



Serviço Público Federal

MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO, INDÚSTRIA E COMÉRCIO EXTERIOR
INSTITUTO NACIONAL DE METROLOGIA, NORMALIZAÇÃO E QUALIDADE
INDUSTRIAL
INMETRO

PROGRAMA DE ANÁLISE DE PRODUTOS

RELATÓRIO PROVISÓRIO DA ANÁLISE EM FRANGOS CONGELADOS PEITO COM OSSO COM PELE E PEITO SEM OSSO SEM PELE

***Divisão de Orientação e Incentivo à Qualidade - Diviq
Diretoria da Qualidade - Dqual
Inmetro***

ÍNDICE

❖ 1. Apresentação	pág. 03
❖ 2. Justificativa	pág. 04
❖ 3. Documentos de referência	pág. 04
❖ 4. Laboratório responsável pelos ensaios	pág. 05
❖ 5. Amostras analisadas	pág. 05
❖ 6. Ensaio realizado	pág. 07
❖ 7. Resultado geral	pág. 08
❖ 8. Posicionamento dos fabricantes	pág. 08
❖ 9. Informações ao Consumidor	pág. 12
❖ 10. Contatos úteis	pág. 12
❖ 11. Conclusão	pág. 13

1. APRESENTAÇÃO

O Programa de Análise de Produtos, coordenado pela Diretoria da Qualidade do Inmetro, foi criado em 1995, sendo um desdobramento do Programa Brasileiro da Qualidade e Produtividade – PBQP.

Um dos subprogramas do PBQP, denominado Conscientização e Motivação para a Qualidade e Produtividade, refletia a necessidade de criar, no país, uma cultura voltada para orientação e incentivo à Qualidade, e tinha a função de promover a educação do consumidor e a conscientização dos diferentes setores da sociedade.

Nesse contexto, o Programa de Análise de Produtos tem como objetivos principais:

- a) informar o consumidor brasileiro sobre a adequação de produtos e serviços aos critérios estabelecidos em normas e regulamentos técnicos, contribuindo para que ele faça escolhas mais bem fundamentadas em suas decisões de compra ao levar em consideração outros atributos além do preço e, por conseqüência, torná-lo parte integrante do processo de melhoria da indústria nacional;
- b) fornecer subsídios para o aumento da competitividade da indústria nacional.

A seleção dos produtos e serviços analisados tem origem, principalmente, nas sugestões, reclamações e denúncias de consumidores que entraram em contato com a Ouvidoria do Inmetro¹, ou através do link “*Indique! Sugestão para o Programa de Análise de Produtos*”², disponível na página do Instituto na internet.

Outras fontes são utilizadas, como demandas do setor produtivo e dos órgãos reguladores, além de notícias sobre acidentes de consumo encontradas em páginas da imprensa dedicadas à proteção do consumidor ou através do link “*Acidentes de Consumo: Relate seu caso*”³ disponibilizado no sítio do Inmetro.

Deve ser destacado que as análises conduzidas pelo Programa não têm caráter de fiscalização, e que esses ensaios não se destinam à aprovação de produtos ou serviços. O fato de um produto ou serviço analisado estar ou não de acordo com as especificações contidas em regulamentos e normas técnicas indica uma tendência em termos de qualidade. Sendo assim, as análises têm caráter pontual, ou seja, são uma “fotografia” da realidade, pois retratam a situação naquele período em que as mesmas são conduzidas.

Ao longo de sua atuação, o Programa de Análise de Produtos estimulou a adoção de diversas medidas de melhoria. Como exemplos, podem ser citadas a criação e revisão de normas e regulamentos técnicos, programas de qualidade implementados pelo setor produtivo analisado, ações de fiscalização dos órgãos regulamentadores e a criação, por parte do Inmetro, de programas de Avaliação da Conformidade.

¹ Ouvidoria do Inmetro: 0800-285-1818; ouvidoria@inmetro.gov.br

² Indique! Sugestão para o Programa de Análise de Produtos: <http://www.inmetro.gov.br/consumidor/formContato.asp>

³ Acidentes de Consumo: Relate seu caso: http://www.inmetro.gov.br/consumidor/acidente_consumo.asp

2. JUSTIFICATIVA

Existe um senso comum de que a carne de aves (carne branca) é mais saudável do que a carne bovina (carne vermelha). Isso porque, normalmente, ela contém menos gordura saturada. Especialistas ressaltam ainda como diferenciais dessa carne o preço mais barato (se comparada com outras carnes); a imagem de uma proteína mais saudável e o curto ciclo produtivo da carne de frango⁴.

Independentemente do motivo, ela é uma carne largamente consumida pelos brasileiros. Dados recentes indicam que, no Brasil, entre os anos 1983 e 2009, esse consumo cresceu mais de 300% (trezentos por cento), enquanto que o de carne bovina recuou e o de suína aumentou de forma modesta.

