartmann
Emanuelli Vilela Gonçalves
Júlia Arantes Galvão
Márcia Oliveira Lopes
Luana Costa Lima Hildebrando Neme

DOI 10.22533/at.ed.65919121115

CAPÍTULO 16 121

VERIFICAÇÃO DO CONHECIMENTO DOS FUNCIONÁRIOS DE UM SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO SOBRE A HIGIENIZAÇÃO DE HORTALIÇAS

Giovanna Mozzaquattro Nascimento
Suellen Karsten Favarin
Cristiana Basso

DOI 10.22533/at.ed.65919121116

CAPÍTULO 17 128

PERCEPÇÃO DAS PRÁTICAS HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DO PREPARO DE ALIMENTOS EM CANAIS CULINÁRIOS DA WEB

Kristy Ellen Oliveira Santos
Edileide Santana da Cruz
Danuza das Virgens Lima
Isabella de Matos Mendes da Silva

DOI 10.22533/at.ed.65919121117

CAPÍTULO 18 135

ANÁLISE E QUANTIFICAÇÃO DE SOBRAS EM UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DO MUNICÍPIO DE BARREIRAS-BA

Ramilla Souza Lacerda
Larissa Kauly Rosa Silva
Gabriela Vasco das Chagas
Anne Louise Queiroz Coimbra
Samara Nagla Trindade

DOI 10.22533/at.ed.65919121118

CAPÍTULO 19 145

AVALIAÇÃO DO RESTO-INGESTÃO E DA QUALIDADE DAS PREPARAÇÕES DO CARDÁPIO DE UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DO MUNICÍPIO DE BARREIRAS-BA

Gabriela Vasco das Chagas
Larissa Kauly Rosa da Silva
Anne Louise Queiroz Coimbra
Ramilla Souza Lacerda
Samara Nagla Chaves Trindade

DOI 10.22533/at.ed.65919121119

CAPÍTULO 20	157
AVALIAÇÃO DE RÓTULOS DE ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL OFERTADOS EM MERCADOS DE FLORES DA CUNHA	
Bruna Marzarotto	
Márcia Keller Alves	
DOI 10.22533/at.ed.65919121120	
CAPÍTULO 21	165
AVALIAÇÃO DO CONSUMO DE PEIXES COMERCIALIZADOS NA CIDADE DE ESPERANÇA-PARAÍBA E SEUS CRITÉRIOS FÍSICO-SENSORIAIS NA ESCOLHA DESTE ALIMENTO	
Sebastião Rodrigo de Lima Nascimento	
Anne Caroline Câmara de Almeida	
DOI 10.22533/at.ed.65919121121	
CAPÍTULO 22	171
AVALIAÇÃO DO PERCENTUAL DE DEGELO E GLACIAMENTOS EM PESCADOS CONGELADOS	
Laura Helena Salvetti	
Jéssica Fernanda Hoffmann	
Marcia Keller Alves	
DOI 10.22533/at.ed.65919121122	
CAPÍTULO 23	178
DEFICIÊNCIAS HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DA REDE DE FRIO DE PRODUTOS CÁRNEOS EM SUPERMERCADOS DE UM MUNICÍPIO DO PARANÁ	
Anna Julia Zilli Lech	
Aline Tibilletti Santos do Carmo	
Danieli Muchalak dos Santos	
Elizabete Balbino Javorouski	
Marcia Oliveira Lopes	
DOI 10.22533/at.ed.65919121123	
CAPÍTULO 24	185
LEVANTAMENTO E COMPARAÇÃO DOS VALORES DE MULTAS DOS PRINCIPAIS GRUPOS DE INFRAÇÕES DESCRITOS NO RIISPOA / 2017	
Manoel Leôncio da Penha Filho	
Francisco Gabriel Santos Silva	
DOI 10.22533/at.ed.65919121124	
SOBRE O ORGANIZADOR	192
ÍNDICE REMISSIVO	193

AVALIAÇÃO DE RÓTULOS DE ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL OFERTADOS EM MERCADOS DE FLORES DA CUNHA

Bruna Marzarotto

pós-graduação em Gestão da Qualidade e Controle Higiênico Sanitária na Produção de Alimentos da Faculdade Fátima. Caxias do Sul - Rio Grande do Sul – Brasil.

Márcia Keller Alves

pós-graduação em Gestão da Qualidade e Controle Higiênico Sanitária na Produção de Alimentos da Faculdade Fátima. Caxias do Sul - Rio Grande do Sul – Brasil.

