

PRAZO DE VALIDADE DOS ALIMENTOS

Risco de consumo após o prazo de validade do alimento

Érika Luciano Cândido, Maria Vitória Lima, Pedro Souza Araújo, Sabrina Anestor Gomes Pereira, Andressa silveira

1- Discente do Curso de nutrição do Centro Universitário da Fundação de Ensino Octávio Bastos

RESUMO

O prazo de validade começa a contar a partir do momento em que o alimento é preparado ou fabricado e deve ser informado no rótulo dos alimentos, o prazo de validade é o intervalo de tempo no qual o alimento permanece seguro e adequado para consumo, desde que armazenado de acordo com as condições estabelecidas pelo fabricante. Grande parte da população insiste em consumir produtos após a expiração do prazo de validade já que alguns produtos não apresentam alterações visíveis.

PALAVRAS- CHAVE: Prazo de validade. Microrganismos. DTA 's.

Desenvolvimento

A alimentação é de fundamental importância para a sobrevivência de todo ser vivo. É por meio dela que são obtidos os nutrientes necessários para que o indivíduo exerça com plenitude suas funções vitais e obtenha qualidade de vida ao longo de sua existência (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2014).

Para analisar a qualidade nutricional de cada alimento é imprescindível que as informações estejam disponíveis de forma clara ao consumidor através de rótulos nos produtos. Os rótulos nada mais são do que uma forma de comunicação entre os consumidores e os produtos. A regulamentação do que deve estar contido nos rótulos é feita pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA, 2008).

Dentre as informações que devem estar contidas no rótulo pode-se citar a denominação de venda do alimento, lista de ingredientes disposta de forma decrescente, peso líquido, identificação da origem e do lote, prazo de validade, instruções sobre o preparo e uso do alimento e informações nutricionais (ANVISA, 2008). No tocante a qualidade e preservação do alimento, o dado mais importante contido no rótulo é o prazo de validade.

Para se aferir a data correta de validade de um alimento são realizados testes laboratoriais e microbiológicos com condições controladas de temperatura e umidade. Os alimentos sofrem graus variados de deterioração durante a estocagem. Assim a taxa de perda de qualidade é determinada pelos fatores de composição e características do produto, condições de processamento, características e efetividade do sistema de embalagem e as condições ambientais as quais o produto é exposto durante a estocagem. Podem ser apresentadas alterações por reações químicas, microbiológicas e físicas (AZEREDO, 2012).

Ele objetiva diferenciar e promover o produto e capturar a atenção dos consumidores; fornece dados sobre a marca, o fabricante, os ingredientes e o valor nutricional, assim como o modo de preparo e o uso apropriado; o lote, a data de fabricação e a validade. Estas informações visam propiciar uma oportunidade para que se conheça a composição do alimento, seus nutrientes e sua energia, além de explicações pertinentes à manutenção da saúde (Ferreira e Lanfer-Marquez, 2007). Elas ajudam os consumidores a conhecer o produto, seus ingredientes, a compará-los com similares, e a verificar a data de validade, cuja finalidade é propiciar informações sobre o frescor e a conservação, proteger os consumidores em suas decisões de compra e consumo, em sua segurança alimentar, e contra os riscos do consumo de alimentos com a validade vencida (Harcar e Karakaya, 2005; Li, Messer e Kaiser, 2020).

Não obstante tais considerações é importante salientar que grande parte dos consumidores insiste em consumir produtos após a expiração do prazo de validade, já que alguns produtos não apresentam alterações visíveis. Os alimentos com prazo de validade expirado são suscetíveis a microrganismos e sua contaminação ocorrerá se existirem condições favoráveis ao crescimento microbiano (água, nutrientes, temperatura e ph) (AZEREDO, 2012), ocasionando a deterioração e alterações físicas e químicas do alimento.

Apesar de reconhecerem os riscos e a gravidade do consumo de alimentos vencidos e afirmarem que verificam a data de validade, muitas vezes, os consumidores parecem não dar importância, ou não saber, o significado deste termo (Hall-Phillips e Shah, 2017) e os riscos envolvidos na sua compra e consumo; e nem como proceder em relação a um produto que tenha passado apenas um dia da data do vencimento (Tsiros e Heilman, 2005; Lindemann et al., 2016).

O comportamento de compra e consumo de alimentos, é uma atividade que resulta em prejuízos para os consumidores, caso eles não deem a devida atenção à data de validade: seja na compra, seja no consumo de alimentos. Com relação à decisão de compra de alimentos, a primeira informação visual acessível ao consumidor sobre um alimento é o seu rótulo (Scholes, 2010; Lindemann, Silva, César e Mendoza-Sassi, 2016), que “é toda inscrição, legenda, imagem ou toda matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo, litografada ou colada sobre a embalagem do alimento” (Agência Nacional de Vigilância Sanitária-ANVISA, 2019).

