

161 Latas amassadas: dimensionamento do índice de rejeição e avaliação da possibilidade de consumo em programas de suprimento de alimentos para populações carentes

Sílvia Tondella Dantas

Instituto de Tecnologia de Alimentos
Secretaria da Agricultura e Abastecimento
do Estado de São Paulo (SAASP)
Processo 2001/029484
Vigência: 1/5/2003 a 31/12/2007

Durante o transporte e distribuição de embalagens ocorrem danos mecânicos de forma geral. No entanto, em razão de sua alta resistência mecânica, frequentemente as latas são submetidas a condições abusivas, resultando em alta incidência de amassamentos. É comum a orientação, por parte de instituições de pesquisa e de órgãos de vigilância sanitária e de proteção ao consumidor quanto à improbidade ao consumo de latas amassadas, justificada pela possibilidade de destacamento de verniz e desenvolvimento de corrosão interna das latas, devido ao contato do metal com o alimento. Essa recomendação é generalizada, não identificando a intensidade de amassamento e mesmo a região afetada. A danificação no corpo da lata pode levar à alteração no envernizamento interno. Porém, suas reais consequências devem ser mais bem avaliadas, de forma a verificar se realmente resultam em prejuízo definitivo do conteúdo. Estudo realizado por Dantas *et al.* (2000) com seis alimentos enlatados demonstrou que os amassamentos do corpo não influenciam significativamente a interação embalagem/produto. A região de fechamento, por sua vez, representa risco de deterioração microbiológica do produto pelo fato de ser possível a alteração da condição de hermeticidade da embalagem. O combate à fome tem sido objeto de ação de prefeituras e órgãos não governamentais, atuando na coleta e distribuição à população carente de alimentos em condição não ideal para a comercialização. Supermercados e distribuidores refugam alimentos enlatados, que poderiam ser aproveitados nesses programas. No entanto, em razão da ampla divulgação de que são impróprios ao consumo, esses produtos têm sido rejeitados. Este estudo objetiva dimensionar as quantidades de alimentos enlatados não comercializados devido a amassamentos da embalagem e determinar a perda de qualidade dos alimentos, em termos de contaminação metálica e microbiológica, de forma a verificar se permanecem adequados ao consumo, para que possam ser aproveitados no suprimento alimentar de populações carentes. O trabalho inicialmente terá como instituição parceira a prefeitura de Santo André, SP, que possui um programa específico de combate à fome, e será amplamente divulgado para que outras localidades utilizem o embasamento técnico resultante desse projeto na seleção de produtos passíveis de consumo.

162 Produtos lácticos clandestinos: dimensionamento real do problema no Estado de São Paulo como parâmetro para a elaboração de políticas públicas que visem ao seu combate

Airton Vialta

Instituto de Tecnologia de Alimentos
Secretaria da Agricultura e Abastecimento
do Estado de São Paulo (Saasp)
Processo 2000/02035-6
Vigência: 1/1/2001 a 31/5/2004

O segmento de laticínios tem grande relevância para nossa economia porque contribui com cerca de 10% do faturamento global da indústria brasileira de alimentos, tendo sido um dos setores que mais inovaram em termos de lançamento de novos produtos nos últimos anos. No entanto, toda essa pujança é fortemente ameaçada por um concorrente desleal: o chamado leite informal ou clandestino, que não passa por espécie alguma de fiscalização e é hoje sustentado por mais da metade dos 20 bilhões de litros/ano produzidos em nosso país. Além de colocar em risco a saúde da população, não faz o devido recolhimento dos impostos aos cofres públicos. Assim sendo, o dimensionamento real desse problema no Estado de São Paulo, com base nas apreensões realizadas pela Coordenadoria de Defesa Agropecuária, seria de grande importância. Pretende-se realizar esse dimensionamento estimando-se a quantidade de produtos clandestinos consumidos no estado e levantando suas características físicas e microbiológicas, no tocante à higiene e saúde pública. Estes últimos aspectos serão medidos pela detecção e/ou quantificação de coliformes, *Salmonella* spp., *Staphylococcus aureus*, *Listeria* spp., bolores e leveduras e também *Mycobacterium* spp. e *Brucella* spp. Vale a pena ressaltar o problema que representam para nosso país a tuberculose e a brucelose, a tal ponto de já estarem definidas campanhas de controle. As condições higiênicas serão avaliadas por meio da detecção de materiais estranhos. Espera-se que os resultados aqui obtidos reflitam as péssimas condições higiênico-sanitárias em que os produtos lácticos são fabricados, incluindo a ausência da pasteurização do leite, e que possam contribuir para a mobilização de forças que estimulem a criação de políticas públicas que venham a proteger os consumidores dos perigos trazidos pelos produtos clandestinos.

ENGENHARIA CIVIL

163 Instrumento de gestão de políticas públicas voltado ao processo de construção habitacional e transferência de tecnologia