RESUMO: Objetivo: Avaliar a qualidade sanitária dos rótulos de alimentos de origem animal (salame tipo colonial, bacon e linguíças utilizadas para churrasco) ofertados em supermercados da cidade de Flores da Cunha/RS. **Materiais e Métodos:** Tratou-se de um estudo descritivo, onde foram avaliados rótulos de alimentos de origem animal ofertados em dez mercados da cidade de Flores da Cunha. Os alimentos analisados foram bacon, salame tipo colonial e linguíças toscana, mista, de frango e suína. Para a coleta de dados foi utilizado um questionário estruturado, no qual as categorias observadas foram: tipo de alimento, identificação do produtor, lote, inscrição “Indústria Brasileira”, registro no Ministério da Agricultura, validade, data de fabricação/ envase, carimbo de inspeção, informações nutricionais, ingredientes, instruções sobre

armazenamento e conservação, preparo ou uso, aderência do rótulo, legibilidade, visibilidade, coerência e clareza e serviço de atendimento ao consumidor. Os dados foram analisados descritivamente. **Resultados:** Foram analisados 31 rótulos dos quais 87,09% apresentaram uma ou mais irregularidades. As principais inconformidades encontradas foram referentes as informações sobre atendimento ao consumidor e especificamente referente a qualidade técnica do rótulo e qualidade da informação (visibilidade e clareza da informação, respectivamente). Informações que indicam a rastreabilidade como lote e a indicação de “Indústria Brasileira” não se fizeram presentes em todos os alimentos analisados, já o registro federal/estadual estavam descritos em todos os rótulos. **Conclusão:** O rótulo do alimento tem função importante nas escolhas alimentares do consumidor. Mais estudos devem ser realizados, avaliando que os fabricantes praticam práticas abusivas em relação as informações disponibilizadas na rotulagem do alimento.

PALAVRAS-CHAVE: rotulagem nutricional, rotulagem de alimentos, defesa do consumidor, alimentos de origem animal.

SANITARY QUALITY LABELING OF FOOD OF ANIMAL ORIGIN OFFERED IN MARKETS

ABSTRACT: Objective: To evaluate the sanitary quality labeling of food of animal origin (Italian salami, bacon and sausages used for barbecue) offered in markets in the city of Flores da Cunha, Rio Grande do Sul, Brazil. **Materials and Methods:** This was a descriptive study, in which labels of food of animal origin offered in ten markets of the city of Flores da Cunha were evaluated. The products analyzed were bacon, Italian salami and Tuscany, mixed, chicken and pork sausages. A structured questionnaire was used to collect data, in which the categories observed were: food type, producer identification, batch, "Brazilian Industry" registration, Ministry of Agriculture registration, shelf life, date of manufacture / packaging, inspection, nutritional information, ingredients, instructions on storage and preservation, preparation or use, label adherence, readability, visibility, consistency and clarity, and customer service. Data were analyzed descriptively. **Results:** 31 labels were analyzed, of which 87.09% presented one or more irregularities. The main nonconformities were related to the information on customer service and specifically regarding the technical quality of the label and quality of the information (visibility and clarity of the information, respectively). Information indicating the traceability as the batch and the indication of "Brazilian Industry" were not present in all foods analyzed, since the federal/state registry was described on all labels. **Conclusion:** The food label has an important role in the food choices of consumers. Further studies should be carried out evaluating the abusive practices of manufacturers in relation to the information provided in the labeling of the food.

KEYWORDS: nutritional labeling, food labeling, consumer protection, food of animal origin.

1 | INTRODUÇÃO

O direito à informação adequada, clara e precisa sobre qualquer produto colocado no mercado, suas características, qualidades e riscos, dentre outros, constitui direito básico e princípio fundamental do consumidor (BRASIL, 1990). No que se refere a produtos alimentícios, este princípio se traduz na obrigação do fornecedor (indústria ou produtor) de dar ao consumidor oportunidade de conhecer e, após a ciência de seu conteúdo, adquirir seus produtos.

Neste contexto, a Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) 259 da Agência Nacional da Vigilância Sanitária (ANVISA), se aplica à rotulagem de todo alimento comercializado embalado no país, na qual deverão estar presentes, obrigatoriamente, as seguintes informações: denominação de venda, lista de ingredientes, conteúdos líquidos, identificação de origem, nome ou razão social do importador (se for o caso), identificação do lote, prazo de validade, instruções sobre preparo e uso do alimento, quando necessário (BRASIL, 2002).

