

MONITORAMENTO A QUALIDADE DOS ALIMENTOS

Coordenador: HELOISA HELENA CHAVES CARVALHO

Autor: FERNANDA CARRION MACEDO

A verificação da qualidade dos alimentos é de vital importância, em toda a cadeia produtiva principalmente para o consumidor. Sendo assim, o controle de qualidade passou a ter destaque na produção de alimentos nestes últimos anos. Atualmente, tornou-se imprescindível em todos os locais de produção alimentícia, devido ao fato de o Brasil ser um grande produtor de alimentos para consumo interno e para exportação. Ao mesmo tempo, há necessidade que as empresas busquem as adequações necessárias, e em todas essas ações os especialistas e demanda por produtos mais saudáveis e seguros para atender um público que está cada vez mais exigente. As atualizações na legislação fazem com que as passam a ter um papel fundamental na implantação, execução e avaliação de metodologias que assegurem um alimento de qualidade. Neste sentido, as instituições de controle de alimentos devem estar preparadas para entender os efeitos da formação, processamento, preservação, armazenagem e embalagem sobre a qualidade microbiana, nutricional e química dos alimentos e relacionar tais efeitos com as implicações para a saúde do consumidor. A complexidade de um sistema de suprimento de alimentos combinada com a mudança para mercados globais devem influenciar o Instituto de Ciência e Tecnologia de Alimentos/UFRGS a buscar estratégias para lidar com as questões de qualidade dos alimentos e saúde, seguindo normas já harmonizadas pelo mercado internacional para padrões de segurança de alimentos. Em vista disto os objetivos para atender estas demandas são: (a) consolidar e divulgar dados sobre a qualidade dos alimentos; (b) atender aos interesses de empresas, órgãos públicos e comunidade em geral em relação à análises físico químicas e microbiológicas em alimentos; (c) implantar metodologias analíticas segundo demanda; (d) atender solicitações de pesquisa em alimentos e novos produtos; (e) atender a qualidade de alimentos e saúde e (f) estabelecer campo de estágio/práticas a discentes nas áreas do programa. Para tal é necessário abraçar o conceito de segurança e qualidade de alimentos, através do exame dos efeitos interativos de saúde, toxidades microbiana, química e status nutricional. Deve-se possuir o conhecimento básico sobre as questões inerentes aos interesses: consumo de alimentos, mecanismos patogênicos, efeitos dos processamentos, natureza fundamental dos alimentos e a fisiologia humana. O Laboratório de Bromatologia do Instituto de Ciência e Tecnologia de Alimentos - UFRGS trabalha

analisando o alimento sob diversos aspectos como exemplo, análises físico-químicas que tem por finalidade avaliar a qualidade de alimentos e bebidas através da análise da composição centesimal (determinação dos teores de proteínas, lipídios, umidade, carboidratos e resíduo mineral fixo), além de outras características físico-químicas (acidez, pH, cloretos, glicídios redutores, e não redutores, sólidos solúveis e insolúveis, densidade, brix, grau alcoólico, dentre outras), verificando a conformidade com especificações pré-estabelecidas e fraudes. Por outro lado, as análises microbiológicas determinam a presença e o grau de contaminação de microorganismos nos alimentos e na água. Esta determinação se dá através da pesquisa de microorganismos indicadores de condições higiênico-sanitárias (coliforme totais e fecais), da pesquisa de microorganismos indicadores de deterioração (bolores e leveduras) e da pesquisa de microorganismos patogênicos, tais como: *Clostridium perfringens*, *Staphylococcus aureus*, *Bacillus cereus*, *Salmonella sp*, etc. O Laboratório emite laudos conclusivos acerca da qualidade dos produtos e sua conformidade com os padrões estabelecidos pela legislação vigente interagindo com comunidade em geral a fim de comunicar a qualidade do alimento consumido.