Nos anos 90, o leite UHT enfrentou obstáculos, como, a carga tributária e desconhecimento do processo pela sociedade, apesar de estar disponíveis no país há 18 anos (ABLV, 2018)

De acordo com a Embrapa (2018), nas últimas décadas a atividade leiteira tem evoluído de forma contínua, colocando o país em destaque, sendo o quarto maior produtor de leite. No período de 1974 a 2014 a produção láctica mais que quadruplicou passando de 7,1 bilhões de litros de leite para 35,1 bilhões. As exportações em 2017, envolveram basicamente o leite em pó em 62, 2%, leite UHT com 18,7% e queijos com 9, 1%.

O consumo de lácteos per capita no país ainda é baixo, comparado com os países vizinhos Argentina e Uruguai, sendo 173, 200 e 239 litros de leite respectivamente, porém o consumo dos lácteos nos anos de 2008 a 2017 aumentou 33% envolvendo queijos 56%, leite em pó 45% e leite UHT 32%. De acordo com (ABLV, 2018) Associação de Indústria Brasileira de Longa Vida, este tipo de leite surgiu nos anos 60, nesta época assegurava o prazo de validade por até 6 meses, com suas características organoléptica, em

temperatura ambiente, porém se fizer a abertura da embalagem deve ser consumido em até três dias.

A ordenha não deve ser manual, pois aumenta a quantidade de UFC (unidades formadoras de colônia) e CCS (contagem de células somáticas), prejudicando a qualidade e diminuindo o tempo de validade do leite. Na ordenha mecânica, faz-se a retirada dos primeiros jatos de leite e verifica-se a questão da mastite clínica e subclínica, (teste da caneca ou da raquete), os tetos são higienizados com pré dipping por 30 segundos, a limpeza é feita com papel toalha, coloca-se as teteiras, realizando a ordenha, sem risco de contato com fezes, carrapato e pelos como na ordenha manual, ao final da ordenha mergulha o teto em solução sanitizante, o post dipping, evitando a entrada de microrganismos pelo esfíncter, o qual fica aberto após a ordenha, deve-se também manter os animais em pé, por meia hora após o final da ordenha, disponibilizando alimentos aos animais (BRITO et al. 2007; VENTURINI, SARCINELLI e SILVA, 2007).

Antes de processar o leite, é feita a filtração que consiste em coar o leite em uma malha fina composta de aço inoxidável para reduzir a quantidade de material sólido, logo em seguida realiza-se a clarificação utilizando a força centrífuga para retirar bactérias, leucócitos, e pequenos grumos. A próxima etapa é a padronização, onde se ajusta o teor de gordura no leite, definindo em integral, semidesnatado e desnatado, e também realiza a homogeneização onde leite passa por um equipamento como um coador, com microfuros para diminuir o tamanho dos glóbulos de gorduras, e não ocorrer a formação de nata principalmente no UHT, o que conseqüentemente faz o leite ficar mais branco, apresentando melhor palatabilidade e digestão (VENTURINI, SARCINELLI e SILVA, 2007).

Referências bibliográfica

MINISTÉRIO DA SAÚDE. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. Disponível em: . Acesso em: 27 nov. 2014.

ANVISA. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Manual de orientação aos consumidores: educação para o consumo saudável. Brasília: ANVISA,2008. Disponível em: <
<http://alimentacaoesaude.org/wordpress/wpcontent/uploads/2010/10/Texto-007a-Anexo-1-Manual-deOrienta%C3%A7%C3%A3o-aos-Consumidores-ANVISA.pdf>>. Acesso em: 14 nov. 2014.

ANVISA. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Guia de alimentos e vigilância sanitária. Brasília: ANVISA. Disponível em: <
http://www.anvisa.gov.br/alimentos/guia_alimentos_vigilancia_sanitaria.pdf>. Acesso em: 19 nov. 2014.

AZEREDO, Henriette. Fundamentos de estabilidade de alimentos. 2 ed. Brasília: Embrapa, 2012. Disponível em . Acesso em: 15 nov. 2014.

ABLV. Associação Brasileira da Indústria de Látceos Longa Vida, 2018. Disponível em Acesso em 17 mar. 2019.

EMBRAPA. Anuário do leite 2018. Disponível em
<https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/181654/1/Anuario-Leite-2018.pdf> Acesso em 16 mar. 2019.

VENTURINI, K. S. SARCINELLI, M. F. SILVA, L. C. Processamento do leite. Universidade Federal do Espírito Santo – UFES. Pró-reitora de Extensão. Out. 2007.

Lindemann, I. L'Silva, M. T. D. César, J. G., Mendoza-Sassi, R. A.(2016). Leitura de rótulos alimentares entre usuários da atenção básica e fatores associados. Cadernos Saúde Coletiva, 24(4), 478- 486.
<https://doi.org/10.1590/1414-462x20160004034>

AMSON, Gisele et al. Levantamento de dados epidemiológicos relativos à ocorrências/surtos de doenças transmitidas por alimentos (DTA's) no estado do Paraná – Brasil. Ciênc. agrotec., Lavras - MG, v. 30, n. 6, p. 1139-1145, nov/dez., 2006.