Em se tratando de produtos de origem animal, a rotulagem deve seguir a

Instrução Normativa nº 22 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) a qual determina que o produto apresente, ainda, as seguintes informações: carimbo oficial da Inspeção Federal, categoria do estabelecimento, CNPJ, modo de conservação do produto, marca comercial do produto, data de fabricação; composição do produto e registro no Ministério da Agricultura (BRASIL, 2005).

Diversos estudos vêm avaliando a veracidade e a qualidade das informações contidas nos rótulos, no que se refere a composição, origem, valor nutricional e termos utilizados para chamar atenção do consumidor (GARCIA, CARVALHO, 2011; PINHEIRO *et al.*, 2011; SOUZA *et al.*, 2011; SEGAT, ALVES, 2012; LINDERMANN *et al.*, 2016; BASTOS *et al.*, 2008).

Assim, este estudo tem por objetivo avaliar a qualidade sanitária dos rótulos de alimentos de origem animal (salame tipo colonial, bacon e linguiças utilizadas para churrasco, como toscana, de frango, suína e salsichão) ofertados em supermercados da cidade de Flores da Cunha/RS.

2 | MATERIAS E MÉTODOS

A coleta de dados foi realizada no período de janeiro a março de 2018 em dez mercados da cidade de Flores da Cunha/RS. Os alimentos analisados foram bacon, salame tipo colonial e linguiças utilizadas para churrasco como toscana, mista, de frango e suína. Para a coleta de dados foi utilizado um questionário estruturado baseado em Bastos *et al.*, (2008). As informações foram digitadas no programa Excel, versão 2016.

O questionário levou em consideração a identificação do produto, segurança sanitária, qualidade da informação, qualidade do rótulo e informações de atendimento ao consumidor. As informações coletadas, dentro das categorias citadas foram: tipo de alimento, identificação do produtor, lote, inscrição, origem, registro no MAPA carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE), informações nutricionais, armazenamento e conservação, preparo e instrução de uso, ingredientes, aderência ao rótulo, legibilidade, visibilidade, coerência e clareza das informações, ligação gratuita, ligação paga, caixa postal, *e-mail* e *home page*.

A análise estatística foi realizada no software *Statistical Package for the Social Sciences* (SPSS), versão 20.0. O estudo tem caráter descritivo e as variáveis categóricas foram descritas por frequência absoluta (n) e frequência relativa (%).

3 | RESULTADOS E DISCUSSÃO

No presente estudo foram avaliados 31 rótulos de alimentos, sendo que o tipo de alimento com mais marcas encontradas foi a linguiça (51,6%), seguido do salame colonial (25,8%) e bacon (22,6%), conforme apresentado na Tabela 1. Destes, 87,09%

apresentaram uma ou mais irregularidades. Visto que é através dos rótulos que o consumidor poderá optar pelo produto conforme a sua necessidade, a rotulagem nos alimentos é fundamental no momento dessa escolha (GARCIA, CARVALHO, 2011). Neste sentido, o Código de Defesa do Consumidor (CDC) determina que as informações dos rótulos dos produtos devem ser corretas, claras e exatas em relação às suas características, qualidades, quantidade, composição, validade e origem (BRASIL, 1990).

Categoria de análise	Tipo de alimento			Total (n=31) % C
	Linguiça (n=16) % C	Bacon (n=7) % C	Salame colonial (n=8) % C	
1. Identificação do produto				
Tipo de alimento	100	100	100	100
Identificação do Produtor	100	100	100	100
Lote	87,5	57,1	87,5	80,6
Inscrição “indústria brasileira”	93,5	71,4	87,5	87,1
Registro	100	100	100	100
2. Segurança Sanitária				
Prazo de validade	100	100	100	100
Data de Fabricação	100	100	100	100
Carimbo do SIF ou SIE	100	100	100	100
Informações nutricionais	100	100	100	100
Armazenamento e conservação	100	100	100	100
Preparo e instrução de uso	31,3	14,3	0	19,4
Ingredientes	100	100	100	100
3. Qualidade técnica do rotulo				
Aderência	100	100	100	100
Legibilidade	100	100	100	100
Visibilidade	81,3	85,7	12,5	64,5
4. Qualidade da informação				
Coerência	100	100	100	100
Clareza da informação	93,8	85,7	87,5	90,3
5. Informações sobre atendimento ao consumidor				
Ligação gratuita	75,0	85,7	0	58,1
Ligação paga	25,0	42,9	87,5	45,2
Caixa postal	0	0	0	0
E-mail	43,8	28,6	37,5	38,7
Home page	68,8	71,4	12,5	54,8

TABELA 1 – Análise das irregularidades dos rótulos por categorias e tipo de alimentos avaliados.

