III Congresso Internacional de Ciência, Tecnologia e Desenvolvimento

20 a 22 de outubro de 2014

CIÊNCIA E TECNOLOGIA PARA O DESENVOLVIMENTO SOCIAL

EPB0283

AVALIAÇÃO DA EXPOSIÇÃO DE FRIOS FATIADOS COMERCIALIZADOS EM SUPERMERCADOS EM TAUBATÉ, SP

SILVA, I.F.
ifs_isa@hotmail.com
NUTRIÇÃO INTEGRAL
UNIVERSIDADE DE TAUBATÉ

ORIENTADOR(A)
MARIKO UENO
UNIVERSIDADE DE TAUBATÉ

RESUMO

O desenvolvimento de novas técnicas na produção de alimentos, associados às mudanças no padrão de comportamento da sociedade resultaram na produção de novos alimentos e na forma como outros seriam armazenados e comercializados. Assim, surgiram novas maneiras de acelerar a aquisição dos produtos, como por exemplo, os frios fatiados ou também conhecidos como autosserviço. Os frios são alimentos de grande aceitabilidade pela população devido as suas características sensoriais e a sua praticidade de compra. Porém, esses alimentos têm alta probabilidade de contaminação, principalmente durante o processo de fatiamento, embalagem e armazenamento nos supermercados, que geralmente estão associados à falta de higiene dos utensílios, dos equipamentos e dos manipuladores, além da falta de controle na temperatura e nas datas de validade. A temperatura de armazenamento de alimentos é um dos principais fatores que afetam a qualidade dos produtos expostos à venda. Quando armazenados em temperatura inadequada podem ter suas características organolépticas e microbiológicas afetadas, representando assim, uma redução no tempo de vida de prateleira, perdas econômicas e danos à saúde dos consumidores. Objetivo do presente estudo foi avaliar a exposição de frios fatiados durante sua vida de prateleira de queijo muçarela, queijo prato, presunto, apresuntado, peito de peru e mortadela, comercializados em quatro supermercados no município de Taubaté, São Paulo, sendo um hipermercado de rede internacional, um hipermercado de rede nacional, um supermercado de rede nacional e um supermercado regional. Foram avaliadas as temperaturas dos balcões de exposição e quantidade de frios fatiados expostos nos 4 supermercados no município de Taubaté, SP, em um dia no meio da semana, em um dia no final de semana e em um dia véspera de feriado nacional. Os frios fatiados são expostos à venda em balcões refrigerados abertos, na qual, observou-se que a temperatura era inadequada para a exposição dos produtos, na maioria das avaliações, sendo que temperatura abaixo de 4ºC segundo a Portaria SMS 2619/2011 (SÃO PAULO, 2011) foi observada somente em 2 de 12 avaliações, em que estas 2 corretas foram observadas no supermercado regional. Em geral, os balcões estavam mal dimensionados para a quantidade de produtos expostos, pois a grande quantidade de produtos em um pequeno espaço dificulta a circulação do ar frio. Não foram encontrados produtos fora da validade, sendo considerada 3 dias para frios fatiados.Conclui-se que ao avaliar a exposição de frios fatiados, a maioria dos supermercados não apresentou conformidade no controle de temperatura dos equipamentos e havia uma sobrecarga de produtos dispostos nos balcões. A pesquisa ressalta a importância no controle da temperatura dos balcões para uma melhor qualidade dos produtos e para a saúde dos consumidores, além de um melhor dimensionamento na exposição dos produtos.