RESUMO SIMPLES - CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

AVALIAÇÃO DA ROTULAGEM DE HAMBÚRGUERES BOVINOS DE DIFERENTES FAIXAS DE PREÇO

Bruna Yasmim Belcho Ferreira (brunabelcho@gmail.com)

Elyzandra Paulina Miranda Almeida (paulinaelyzandra@gmail.com)

William Robertson Pereira Da Silva (robertsonw227@gmail.com)

Maria Julianny Galvão Garcia (juliannygarcia7@gmail.com)

Joyce Andrade Maia (andrademaiajoyce@gmail.com)

Fabrizia Sayuri Otani (fabrizia_otani@yahoo.com.br)

Introdução: A crescente busca por alimentos de fácil preparo tem impulsionado o consumo de produtos industrializados, entre eles os hambúrgueres bovinos. Nesse contexto, a rotulagem de alimentos desempenha papel fundamental, pois constitui o principal meio de comunicação entre o produto e o consumidor, garantindo acesso a informações sobre composição, valor nutricional e condições de consumo. A rotulagem, conforme a legislação vigente, tem como objetivo assegurar a transparência das informações e auxiliar na escolha consciente dos alimentos. Objetivo: O presente trabalho teve como objetivo avaliar a rotulagem de hambúrgueres bovinos comercializados, comparando produtos de diferentes faixas de preço quanto à conformidade com a legislação brasileira vigente. Metodologia: Realizou-se um estudo descritivo e comparativo a partir da análise de rótulos de dois hambúrgueres bovinos, sendo um de

menor preço (A1) e outro de maior valor comercial (A2), adquiridos em entreposto comercial na cidade de Santarém-PA. As informações foram obtidas por meio de registro fotográfico dos rótulos, para posterior análise. A análise foi conduzida com base nos critérios estabelecidos no Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020, e na RDC nº 429, de 2020. Utilizou-se uma lista de verificação para avaliar a presença de itens obrigatórios, como denominação de venda, lista de ingredientes, tabela nutricional, identificação de lote, validade, informações sobre conservação e selo de inspeção. Os dados foram organizados em tabelas no Microsoft Excel® e submetidos à análise descritiva, sendo classificados quanto à conformidade em “presente”, “ausente”, “incompleto” ou “não aplicados”. Resultados: A análise dos rótulos das duas marcas de hambúrguer bovino demonstrou que o produto A1 apresentou 54,29% de conformidade, enquanto o A2 apresentou 48,57%. Ambos apresentaram 8,57% de itens ausentes, enquanto o A2 apresentou maior percentual de informações incompletas (8,57%) em comparação ao A1 (2,86%). Os itens não aplicáveis corresponderam a 34,29% em ambas as amostras. De forma geral, os produtos atendem à maior parte dos critérios do Decreto nº 10.468/2020, porém ainda apresentam falhas pontuais na clareza das informações. Conclusões: Conclui-se que os produtos avaliados atendem, em sua maioria, aos critérios estabelecidos pela legislação vigente. No entanto, a presença de informações incompletas evidencia a necessidade de melhorias na clareza e no detalhamento da rotulagem, a fim de garantir melhor compreensão pelo consumidor e maior transparência das informações.

Palavras-chave: conformidade; controle de qualidade; mapa; produtos cárneos; rótulos.