Em relação a identificação do produto, em todas as amostras foi encontrada a descrição do tipo de produto e a identificação do produtor/fabricante. Já o lote esteve presente em 80,6% dos produtos, e a inscrição “Indústria Brasileira” em 87,1%, sendo o bacon o que menos continha a informação. O registro em órgãos federais como Ministério da Agricultura, se fez presente em todas as embalagens dos alimentos estudados. Estes resultados não corroboram com o estudo de Bastos et al onde 43,9% não continham essas informações descritas na embalagem (BASTOS *et al.*, 2008). Conforme a RDC 259, o tipo de produto nada mais é que a denominação de venda do alimento, ou seja, o nome específico que indica a natureza original e as características do alimento. Esta informação não pode levar o consumidor ao erro ou engano, através de denominações, símbolos e ilustrações falsas, e sim orienta-lo quanto a verdadeira natureza, composição e procedência. A RDC 259 determina que o número de registro ou código de identificação do estabelecimento fabricante junto ao órgão competente deve estar descrito no rótulo do alimento (BRASIL, 2002).

A presença do carimbo SIF ou SIE garantem que os produtos estão adequados sanitariamente e tecnologicamente para o consumidor, e atendendo as leis nacionais e internacionais, uma vez que, sob responsabilidade do MAPA, foram registrados e aprovados pelo setor (BRASIL, 2017). Em todos os produtos analisados foram encontrados a data de validade, data de fabricação, carimbo do SIF ou SIE, informações nutricionais, maneira de conservação e armazenamento e ingredientes. Responsável pelas instruções de ação governamental para a inspeção e fiscalização de produtos de origem animal, o DIPOA (Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal) apoia a fiscalização da política agrária brasileira, assegurando a qualidade dos alimentos de origem animal destinados ao mercado interno e externo (BRASIL, 2018).

Entre os rótulos analisados 87,1% continham a descrição “Indústria Brasileira” descrita. Resultado esse que vai de encontro com outro estudo realizado, que encontrou 87,8% dos produtos com a origem indicado no produto. Os alimentos analisados foram ovos, mel, frango congelado, linguiça calabresa, iogurte integral e desnatado com e sem polpa de fruta e leite líquido desnatado e integral. Devido ao aumento pela busca de alimentos diversificados, a indicação do país de origem é importante para a adoção de ações públicas, se necessário, perante ao consumidor e autoridades sanitárias (BASTOS *et al.*, 2008).

Um estudo realizado com diversas amostras de alimentos de origem de animal apresentou apenas 28,6% de rótulos com a descrição do lote e 90,4% com a informação de data de fabricação (BASTOS *et al.*, 2008), o qual se opõe a esse estudo. Conforme legislação vigente, todo rótulo deve conter a informação do lote, sendo em código ou outra linguagem clara, de forma visível, legível e que não possa ser apagada (BRASIL, 1990; BRASIL, 2002). Estas identificações são importantes pois através do lote e da data de fabricação, contidas no rótulo, pode-se fazer uma rastreabilidade em todo o processo de produção, industrialização e consumo dos

produtos que chegam ao consumidor (PROENÇA, 2010).

Entre os alimentos analisados, todos continham a data de validade descrita, o que corrobora com dados de outras pesquisas, onde o prazo de validade está presente na maioria dos rótulos oferecidos aos clientes (BASTOS *et al.*, 2008). Estudos apontam que a data de validade está entre as informações mais chamam a atenção do consumidor, no momento da compra (PINHEIRO *et al.*, 2011; SOUZA *et al.*, 2011; LINDEMANN *et al.*, 2016). A RDC 259 indica que o prazo de validade é obrigatório em toda e qualquer rótulo de alimento (BRASIL, 2005). Através do prazo de validade que o consumidor pode avaliar se o produto apresenta algum risco nocivo à vida ou à saúde, se tornando impróprio para o consumo, conforme o CDC (BRASIL, 1990).

