

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DE SORVETES EM MASSA DE SABORES VARIADOS

Saruwtari JH¹, Derise JBS¹, Rodas MAB¹, Duarte M¹

Instituto Adolfo Lutz¹ - Av. Dr. Arnaldo, 355, Cerqueira César, 01246-902, São Paulo, SP, FAX: (11) 3085-3505 – E-mail: jsaruwtari@ial.sp.gov.br

No Brasil, o segmento de sorvetes tem espaço crescente, surgindo novos produtos que atendem nichos lucrativos de mercado. O objetivo do trabalho foi verificar a qualidade e conformidade de sorvetes em massa à base de leite com a legislação. Foram analisadas 43 amostras de 27 marcas e 14 sabores diferentes, quanto aos ensaios de sólidos totais, gorduras, proteínas, corantes artificiais e características sensoriais de aparência segundo metodologia IAL (2005) e critérios das Resoluções RDC 360/03 e 266/05 da ANVISA/MS. Das 43 amostras analisadas, estavam com resultados insatisfatórios 10 (23,3%) em relação à gorduras totais e 6 (14%) para proteínas, com valores respectivos de 8,45 e 3,20g/100g, considerando resultados experimentais com variabilidade inferior ou superior a 20% do valor declarado na informação nutricional de rotulagem. Todas as amostras estavam satisfatórias no atributo de aparência, apresentando consistência cremosa homogênea e algumas contendo flocos ou fragmentos de fruta por adição de ingredientes. As cores variaram em função de ingredientes e pela presença/ausência de corantes artificiais, sendo mais empregados o amarelo crepúsculo e tartrazina. Os sorvetes nos sabores morango e napolitano foram os que mais continham corantes, seguidos pelo sabor mamão papaya, de cor vermelho-alaranjada. Das amostras, 18 (41,9%), estavam insatisfatórias por ter sido identificado corante artificial não permitido ou, se permitido, não declarado o nome ou o INS na lista de ingredientes do rótulo. O sorvete à base de leite, de modo geral, estava em desacordo com a legislação vigente por revelar valores experimentais de gorduras e proteínas discrepantes com os declarados no rótulo, assim como a presença de corante não permitido ou se permitido não mencionado nome ou INS na lista de ingredientes. Isto indica a necessidade de controle mais efetivo por órgãos de saúde pública a fim de garantir qualidade nutricional e segurança alimentar para estes produtos.