

PRINCIPAIS DESAFIOS NO COMBATE À FRAUDE EM LEITE E DERIVADOS

PAULA, Amanda Cirilo de ¹; FONSECA, Natalia Oliveira ²; MOREIRA, Gisela de Magalhães Machado ³; MIGUEL, Elisângela Michele ⁴; PAULA, Junio Cesar Jacinto de ⁵; SOBRAL, Denise ⁶; COSTA, Renata Golin Bueno ⁷; TEODORO, Vanessa Aglaê Martins ⁸

RESUMO

INTRODUÇÃO: A fraude em leite e derivados é uma prática comum em todo mundo. Consiste em uma alteração intencional nos constituintes, além da veiculação de informações falsas, objetivando o lucro. **OBJETIVO:** Discorrer sobre os principais desafios no combate à fraude na cadeia leiteira. **MÉTODO:** Realizaram-se buscas em bases de Periódicos CAPES/MEC e Google Acadêmico, utilizando descritores específicos. **RESULTADOS:** Adulterações em leite e derivados podem ocorrer em toda a cadeia produtiva. As fraudes realizadas na propriedade rural, no armazenamento e no transporte do leite cru devem ser combatidas pelas indústrias de laticínios por meio das análises de recepção, além de educação e treinamento dos envolvidos. A implementação de Programas de Autocontrole (PAC), do Plano de Qualificação de Fornecedores de Leite (PQFL) e de Boas Práticas Agropecuárias (BPA) é imprescindível para atingir a qualidade e inocuidade desejadas da matéria-prima e dos produtos lácteos. As adulterações mais comuns são amplamente pesquisadas pelas indústrias na rotina de recepção do leite, como o desnate, a adição de água, de alcalinos, de neutralizantes de acidez, de conservantes e de reconstituintes da densidade e do índice crioscópico. As alterações podem ser simples ou múltiplas, tornando a investigação mais complexa. Além disso, existem fraudes mais elaboradas, de difícil detecção pela indústria e pela fiscalização. A adição de álcool, por exemplo, para normalizar o ponto de congelamento do leite fraudado com água nem sempre é averiguada na rotina da fábrica. A adição de soro ao leite e derivados é considerada fraude quando não é permitida para aquele produto ou descrita na rotulagem. Comumente, ocorre a substituição do leite por soro durante o processo de fabricação ou a adição ao leite para aumentar o volume. A constatação é feita por meio da quantificação do glicomacropéptido. A mistura de leites de diferentes espécies com objetivo de aumentar o volume daquele de maior valor agregado, também é uma fraude comum e de difícil detecção, pois demanda análises como a Reação em Cadeia da Polimerase (PCR). A fraude por adição de melamina, como ocorreu na China em 2008, em leite em pó, só pode ser verificada pelo emprego de técnicas de espectroscopia e cromatografia. Algumas dessas fraudes ocorrem dentro da própria indústria, dificultando ainda mais a sua detecção. Em todos os casos, qualquer que seja o ponto onde a fraude acontece, a atuação da fiscalização é fundamental para inibir sua ocorrência. A adulteração de matérias-primas, insumos e produtos acabados é considerada crime, pois os tornam impróprios ao consumo humano. Pesquisas de novos métodos de detecção de fraudes são imprescindíveis para o seu combate, entretanto, a prevenção é fundamental, e ela não é possível se não houver um investimento na educação da população. **CONCLUSÃO:** O leite e seus derivados são suscetíveis às fraudes em toda a cadeia produtiva. O combate requer investimentos em pesquisas para desenvolvimento de metodologias de análises que acompanhem o surgimento de novas fraudes, a disseminação da cultura da segurança nas indústrias, o rigor na fiscalização e na punição dos envolvidos, além de educação e conscientização da sociedade.

PALAVRAS-CHAVE: Adulteração; Fiscalização; Inocuidade; Laticínios; Qualidade.

¹ Acadêmica de Medicina Veterinária pela Universidade Federal de Juiz de Fora (UFJF), amandacirilojr@gmail.com

² Acadêmica de Medicina Veterinária pela Universidade Federal de Juiz de Fora (UFJF), ofnataliaa@gmail.com

³ Professora/Pesquisadora na Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais - Instituto de Laticínios Cândido Tostes (EPAMIG/ILCT), giselammachado@epamig.br

⁴ Professora/Pesquisadora na Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais - Instituto de Laticínios Cândido Tostes (EPAMIG/ILCT), elisangelamichelle@epamig.br

⁵ Professor/Pesquisador na Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais - Instituto de Laticínios Cândido Tostes (EPAMIG/ILCT), junio@epamig.br

⁶ Professora/Pesquisadora na Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais - Instituto de Laticínios Cândido Tostes (EPAMIG/ILCT), denisesobral@epamig.br

⁷ Professora/Pesquisadora na Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais - Instituto de Laticínios Cândido Tostes (EPAMIG/ILCT), renata.costa@epamig.br

⁸ Professora Adjunta do Departamento de Medicina Veterinária da Universidade Federal de Juiz de Fora (UFJF), vanessa.teodoro@ufjf.edu.br