Em estudo semelhante a este, as informações nutricionais foram encontradas em apenas 84,4% dos rótulos, o que demonstra que nem todos os alimentos de origem animal analisados estão conformes (BASTOS *et al.*, 2008). Levando em consideração a RDC 360, a rotulagem nutricional tem papel fundamental no momento de escolha do consumidor, pois a mesma facilita conhecer as propriedades nutricionais dos alimentos, colaborando para a melhor escolha (BRASIL, 2013). Um estudo realizado em 2013 aponta que 51,1% dos entrevistados leem os rótulos dos alimentos em busca as informações nutricionais. Entre os consumidores questionados, 64,3% afirmam que utilizam a tabela nutricional para manter uma alimentação saudável, porém 41% dizem não encontrar as informações nutricionais nas embalagens (MARZAROTTO, ALVES, 2017).

A lista de ingredientes também se torna obrigatório em alimentos que tenham mais que um componente, sempre descritos em ordem decrescente (BRASIL, 2005). Em estudo semelhante foi encontrada tal descrição em 82,7% (BASTOS *et al.*, 2008). Conforme o Código de Defesa do Consumidor, os produtos disponibilizados para consumo não devem conter informações errôneas e que possam provocar danos à saúde ou segurança do consumidor (BRASIL, 1990).

O modo de preparo foi encontrado apenas em dois itens: linguiça (31,3%) e bacon (14,3%). Quando conveniente, o rótulo do alimento deve conter as informações de preparo e instruções de uso e armazenamento e conservação, que foi possível ver em 64,6% e 85,9, respectivamente dos alimentos analisados em um estudo (BASTOS *et al.*, 2008). Conforme a RDC 259, o fabricante deve instruir o consumidor em relação ao modo adequado de uso, incluindo a reconstituição, descongelamento ou tratamento apropriado para o alimento (BRASIL, 2005).

No que se diz respeito a qualidade técnica do rótulo, todos foram considerados com boa legibilidade e aderência. Já a visibilidade ficou deficiente, principalmente no salame tipo colonial, onde se encontrou apenas 12,5%, contra 81,3% e 85,7%, das linguiças e bacon, respectivamente. A aderência e legibilidade analisadas nas embalagens do estudo realizado em 2008, são semelhantes aos encontrados por esse estudo. Também semelhante ao presente estudo, nota-se uma baixa porcentagem

de alimentos conformes em relação a visibilidade do rótulo. Pode-se se compara a qualidade da informação, em que a conformidade foi muito semelhante em ambos os estudos, nos quesitos coerência e clareza (BASTOS *et al.*, 2008). Diz o CDC que toda a informações prestadas nas embalagens dos produtos deve ser clara e adequada, evitando qualquer confusão e prejuízo ao consumidor (BRASIL, 1990).

A coerência das informações esteve presente em 100% dos rótulos analisados. Porém as informações contidas nestas embalagens eram claras para o consumidor em apenas 90,3%. Em relação ao atendimento ao consumidor, a ligação gratuita foi encontrada em 58,1%. A ligação paga foi disponibilizada em 45,2% dos produtos analisados. Não foi encontrado indicação de caixa postal nos alimentos analisados. O *e-mail* estava indicado em 38,7% das embalagens e a *home page* em 54,8%.

O atendimento ao consumidor, se realizado pelo fabricante, aproxima o seu consumidor e pode até aumentar a satisfação em relação ao produto. O decreto 6523, emitido em 2008, aponta normas gerais sobre o Serviço de Atendimento ao Consumidor – SAC por telefone, sendo que as ligações deverão ser gratuitas e o número para tal contato deverá ser claro e objetivo em todos os documentos e materiais impressos que tenham contato com o fornecedor (BRASIL, 2008). Pode-se de notar no presente estudo que a maneira mais ofertada para contato do cliente é a ligação gratuita e *home page*. Pode-se comparar ao estudo de Bastos, et al, onde as ligações gratuitas e pagas, e a *home page* estão mais presentes na indicação de atendimento ao consumidor. Nota-se nesta pesquisa, que o uso de caixa postal não está mais presente como em 2008, onde 31,4% dos produtos analisados apresentavam essa opção de contato com o consumidor (BASTOS *et al.*, 2008).

Pode-se concluir que o rótulo do alimento tem papel fundamental nas escolhas alimentares do consumidor, e que devem-se adotar medidas para que os fabricantes não pratiquem práticas abusivas em relação as informações prestadas na rotulagem do alimento. Em conjunto, é importante a realização de mais estudos que analisem que os alimentos ofertados no Brasil estão em conformidade com a legislação.

REFERÊNCIAS

BASTOS, A.A.; BELINELLO, M.H.; SARAIVA, T.C.C.; SOUTO, A.C. **Avaliação da qualidade sanitária dos rótulos de alimentos embalados de origem animal**. Revista Baiana de Saúde Pública, v.32, n.2, p.218-231, 2008.

