

AVALIAÇÃO DE ROTULAGEM NUTRICIONAL DE DIFERENTES MARCAS DE COMPOTA DE ABACAXI

GRÜTZMANN, Lislei¹; BONOW, Fatiele¹; TUCHTENHAGEN, Vera¹; COSTA, Caroline¹; ZAMBIAZI, Rui Carlos²

¹Acadêmicas do curso de Bacharelado em Química de Alimentos/UFPel. ²Centro de Ciências Químicas, Farmacêuticas e de Alimentos – UFPel, Campus Universitário s/n – Caixa Postal 354 – CEP 96010-900 (zambiaz@gmail.com)

1 INTRODUÇÃO

A produção mundial de abacaxi está estimada em 12,8 milhões de toneladas, equivalente a 3% da produção mundial de frutas. O Brasil é o 2º maior produtor de abacaxi, suplantado somente pela Tailândia (USBERTI FILHO et al., 1999). De acordo com dados do Agriannual (2005), a produção de abacaxi durante o ano de 2003 foi de 2.890.600 toneladas. A região Sudeste destaca-se como a principal produtora, seguida pelas regiões Nordeste e Norte.

Dentre os diversos produtos oriundos do abacaxi pode-se citar a fruta em calda, considerada de primeira linha nas indústrias de conserva e que desfruta de ampla aceitação pelos consumidores (Soller, Randomille e Tocchini, 1988), o qual é ofertado para o consumidor, na forma de um produto embalado.

Segundo a legislação brasileira, RDC nº 360 (ANVISA), todo alimento que seja comercializado, qualquer que seja sua origem, embalado na ausência do cliente, e pronto para oferta ao consumidor deve apresentar um rótulo, o qual a legislação define como toda inscrição, legenda ou imagem, ou toda matéria descritiva ou gráfica, escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo ou litografada ou colada sobre a embalagem do alimento.

As informações que constarem nos rótulos não devem: induzir o consumidor ao equívoco em relação à verdadeira natureza, composição e qualidade do alimento; destacar a presença ou ausência de componentes que sejam intrínsecos ou próprios dos alimentos; realçar qualidades que possam induzir ao engano com relação a propriedades medicinais e terapêuticas; e aconselhar o seu consumo como estimulante, para melhorar a saúde, a fim de evitar doenças ou como ação curativa. (Almeida, 2004)

A RDC nº360 (ANVISA), determina a declaração da informação nutricional obrigatória do Valor Calórico, Carboidratos, Proteínas, Gordura Total, Gordura Saturada, Gordura Trans, Fibra Alimentar e Sódio, em todos os rótulos. Estas informações nutricionais referem-se ao produto na forma como está exposto à venda e devem ser apresentadas em porções usuais de consumo, contendo ainda o percentual de valores diários para cada nutriente declarado, exceto Gordura Trans.

No presente estudo objetivou-se avaliar a rotulagem de três diferentes marcas de compotas de Abacaxi rodela em calda comercializadas em Pelotas, comparando as informações nutricionais e avaliações em laboratório.

2 METODOLOGIA

Para as análises físico-químicas, foram utilizadas três latas de abacaxi rodela em calda, de diferentes marcas adquiridas do comércio local de Pelotas, RS.

A metodologia de análise para produtos envasados foi seguida de acordo com as técnicas descritas por Zambiasi (2010), sendo feitas as seguintes análises: peso líquido e drenado, determinação de vácuo e determinações gerais.

3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

A tabela 1 mostra as determinações referentes ao peso líquido e peso drenado e vácuo presente na embalagem.

Tabela 1- Determinações de peso líquido, drenado e vácuo.

Determinações	Amostra A	Amostra B	Amostra C
Peso líquido (g)	843,65	862	874
Peso drenado (g)	418	512	520
Vácuo (pol Hg)	1,5	1,5	2,0

Os valores presentes nos rótulos de peso líquido do produto, para amostra A é de 800 g, para a amostra B é de 820 g e a amostra C de 830 g, os resultados obtidos em determinações de peso líquido indicam que todas as amostras estão de acordo com o que está presente no rótulo do Abacaxi em calda.

No que se refere ao peso drenado, as embalagens das três amostras indicam o valor de 400 g, ao avaliar-se com as determinações revelam que todas apresentam-se dentro do que estipula o rótulo, as amostras B e C contêm aproximadamente 100 g a mais de produto em sua embalagem.

Os dados obtidos nas determinações com o presente no rótulo em relação ao peso líquido e drenado se apresentam dentro das conformidades, lembrando que apresentam uma quantidade além do que indica no rótulo, assim não prejudicando o consumidor.

