

## ELABORAÇÃO DE MATERIAL EDUCATIVO SOBRE O PRAZO DE VALIDADE DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL E A DIFERENÇA ENTRE IOGURTE E BEBIDA LÁCTEA

PALOMA DA SILVA COELHO<sup>1</sup>; WESLEY PORTO DE OLIVEIRA<sup>2</sup>; HELENICE GONZALEZ DE LIMA<sup>3</sup>; BRUNA GAROFALI SIMONE DRABER<sup>4</sup>; FERNANDA DE REZENDE PINTO<sup>5</sup>; NATACHA DEBONI CERESER<sup>6</sup>

<sup>1</sup>*Universidade Federal de Pelotas – paloma.silva40coelho@gmail.com*

<sup>2</sup>*Universidade Federal de Pelotas – mvwesley@gmail.com*

<sup>3</sup>*Universidade Federal de Pelotas – heleinategonzalez@hotmail.com*

<sup>4</sup>*Universidade Federal de Pelotas – bruna.draber@gmail.com*

<sup>5</sup>*Universidade Federal de Pelotas – f\_rezendevet@yahoo.com.br*

<sup>6</sup>*Universidade Federal de Pelotas – natachacereser@gmail.com*

### 1. INTRODUÇÃO

O prazo de validade é o intervalo de tempo no qual o alimento permanece seguro e adequado para consumo, desde que armazenado de acordo com as condições estabelecidas pelo fabricante. O alimento para ser considerado seguro ao consumo, não deve causar infecções e intoxicações alimentares devido a micro-organismos patogênicos ou à produção de toxinas (bacterianas ou fúngicas) durante o armazenamento. Para manter os alimentos seguros e ter uma vida de prateleira maior métodos de armazenamentos como modo de refrigeração, armazenamento correto e proteção contra a luz precisam ser seguidos (ANVISA, 2018). Porém quando se é consumido alimentos fora do prazo de validade pode trazer complicações para a saúde, como diarreia, náuseas e êmese.

O iogurte tem alcançado uma considerável importância econômica nos últimos anos devido a sua composição rica em nutrientes como, fonte de cálcio, vitaminas e proteínas que podem aumentar ainda mais com a adição de outros compostos bioativos, o iogurte é o leite fermentado de *Streptococcus salivarius* subsp.*thermophilus* e *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus*, também podem acompanhar, de forma complementar, outras bactérias ácido-lácticas que, por sua atividade, contribuem para a determinação das características do produto final (VASCONCELOS, et al. 2020). Já a bebida láctea é o resultado da mistura de leite e soro de leite, podendo ou não conter gordura vegetal, leite fermentado, fermentos lácteos e outros produtos alimentícios, tais como polpas de frutas e mel. A base láctea representa pelo menos 51% do total de ingredientes do produto, e precisa ter, no mínimo, 1 g de proteína a cada 100 g de produto. Possui uma consistência mais líquida devido à presença do soro de leite (EALI, 2021). Um dos diferenciais entre iogurte e bebida láctea está no modo de processamento, onde o soro proveniente de processos de elaborações de queijos é aproveitado para a produção da bebida láctea, pois se não ocorresse esse aproveitamento o soro é descartado no esgoto (ANTUNES A, 2018)

A diferença entre iogurte e bebida láctea se torna mais reconhecida quando comparado os preços, sendo a bebida mais barata que o iogurte. Porém, muitos consumidores ainda desconhecem a diferença de composição, para saber a diferença realmente entre iogurte e bebida láctea é necessário olhar o rotulo no ato da compra.



Com o intuito de elucidar a população sobre essa diferença, esse trabalho tem como objetivo a produção de materiais educativos sobre o assunto.

## 2. METODOLOGIA

O “Núcleo de estudos em Saúde Única/One Health (NESU-OH)”, da Universidade Federal de Pelotas, tem como objetivo principal divulgar à atuação do Médico Veterinário na saúde pública para as comunidades da universidade e também, externas a ela.

