Engenharia de Alimentos

Estudo dos Ingredientes Contidos nos Rótulos das Embalagens Comerciais de Pães de Queijo Congelado

Adriana Furtado de Alvarenga - 10° módulo de Engenharia de Alimentos, UFLA, bolsista de iniciação científica.

Joelma Pereira - Orientador DCA, UFLA - Orientador(a)

Resumo

Originário de Minas Gerais, o pão de queijo é feito a partir da combinação de polvilho doce e, ou polvilho azedo e, ou fécula de mandioca e, ou amido modificado com água e, ou leite, ovo, queijo, sal e gordura. Por não conter farinha de trigo na sua formulação, pode ser consumido por indivíduos intolerantes ao glúten. Apesar da grande importância no mercado, devido seu consumo crescente, não possui padrão de identidade e qualidade para sua fabricação. Assim, este trabalho teve como objetivo verificar os ingredientes empregados nas formulações de pães de queijo de marcas comerciais, verificando a conformidade com a legislação vigente. Para isso, foram feitas imagens de várias embalagens de pães de queijo congelado de várias marcas em pontos de vendas de algumas cidades; foi retirado também rótulos na internet de pães de queijo congelado de marcas não encontradas no comércio local estudado. Analisando à lista de ingredientes, observou que há grande variação dos ingredientes empregados nas formulações. Há também algumas não conformidades de acordo com a legislação vigente. Contudo, a não regulamentação do produto resulta em diversas formulações de pães de queijo no mercado e consequentemente com características diferentes.

Palavras-Chave: Panificação, Ingrediente, Rotulagem de Alimentos.
Instituição de Fomento: PIBIC/UFLA

Link do pitch: https://youtu.be/TREbXsxYsdU