Para produtos embalados em vidro e lata, os teores de vácuo considerados adequados estão entre 8 à 10 pol Hg (Zambiasi, R. C., 2010), a legislação brasileira exige para frutas em calda 11 pol Hg (Jackix, M. H., 1988). Pode-se então demonstrar que todas as amostras analisadas estão fora dos padrões de vácuo estipulado pela legislação, onde se obteve um resultado entre 1,5 e 2,0 pol Hg. Neste contexto, produtos envasados em embalagens que praticamente não apresentam espaço livre, normalmente vêm associados a um vácuo inadequado.

Tabela 2- Avaliação das rodela de Abacaxi

Amostra	Repetições	Altura da borda do Abacaxi	Comprimento do Abacaxi
A	1	0,85 mm	5,34 mm
	2	1,25 mm	6,18 mm
B	1	1,8 mm	7,4 mm
	2	1,4 mm	6,11 mm

C	1	1,35 mm	8,23 mm
	2	0,18 mm	8,27 mm

Medindo a espessura das rodela de abacaxi, observou-se que as mesmas não estavam de tamanho uniforme, como nos mostra a Tab. 2. Segundo Jackix, (1998), o corte em fatias deve ser uniforme, com espessura aproximada de 1 cm. Dessa forma, observa-se que todas as amostras estão fora dos padrões exigidos.

Tabela 3- Informação Nutricional presentes nas embalagens

Porção	Amostra A		Amostra B		Amostra C	
	100g (2 rodela)	%VD (*)	50g (1 rodela)	%VD (*)	100g (2 rodela e 1 colher de sopa em calda)	%VD (*)
Valor Energético	61 kcal= 256 KJ	3	95 kcal=397 KJ	5	78 kcal=329 KJ	4
Carboidratos	15g	5	20g	6	19g	6
Proteínas	0g	0	0g	0	0 g	0
Gorduras Totais	0g	0	0g	0	0g	0
Gorduras Saturadas	0g	0	0g	0	0g	0
Gorduras Trans	0g	**	0g	**	0g	**
Fibra Alimentar	3,8g	15	0g	0	2,5g	10
Cálcio	0g	0	82mg	8	0mg	0
Ferro	0g	0	0,2mg	2	0g	0
Sódio	5,1 mg	0	5mg	0	0g	0

*% Valores diários de referência com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kj. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

** VD não estabelecido.

A tabela 3 nos mostra, que o valor energético da amostra B é muito superior às demais amostras, isso se deve talvez a uma maior adição de açúcar no produto, visto que esta amostra também possui maior quantidade de carboidratos, pois a cada 1 grama de açúcar, equivale a 4 kcal.

Observa-se também, que a amostra B, não apresenta quantidades significativas de fibra alimentar, ao contrário das amostras A e C. As fibras alimentares em abacaxi estão mais presentes na casca e no cilindro central do fruto. Desta forma, a maior quantidade de fibras da amostra A e C, podem ser devido a maior presença desse cilindro no produto já processado.

Em relação à quantidade de cálcio, observa-se que a amostra B é a única que apresenta quantidades significativas deste mineral.

Verifica-se também, que a amostra C, não apresenta quantidades significativas de sódio, ao contrário das amostras A e B.

4 CONCLUSÃO

Diante do estudo podemos concluir que, em relação ao peso líquido e drenado, todas as amostras estão dentro do que estipula rótulo, apresentando até quantidades superiores do que a descrita na embalagem.

Para o comprimento e a altura das bordas dos abacaxis, os resultados encontrados não foram satisfatórios, visto que apresentaram tamanhos irregulares uns com os outros, demonstrando que o equipamento de corte utilizado não estava bem regulado.

Em relação à informação nutricional dos produtos, conclui-se que a amostra A é a mais indicada para o consumidor, pois apresenta menor valor calórico e maior teor de fibra alimentar, comparada as demais amostras.

5 REFERÊNCIAS

USBERTI FILHO, J.A.; SIQUEIRA, W.J.; SPIRONELLO, A.; et al. **Abacaxi gomo-de-mel**. Campinas: Instituto Agrônomo, 1999.

AGRIANUAL 2005: **anúário da agricultura brasileira**. São Paulo: FNPConsultoria & Agroinformativos, 2005. p.167-174.

SOLER, M. P.; RADOMILLE, L. R.; TOCCHINI, R. **Industrialização de frutas**: manual técnico. Campinas: ITAL, 1988. p 312.

ALMEIDA, Frederico Ferreira de Barros. **Rotulagem de alimentos**. Graduado em Engenharia de Alimentos. Universidade Católica de Goiás, Goiânia, 24 de junho de 2004. p 88.

ZAMBIAZI, R. C., **Análise Físico-Química de Alimentos**. Pelotas, RS. Editora Universitária/ UFPel, 2010. p 200.

JACKIX, M. H., **Doces, geleias e frutas em calda**. Campinas: Editora da UNICAMP: São Paulo: Ícone, 1988.