

## **FRAUDES E PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL: CARNE, LEITE E MEL**

### **ODS (3 e 12)**

Isabela Cristina Oliveira Salgado (Universidade de Taubaté)  
Luís Antônio dos Santos Gadioli (Universidade de Taubaté)  
Paulo José Daibuche Gonçalves da Silva (Universidade de Taubaté)  
Vinicius Fadu Saber Vieira Pires (Universidade de Taubaté)  
Allan Vinicius de Oliveira Bispo Galvão (Universidade de Taubaté)  
Fernando Marchi Porfirio Reis (Universidade de Taubaté)

A adulteração de alimentos é uma prática fraudulenta que compromete a qualidade dos produtos e representa uma ameaça à saúde pública. Entre os produtos de origem animal mais sujeitos a esse tipo de fraude estão a carne, o leite e o mel, cujas alterações podem ocorrer em diferentes etapas da cadeia produtiva. Diante desses desafios, torna-se essencial adotar medidas rigorosas de fiscalização e conscientização dos consumidores, garantindo que apenas produtos autênticos e seguros cheguem ao mercado. Este trabalho teve como objetivo realizar uma revisão da literatura científica e técnica sobre fraudes em carne, leite e mel, descrevendo os principais tipos de adulterações, seus riscos à saúde e os métodos de detecção utilizados no Brasil. Para isso, foi conduzida uma busca sistemática entre junho e agosto de 2025, nas bases de dados da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Instituto Adolfo Lutz e em bibliotecas acadêmicas on-line. Foram selecionados artigos científicos, boletins técnicos, normas oficiais e diretrizes de inspeção sanitária relacionados ao tema. Na carne, foram identificados casos frequentes de substituição de espécies, adição de água e uso de substâncias químicas como nitrito e nitrato para mascarar alterações no produto. Também foi relatado o uso ilegal de formaldeído para disfarçar deterioração, além de conservantes para inibir o crescimento microbiano. Essas práticas comprometem a segurança alimentar, dificultam a rastreabilidade e podem causar sérios riscos à saúde do consumidor. No leite, as fraudes mais comuns envolvem a adição de água, neutralizantes e conservantes, que alteram suas propriedades físico-químicas, reduzem o valor nutricional e podem oferecer riscos à saúde, especialmente a crianças e idosos. No mel, a adulteração ocorre, em geral, pela adição de açúcares e amido, comprometendo a autenticidade e a qualidade do produto. Além de reduzir seu valor nutricional, a fraude pode favorecer contaminações e causar reações alérgicas em consumidores sensíveis. Os resultados desta revisão reforçam a necessidade de políticas públicas mais efetivas de fiscalização, investimentos em métodos de detecção rápida de fraudes e campanhas de conscientização da população, promovendo maior transparência e segurança na cadeia de produtos de origem animal.



pública.