



AMENDOINS TIPO APERITIVO, AVALIAÇÃO DE RISCOS À SAÚDE, ATRAVÉS DAS INFORMAÇÕES DE ROTULAGEM

Neta, C.P.L.⁽¹⁾, Guimarães, J.C.⁽¹⁾, Tancredi, R.⁽¹⁾

(1) Escola de Nutrição – Departamento de Tecnologia de Alimentos - UNIRIO – Rio de Janeiro, RJ.
email:carmelitalira@gmail.com

O amendoim (*Arachis hypogaea* L) apresenta alto valor nutricional e econômico, sendo muito apreciado como aperitivo. Sua planta é originária da América do sul. Seus grãos podem ser industrializados, consumidos in natura, em preparações dietéticas e como aperitivo. Estes são largamente consumidos, especialmente nas festas comemorativas de junho e julho no Brasil. Os grãos de amendoim apresentam umidade elevada, favorecendo o desenvolvimento de microrganismos, especialmente do fungo produtor de micotoxina, substância tóxica ao homem devido seu potencial carcinogênico. Neste sentido foi desenvolvido o selo Pró-Amendoim, incluído nas informações de rotulagem, assegurando ao consumidor um amendoim microbiologicamente seguro e de qualidade. A rotulagem dos produtos deve conter informações que torne claro ao consumidor sua procedência e garanta sua qualidade físico-química. Este trabalho teve como objetivo avaliar a rotulagem de amendoins tipo aperitivo comercializados no estado do Rio de Janeiro evidenciando a presença do selo Pró-Amendoim, origem, prazo de validade e tipos de aditivos informados. Para isto foram avaliadas 36 amostras de rótulos, colhidos em dois lotes diferentes. Das amostras avaliadas verificou-se que 72 % possuíam o selo Pró-Amendoim, e que 100% das marcas não informavam o prazo de validade, uma vez que citavam a data de fabricação, impedindo o cálculo da validade do produto sendo utilizado para identificação somente lote. Apesar de não ser um critério obrigatório de rotulagem esta informação se faz necessária, possibilitando melhor planejamento na compra e armazenamento deste produto. Quanto ao estado de origem foi constatado que 94,4% são de origem paulista, e apenas 5,6% das amostras produzidas no Rio de Janeiro. Do total de amostras, 44,4, informaram presença do aditivo glutamato monossódico, e 38,8 não informaram sobre aditivos. Os resultados concluem sobre a importância das informações obrigatórias de rotulagem na segurança dos alimentos industrializados.