

# FRAUDES NAS CADEIAS DE PRODUÇÃO DO LEITE

**Daniel Fortes de Araújo<sup>1</sup>, Danilo Ribeiro Figueiredo<sup>1</sup>, Flávia Ferreira Araújo<sup>2</sup>**

<sup>1</sup> Graduanda do curso de Medicina Veterinária - Universidade Salgado de Oliveira unidade Belo Horizonte - Belo Horizonte/MG - Brasil.

<sup>2</sup> Docente no Curso de Medicina Veterinária – Universidade Salgado de Oliveira – Universo – Belo Horizonte/MG – Brasil

## INTRODUÇÃO

No Brasil o leite consumido tem preocupado técnicos e autoridades ligadas a áreas de saúde e laticínios. Levando em conta a importância do consumo de leite na alimentação humana, é de suma importância ter conhecimento e fazer averiguações das metodologias empregadas para identificar as tentativas fraudulentas no leite, e mais importante ainda é o aperfeiçoamento das técnicas de detecção das fraudes, com intuito de garantir a sua autenticidade.

## METODOLOGIA

Esse trabalho foi desenvolvido a partir de pesquisas e artigos científicos já desenvolvidos por pesquisadores e profissionais da área de Medicina Veterinária direcionada, inspeção e detecção de fraudes no leite, visando conscientizar produtores e consumidores, sobre a importância da fiscalização na cadeia produtiva de leite no Brasil.

## RESULTADOS E DISCUSSÃO

A detecção de produtos fraudados e de qualidade inferior é fundamental, já que isso atinge de forma geral todos os países, trazendo prejuízos no rendimento de alguns produtos lácteos, diminuição no valor nutricional e alteração na qualidade do produto, e risco aos consumidores, A presença desses produtos que podem causar problemas de saúde. A utilização de produtos para a adulteração era com intuito de aumentar o volume, utilizando desnatado e água na produção de creme de leite. e com o tempo foi surgindo novos meios de adulteração, como neutralizantes, reconstituintes da densidade e crioscopia, substâncias conservantes e soro de queijo. A venda de produtos lácteos adulterados a partir do leite cru que ameaça a saúde da população em todo território nacional, é verificada. No ano de 2007, a Polícia Federal identificou duas cooperativas que utilizavam desses meios de adulteração, onde foram acusadas de utilizar, soro de leite, peróxido de hidrogênio e hidróxido de sódio ao leite. Essa operação ficou conhecida como “Ouro Branco” em Minas Gerais. E em 2013 no estado do Rio Grande do Sul, o Ministério público desencadeou a Operação Leite Compensado” Que teve o objetivo de impedir que fosse feita a fraude no leite cru que era utilizada por grupos de transportadores, que utilizavam água e ureia, que tinham como objetivo aumentar o rendimento do leite e recompor a porcentagem proteica devido à adição de água. Em 2014 no estado de Santa Catarina, aconteceu a “Operação Leite Adulterado” I e II, e o III envolvendo os estados de Santa Catarina e Rio Grande do Sul, o objetivo era investigar e punir os envolvidos na prática da adulteração de leite. Nos dias de hoje, o controle de qualidade do leite, tem como objetivo prevenir fraudes e adulterações do produto “in natura”. Sendo necessário introduzir algum método de detecção sensível e preciso, na rastreabilidade de alimentos no intuito de prevenir e verificar fraudes em produtos.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

Relatou-se as principais fraudes que muda Qualidade do leite e métodos mais comumente usados. Detectar fraudes é um crime além da representação. Ameaça para a saúde do consumidor. Tornar necessário Desenvolvimento de métodos eficazes para o controle de qualidade do leite.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- 1.MOREIRA, Gisele; MARTINS, Carla; DEMINICIS, Bruno. TÓPICOS ESPECIAIS EM CIÊNCIA ANIMAL. Editora CAUFES 1ª Edição, Vol. 2. Alegre, ES - 2015.
2. ANDOLFATO, Gabriel Moreno. PRINCIPAIS CAUSAS DE DISTOCIA EM VACAS E TÉCNICAS PARA CORREÇÃO: REVISÃO DE LITERATURA. Revista Científica De Medicina Veterinária-Issn:1679-7353. Editora FAEF; Associação Cultural e Educacional de Garça - SP/ Janeiro de 2014.