BRASIL. Casa Civil. Subchefia para Assuntos Jurídicos. Decreto 6523, de 31 de julho de 2008. Regulamenta a Lei nº 8078, de 11 de setembro de 1990, para fixar normas gerais sobre o Serviço de Atendimento ao Consumidor – SAC. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2008/decreto/d6523.htm. Última visualização em: 10 de maio de 2019.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Competências do SIF**. Atualizado em 24 de janeiro de 2017. Disponível em: <http://www.agricultura.gov.br/assuntos/inspecao/produtos-animal/sif/competencias-do-sif>. Última visualização em: 10 de maio de 2019.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa Nº 22, de

24 de novembro de 2005. **Aprova o regulamento técnico para rotulagem de produto de origem animal embalado.** Disponível em: http://www.cidasc.sc.gov.br/inspecao/files/2012/08/instru%C3%A7%C3%A3o-normativa-22_2005.pdf. Última visualização em: 10 de maio de 2019.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Serviço de Inspeção Federal (SIF).** Atualizado em 21 de fevereiro de 2018. Disponível em: <http://www.agricultura.gov.br/assuntos/inspecao/produtos-animal/sif>. Última visualização em: 10 de maio de 2019.

BRASIL. Ministério da Justiça. Código de Defesa do Consumidor, Lei n. 8.078 de 11 de setembro de 1990. **Dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências.** Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l8078.htm. Última visualização em: 10 de maio de 2019.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução - RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002. **Aprova o Regulamento Técnico sobre rotulagem de alimentos embalados.** Disponível em: http://portal.anvisa.gov.br/documents/33880/2568070/RDC_259_2002.pdf/e40c2ecb-6be6-4a3d-83ad-f3cf7c332ae2. Última visualização em: 10 de maio de 2019.

BRASIL. Resolução RDC 360, de 23 de dezembro de 2003. **Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, Tornando Obrigatório a Rotulagem Nutricional.** Disponível em: http://portal.anvisa.gov.br/documents/33880/2568070/res0360_23_12_2003.pdf/5d4fc713-9c66-4512-b3c1-afee57e7d9bc. Última visualização em: 10 de maio de 2019.

GARCIA, P.P.C.; CARVALHO, L.P.S. **Análise da rotulagem nutricional de alimentos diet e light.** Ensaios e Ciência: Ciências Biológicas, Agrárias e da Saúde, v.15, n.4, p.89-103, 2011.

LINDEMANN, I.L.; SILVA, M.T.; CÉSAR, J.G.; MENDOZA-SASSI, R.A. **Leitura de rótulos alimentares entre usuários da atenção básica e fatores associados.** Cadernos de Saúde Coletiva, v.24, n.4, p.478-486, 2016.

MARZAROTTO, B.; ALVES, M.K. **Leitura de rótulos de alimentos por frequentadores de um estabelecimento comercial.** Revista Ciência e Saúde PUC, v.10, n.2, p.102-108, 2017.

PINHEIRO, F.A.; CARDOSO, W.S.; CHAVES, K.F.; OLIVEIRA, A.S.B.; RIOS, A.S. **Perfil de consumidores em Relação à Qualidade de Alimentos e Hábitos de Compras.** UNOAR Científica: Ciências Biológicas e da Saúde, v.13, n.2, p.95-102, 2011.

PROENÇA, R.P.C. **Alimentação e globalização: algumas reflexões.** Revista Ciência e Cultura, v.62, n.4, p.43-47, 2010.

SEGAT, E.T.L.; ALVES, M.K. **Análise da veracidade da informação referente ao teor de vitamina C contida no rótulo de sucos de laranja industrializados e preparados sólidos para refresco.** Revista Nutrição em Pauta, v.11, p.27-30, 2012.

SOUZA, S.M.F.C.; LIMA, K.C.; MIRANDA, H.F.; CAVALCANTI, F.I.D. **Utilização da informação nutricional de rótulos por consumidores de Natal, Brasil.** Revista Panamericana de Salud Publica, v.29, n.5, p.337- 343, 2011.