Estudos do Departamento de Agricultura dos Estados Unidos (USDA) apontam que o consumo mundial *per capita* de carne de frango cresceu de 1970 a 2009, de 2 quilos por pessoa, para mais de 10,5 quilos, aproximadamente.

Dados da indústria brasileira também corroboram com esse crescimento, apontando uma evolução na importação da ordem de 7,5% (de 10.681 milhões/t para 11.475 milhões/t). Porém, é importante frisar que o frango congelado *in natura* deve obedecer a requisitos técnicos e sanitários e que a legislação brasileira, editada pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) permite que a água absorvida durante a produção do frango corresponda a 6% (seis por cento) do peso total da carcaça congelada posta à venda.

Caso este limite seja ultrapassado, considera-se que a carcaça absorveu água em excesso durante o processo de pré-resfriamento. A intensificação da fiscalização e o desenvolvimento de metodologias para verificar o teor de umidade em diferentes cortes de frango têm reduzido a prática de inserção de água ou substâncias que propiciam a retenção de líquido pela carne dos frangos por parte dos fabricantes, no entanto, ainda há registro de empresas que lesam o consumidor.

Porém, a percepção dos consumidores é a de que ainda há excesso de água na carne de ave congelada, prova disso é que a Ouvidoria do Inmetro recebe, constantemente, reclamações sobre essa questão.

Diante do exposto e visando proteger o consumidor, o Inmetro, em parceria com o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA, autoridade federal responsável pela regulamentação do produto, conduziu uma análise para verificar teor de água contida nos cortes de frango congelados (peito com osso e com pele e peito sem osso e sem pele).

O presente relatório apresenta as principais etapas da análise, a descrição dos ensaios, os resultados e a conclusão do Inmetro sobre o assunto.

3. DOCUMENTOS DE REFERÊNCIA

- **Instrução Normativa/MAPA nº. 8 de 11 de março de 2009** – Método para determinação dos parâmetros para avaliação do teor total de água contida em cortes de aves.
- **Ofício Circular/DIPOA nº 010/2005 de 03 de maio 2005** – Programa de Prevenção e Controle da Adição de Água aos Produtos.

⁴ <http://www.aveworld.com.br/aveworld/noticias/post/usda-consumo-de-carne-de-frango-no-br-cresce-300-diz-pesquisa>.

- **Instrução Normativa/MAPA nº 9, de 4 de Maio de 2010** - Estabelece os parâmetros para avaliação do Teor Total de Água Contida nos Cortes de Aves -Peito com Osso com Pele e Peito sem Osso sem Pele.
- **Lei 8.078, de 11 de setembro de 1990** – *Código de Proteção e Defesa do Consumidor*.

4. LABORATÓRIO RESPONSÁVEL PELOS ENSAIOS

Os ensaios foram realizados pelos laboratórios pertencentes à Rede Nacional de Laboratórios Agropecuários do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – LANAGRO (Laboratório Nacional Agropecuário), em unidades distribuídas nas 5 regiões do país. Estes laboratórios realizam atividades de referência imprescindíveis para o desenvolvimento dos trabalhos de fiscalização nas áreas de carnes, laticínios, sementes, insumos agropecuários entre outros do Ministério da Agricultura.

As amostras foram enviadas aos LANAGROs do Rio Grande do Sul, Pernambuco, São Paulo, Minas Gerais, Goiás e Pará.

5. AMOSTRAS ANALISADAS

A análise foi precedida por uma pesquisa de mercado, realizada pela Rede Brasileira de Metrologia Legal e Qualidade - Inmetro, constituída pelos Institutos de Pesos e Medidas Estaduais (IPEM), órgãos delegados do Inmetro, em 8 Estados: Santa Catarina, Mato Grosso do Sul, Pará, São Paulo, Goiás, Rio Grande do Sul, Rio de Janeiro e Rio Grande do Norte.

Foram identificadas **62 (sessenta e duas) diferentes marcas de peito de frango com osso e com pele e sem osso e sem pele**. Tendo em vista que uma das diretrizes do Programa de Análise de Produtos é avaliar a tendência de conformidade do produto, considera-se a importância de preservar, dentro do possível, a representatividade ao setor, tornando-se desnecessária a realização de ensaios para todas as marcas disponíveis. Sendo assim, foram **selecionadas 19 (dezenove) marcas de peito de frango sem pele e sem osso e com pele e com osso**.