ANVISA. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Manual de orientação aos consumidores: educação para o consumo saudável. Brasília: ANVISA,2008. Disponível em: <
<http://alimentacaoesaude.org/wordpress/wpcontent/uploads/2010/10/Texto-007a-Anexo-1-Manual-deOrienta%C3%A7%C3%A3o-aos-Consumidores-ANVISA.pdf>>. Acesso em: 14 nov. 2014.

- AZEREDO, Henriette. Fundamentos de estabilidade de alimentos. 2 ed. Brasília: Embrapa, 2012. Disponível em. Acesso em: 15 nov. 2014.
- MENEGAZ, Andressa. Tecnologia de alimentos. Disponível em: . Acesso em: 25 nov. 2014.
- MALAGUTI, Ricardo. Novas abordagens da vigilância de doenças transmitidas por alimentos. São Paulo, 2005.
- FRANCO, Bernadete; LANDGRAF, Mariza. Microbiologia dos alimentos. São Paulo: Atheneu, 2004.
- MISSEL, Luciano. Os principais microrganismos patogênicos que afetam a qualidade do leite. 2011. 35f. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação), Faculdade de Veterinária, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2011.
- MINISTÉRIO DA SAÚDE. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. Disponível em: . Acesso em: 27 nov. 2014.
- ANVISA. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Manual de orientação aos consumidores: educação para o consumo saudável. Brasília: ANVISA,2008. Disponível em: <
<http://alimentacaoesaude.org/wordpress/wpcontent/uploads/2010/10/Texto-007a-Anexo-1-Manual-deOrienta%C3%A7%C3%A3o-aos-Consumidores-ANVISA.pdf>>. Acesso em: 14 nov. 2014.
- ANVISA. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Guia de alimentos e vigilância sanitária. Brasília: ANVISA. Disponível em: <
http://www.anvisa.gov.br/alimentos/guia_alimentos_vigilancia_sanitaria.pdf>. Acesso em: 19 nov. 2014.
- AZEREDO, Henriette. Fundamentos de estabilidade de alimentos. 2 ed. Brasília: Embrapa, 2012. Disponível em . Acesso em: 15 nov. 2014.
- ABLV. Associação Brasileira da Indústria de Lácteos Longa Vida, 2018. Disponível em Acesso em 17 mar. 2019.
- EMBRAPA. Anuário do leite 2018. Disponível em
<https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/181654/1/Anuario-Leite-2018.pdf> Acesso em 16 mar. 2019.
- VENTURINI, K. S. SARCINELLI, M. F. SILVA, L. C. Processamento do leite. Universidade Federal do Espírito Santo – UFES. Pró-reitora de Extensão. Out. 2007.
- BVS, BIBLIOTECA VIRTUAL EM SAUDE. **QUEIJO, 2017**. Disponível em:
https://decs.bvsalud.org/ths/resource/?id=2656&filter=ths_exact_term&q=QUEIJO Acessado em: 31/03/2022.

DIAS, B. F.; FERREIRA, S.M; SOARES, D. S. B. **ANÁLISE DE ROTULAGEM DE QUEIJO MINAS FRESCAL, 2015.** Disponível em:

<https://ifgoiano.edu.br/ceic/anais/files/papers/20543.pdf> Acessado em: 31/03/2022.

OLIVEIRA, L.M.A; ANJOS, L.M.J; SOUZA, P.R.R; BRUMANO, L. P; BESSA, M.E; PINTO, M.A.O. **AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DE QUEIJOS RALADOS PARA PROTEÇÃO À SAÚDE PÚBLICA, 2012.** Disponível em:

<https://www.revistadoilct.com.br/rilct/article/viewFile/196/204> Acessado em: 31/03/2022.

Santos, T.S; Silva, M.C. **Avaliação microbiológica da qualidade higiênica de queijos tipo Minas, comercializados em Brasília, 2014.** Disponível em:

<https://repositorio.uniceub.br/jspui/bitstream/235/7147/1/21018791.pdf>

Acessado em: 31/03/2022.

Ferreira, A. B., Lanfer-Marquez, U. M. (2007). Brazilian food labeling regulations. *Revista de Nutrição*, 20(1), 83-93. <https://doi.org/10.1590/S1415-52732007000100009>

Harcar, T., & Karakaya, F. (2005). A cross-cultural exploration of attitudes toward product expiration dates. *Psychology & Marketing*, 22(4), 353-371.

<https://doi.org/10.1002/mar.20063>

Li, T., Messer, K. D., & Kaiser, H. M. (2020). The impact of expiration dates labels on hedonic markets for perishable products. *Food Policy*, 93, 101894.

<https://doi.org/10.1016/j.foodpol.2020.101894>