SOBRE O ORGANIZADOR

Flávio Ferreira Silva - Possui graduação em Nutrição pela Pontifícia Universidade Católica de Minas Gerais (2016) com pós-graduação em andamento em Pesquisa e Docência para Área da Saúde e também em Nutrição Esportiva. Obteve seu mestrado em Biologia de Vertebrados com ênfase em suplementação de pescados, na área de concentração de zoologia de ambientes impactados, também pela Pontifícia Universidade Católica de Minas Gerais (2019). Possui dois prêmios nacionais em nutrição e estética e é autor e organizador de livros e capítulos de livros. Atuou como pesquisador bolsista de desenvolvimento tecnológico industrial na empresa Minasfungi do Brasil, pesquisador bolsista de iniciação científica PROBIC e pesquisador bolsista pela Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES) com publicação relevante em periódico internacional. É palestrante e participou do grupo de pesquisa “Bioquímica de compostos bioativos de alimentos funcionais”. Atualmente é professor tutor na instituição de ensino BriEAD Cursos, no curso de aperfeiçoamento profissional em nutrição esportiva e nutricionista no consultório particular Flávio Brah. E-mail: flaviobrah@gmail.com ou nutricionista@flaviobrah.com

ÍNDICE REMISSIVO

A

Aceitabilidade 16, 19, 20, 22, 28, 29, 33, 34, 36, 37, 39, 42, 46, 49, 50, 55, 56, 139, 145, 147
Alimentos 1, 2, 8, 9, 10, 11, 12, 14, 15, 16, 17, 21, 22, 24, 27, 28, 31, 32, 33, 35, 38, 39, 40, 42, 44, 45, 47, 50, 53, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 67, 68, 69, 70, 71, 72, 73, 74, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 81, 82, 83, 84, 86, 88, 92, 104, 105, 106, 109, 110, 111, 113, 114, 115, 116, 117, 118, 119, 120, 121, 122, 123, 124, 126, 127, 128, 129, 131, 132, 133, 134, 135, 136, 137, 138, 139, 141, 142, 143, 144, 145, 146, 147, 148, 150, 151, 152, 153, 154, 155, 157, 159, 160, 161, 162, 163, 164, 166, 168, 171, 176, 178, 179, 180, 183, 184, 190, 192
Almôndega 16, 17, 18
Amêndoa 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8

B

Boas práticas 27, 41, 44, 73, 79, 83, 84, 103, 104, 105, 106, 107, 108, 109, 111, 112, 113, 114, 115, 116, 119, 120, 122, 124, 126, 127, 128, 129, 131, 133, 154, 169, 183, 184

C

Cacau 3, 9, 10, 11, 13, 14
Cardápio 138, 140, 142, 143, 144, 145, 147, 148, 150, 151, 152, 153, 154, 155, 156
Cárneos 23, 27, 37, 40, 78, 97, 128, 129, 130, 132, 178, 179, 180, 181, 183, 184
Castanha 1, 2, 3, 4, 5, 7, 8
Coelho 85, 86, 87, 88, 89, 90, 91, 92, 134
Conhecimento 24, 55, 57, 62, 63, 64, 68, 70, 72, 73, 77, 78, 79, 81, 82, 89, 91, 98, 99, 101, 102, 115, 119, 120, 121, 122, 123, 124, 126, 141, 166, 168
Consumidores 5, 13, 14, 19, 24, 27, 36, 38, 39, 45, 46, 51, 53, 56, 57, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 67, 68, 69, 70, 71, 72, 73, 74, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 81, 82, 86, 87, 90, 91, 93, 95, 96, 97, 98, 99, 100, 101, 102, 103, 105, 132, 162, 164, 166, 167, 168, 169, 170, 171, 181, 190
Corantes 33, 34, 35, 36, 37

D

Deficiências 80, 178, 183
Degelo 171, 173, 175, 176, 177
Doenças 10, 17, 23, 34, 57, 70, 71, 72, 73, 75, 76, 79, 80, 81, 82, 83, 84, 109, 110, 111, 114, 115, 122, 123, 124, 126, 129, 133, 134, 153, 166, 168, 179

E

Escolha 59, 63, 64, 66, 72, 97, 98, 99, 100, 118, 130, 160, 162, 165, 166, 167, 168

F

Fabricação 104, 105, 106, 107, 109, 110, 111, 112, 113, 114, 115, 116, 124, 126, 128, 129, 131, 133, 157, 159, 160, 161, 169, 190
Funcionários 75, 121, 122, 123, 124, 138, 148

G

Glaciamentos 171

H

Higienização 108, 109, 110, 111, 114, 115, 116, 117, 119, 121, 122, 123, 124, 125, 126, 131, 132