Para atingir esse objetivo, foram realizadas reuniões periódicas no formato online, onde foram escolhidos o tema e a forma que o material seria produzido. Depois disso, foi discutido qual seria o público-alvo para cada material.

Foram criados modelos de cartazes e folders como material educativo, para a utilização virtual (redes sociais) e presencial, com o objetivo de instruir comerciantes e a população em geral.

Os materiais foram elaborados com o auxílio do site especializado Canva. As informações utilizadas nos materiais foram retiradas de literatura específica sobre o assunto.

## 3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Através da literatura consultada, foram criados materiais relacionados a validade de produtos de origem animal, contendo, de modo simplificado, o que se deve saber sobre a validade e como identificar um produto dentro deste prazo. Já para o material sobre a diferença entre iogurte e bebida láctea, optou-se por introduzir seus respectivos ingredientes e a diferença no rótulo de cada um no material.

Os conteúdos produzidos serão divulgados nas páginas do *Instagram* referentes ao Núcleo de Estudos em Saúde Única (@nesu.ufpel) e também da Veterinária Preventiva: inspeção de saúde (@veterinariapreventiva.ufpel). As figuras 1, 2, 3 e 4 apresentam os materiais produzidos:



Figura 1: Cartaz sobre a validade dos produtos de origem animal.



Figura 2: Panfleto. A: frente; B: parte interna; C: verso.



Figura 3: Cartaz sobre a diferença entre iogurte e bebida láctea.



Figura 4: Panfleto. A: frente; B: parte interna; C: verso.



#### 4. CONCLUSÕES

O NESU-OH trabalha com projetos voltados para a saúde única, destacando a importância e o trabalho do Médico Veterinário nesse meio. Concluímos que com diversos materiais educativos, relacionados ao trabalho desses profissionais e também com o objetivo de auxiliar a população, o objetivo do grupo estudo foi alcançado. Esses materiais permitem levar informações aos mais diversos grupos de indivíduos e também, instruí-los de forma simples e clara, sobre assuntos que auxiliem na sua saúde e também elucidar sobre os produtos que estão consumindo.

#### 5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. **GUIA PARA DETERMINAÇÃO DE PRAZOS DE VALIDADE DE ALIMENTOS.** Alimentos, 5 out. 2018. Online. Disponível em: [http://antigo.anvisa.gov.br/documents/10181/5056443/Guia+16\\_2018+prorrogacao+prazo.pdf/13a19f5f-94f8-4430-9548-6d43278ffb62](http://antigo.anvisa.gov.br/documents/10181/5056443/Guia+16_2018+prorrogacao+prazo.pdf/13a19f5f-94f8-4430-9548-6d43278ffb62).

ANTUNES, A; et.al. ELABORAÇÃO DE BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA COM ADIÇÃO DE EXTRATO DE ERVA-MATE (*Ilex paraguariensis* St. Hil.). In: **X SIMPÓSIO DE ALIMENTOS UPF**, Passo Fundo, 2018, **Anais Refinaria de Alimentos Indústria Sustentável**. Passo Fundo: Pró-reitoria de Pós-graduação e Pesquisa, 2018 v.10.

EALI. **Bebida láctea e iogurte: Entenda as diferenças.** EALI, 1 jul. 202. Online. Disponível em: <https://www.eali.com.br/post/bebida-l%C3%A1ctea-e-iogurte-entenda-as-diferen%C3%A7as>.

MOREIRA, S, R.; et.al. Análise microbiológica e química de iogurtes comercializados em Lavras-MG. **Revista Food Sciense and Technology**, Campinas-SP, v.19, n.1, p. 147-152,1999.

VASCONCELOS, et al. Avaliação dos compostos bioativos e ação antioxidante do iogurte de beterraba com limão. **Brazilian Journals**, São José dos Pinhais, Paraná, vol.6, no.5, 2020.