I

Infrações 185, 186, 187, 189, 190, 191

J

Jambu 33, 34, 35, 36, 37, 38

K

Kefir 9, 10, 11, 14, 15

L

Lactose 10, 13, 45, 46, 47, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 64, 69

Legislação 7, 14, 22, 26, 62, 63, 64, 67, 68, 69, 94, 104, 105, 106, 107, 110, 112, 117, 129, 131, 146, 161, 163, 171, 173, 174, 175, 186, 187, 188, 191

M

Manipuladores 79, 84, 106, 107, 108, 109, 111, 114, 115, 116, 117, 118, 119, 120, 121, 124, 125, 126, 127, 130, 131, 132, 179

Marinado 39, 40, 41, 42, 43

Marketing 56, 57, 58, 61, 128

Mercados 93, 94, 101, 157, 159, 170, 184

Multas 185, 186, 191

O

Origem 2, 13, 26, 32, 42, 52, 65, 70, 71, 72, 73, 74, 75, 76, 77, 78, 80, 81, 82, 83, 84, 85, 88, 93, 94, 95, 96, 97, 98, 99, 100, 101, 102, 103, 110, 157, 158, 159, 160, 161, 162, 163, 164, 166, 168, 169, 176, 179, 184, 185, 186, 187, 190, 191

P

Patê 17, 22, 23, 24, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32

Percepção 18, 82, 84, 85, 86, 87, 89, 90, 91, 93, 95, 103, 119, 128, 130, 131, 132, 171, 173

População 3, 16, 17, 20, 31, 52, 63, 65, 70, 71, 72, 73, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 81, 82, 85, 86, 87, 89, 94, 98, 101, 132, 146, 172, 176, 179, 184

Preparações 27, 130, 138, 140, 142, 143, 145, 147, 148, 149, 150, 151, 152, 153, 154, 156

Preparo 17, 31, 39, 40, 41, 53, 78, 80, 85, 90, 128, 129, 130, 131, 132, 133, 152, 153, 157, 158, 159, 160, 162, 185, 187, 188, 189, 190, 191

Processamento 2, 3, 5, 7, 20, 24, 39, 40, 43, 92, 106, 107, 108, 109, 110, 111, 126, 154, 174, 175, 176

Produtos 3, 5, 7, 9, 11, 13, 14, 17, 18, 23, 24, 26, 27, 33, 36, 37, 38, 39, 40, 42, 45, 46, 48, 50,

52, 53, 55, 56, 57, 58, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 67, 68, 69, 71, 73, 74, 75, 76, 77, 79, 81, 85, 88, 90, 91, 93, 94, 95, 96, 97, 98, 99, 100, 101, 102, 105, 106, 108, 109, 110, 111, 112, 115, 116, 122, 126, 128, 130, 132, 158, 160, 161, 162, 163, 164, 166, 168, 169, 171, 174, 176, 178, 179, 180, 181, 183, 184, 185, 186, 187, 188, 189, 190, 191

R

Restaurante 119, 135, 137, 138, 139, 140, 141, 142, 143, 144, 145, 148, 150, 155, 156, 177

Rotulagem 31, 62, 63, 64, 67, 68, 69, 157, 158, 160, 162, 163, 164, 186

Rótulos 56, 57, 58, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 67, 68, 69, 126, 157, 159, 160, 161, 162, 163, 164, 185, 187, 188, 189, 190

S

Sensorial 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 9, 11, 12, 13, 14, 16, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 25, 28, 29, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 49, 50, 54, 55, 56, 144, 146, 152, 154, 155, 172

Sódio 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 34, 35, 40, 41, 54, 66, 88, 122, 126

Sorvete 45, 46, 47, 48, 49, 51, 52, 53, 54, 55, 104, 105, 106, 109, 113

Supermercados 72, 73, 93, 95, 96, 97, 98, 99, 100, 101, 114, 116, 117, 119, 157, 159, 167, 174, 178, 180, 181, 182, 183, 184

U

UAN 127, 135, 136, 137, 141, 142, 143, 144, 145, 146, 147, 148, 149, 150, 152, 153, 154, 155

Universitário 39, 70, 72, 119, 134, 135, 137, 139, 140, 141, 142, 143, 144, 145, 148, 150, 155, 156

V

Vigilância 25, 31, 44, 50, 55, 72, 77, 81, 82, 83, 84, 105, 112, 119, 130, 133, 158, 164, 169, 178, 180, 183, 184

Agência Brasileira do ISBN
ISBN 978-85-7247-765-9



9 788572 477659