A tabela a seguir relaciona os fabricantes e as marcas que tiveram amostras de seus produtos analisadas:

Tabela 1 – Marcas que tiveram amostras analisadas			
Marcas	Fabricante	Tipo	Local de compra
Marca A	Fabricante A	sem pele sem osso	São José - SC
Marca B	Fabricante B	com pele com osso	São José - SC
Marca C	Fabricante C	com pele com osso	Rio de Janeiro -RJ
Marca D	Fabricante D	sem pele sem osso	Goiânia - GO
Marca E	Fabricante E	sem pele sem osso	Belém - PA
Marca F	Fabricante F	com pele com osso	Goiânia - GO
Marca G	Fabricante G	com pele e com osso	Rio de Janeiro - RJ
Marca H	Fabricante H	sem pele sem osso	São José -SC
Marca I	Fabricante I	sem pele sem osso	Rio de Janeiro - RJ
Marca J	Fabricante J	sem pele sem osso	Porto Alegre - RS
Marca L	Fabricante L	com pele com osso	Porto Alegre - RS
Marca M	Fabricante M	sem pele sem osso	Natal - RN
Marca N	Fabricante N	sem pele sem osso	Belo Horizonte - MG
Marca O	Fabricante O	com pele com osso	Rio de Janeiro - RJ
Marca P	Fabricante P	com pele com osso	Rio de Janeiro - RJ
Marca Q	Fabricante Q	com pele com osso	Belo Horizonte - MG
Marca R	Fabricante R	sem pele sem osso	São Paulo - SP
Marca S	Fabricante S	sem pele sem osso	São Paulo - SP
Marca T	Fabricante T	sem pele sem osso	São José - SC

Ao todo, foram **compradas 05 (cinco) amostras de cada uma das marcas selecionadas**, sendo que três foram submetidas aos ensaios de umidade e proteína, e as outras duas guardadas em sua embalagem original, para o caso de uma eventual repetição dos ensaios.

6. ENSAIOS REALIZADOS

Os ensaios para a determinação do teor de água, proteína e relação água/proteína de amostras de cortes de aves (frangos, galinhas, patos e galeto) in natura, resfriados ou congelados, com ou sem pele, com ou sem osso, foram realizados de acordo com a Instrução Normativa nº 8 e nº 9 do MAPA.

6.1. Determinação da Umidade (%U)

O sistema de resfriamento utilizado no abate de frangos (galos, galinhas, frangos, galetos) inclui uma imersão em água gelada no intuito de obter um abaixamento rápido de temperatura, de 38°C para 7°C em menos de 50 minutos, para evitar a multiplicação de agentes microbiológicos que pode causar o perecimento da carne e doenças aos consumidores.

Esse ensaio tem como objetivo determinar o teor de umidade da amostra (%U) de acordo com método descrito na Instrução Normativa nº 8 do MAPA, que se baseia na perda de umidade a 103°C ± 2°C.

Os limites para “Peito com osso e com pele” e “Peito sem osso sem pele” estão descritos na tabela 2 e 3, respectivamente.

6.2. Determinação do Teor de Proteína (%P)

Os limites estabelecidos representam qualquer amostra de frango em condições normais (sem adulteração), devendo ser obedecidos os três critérios simultaneamente (umidade, proteína e razão umidade/proteína).

Esse ensaio tem como objetivo determinar o teor de proteína (%P) e se baseia na transformação do nitrogênio da amostra em sulfato de amônio. Pode-se expressar o resultado em proteína multiplicando-se a porcentagem do nitrogênio total por 6,25.

Os limites para “Peito com osso e com pele” e “Peito sem osso sem pele” estão descritos na tabela 2 e 3, respectivamente.

Tabela 2 – Peito com Osso e com Pele - Requisitos

Parâmetros	Limite Inferior	Limite Superior
Umidade (%)	67,16	75,40
Proteína (%)	17,81	22,05
Relação Umidade/ Proteína	3,28	3,92

Tabela 3 – Peito sem Osso sem Pele - Requisitos

Parâmetros	Limite Inferior	Limite Superior
Umidade (%)	73,36	75,84
Proteína (%)	21,05	24,37
Relação Umidade/ Proteína	3,03	3,55

7. RESULTADO GERAL

A tabela a seguir descreve os resultados obtidos nas amostras de peito de frango analisadas.

Tabela 3 - Resultado Geral da Análise em Peito de Frango					
Marcas	Tipo	Umidade (%)	Proteína (%)	Relação Umidade/ Proteína	Resultado Geral
Marca A	Conforme	Conforme	Conforme	Conforme	Conforme
Marca B	Conforme	Conforme	Conforme	Conforme	Conforme
Marca C	Conforme	Conforme	Conforme	Conforme	Conforme
Marca D	Conforme	Conforme	Conforme	Conforme	Conforme
Marca E	Conforme	Conforme	Conforme	Conforme	Conforme
Marca F	Conforme	Conforme	Conforme	Conforme	Conforme
Marca G	Conforme	Conforme	Conforme	Conforme	Conforme
Marca H	Conforme	Conforme	Conforme	Conforme	Conforme
Marca I	Conforme	Conforme	Conforme	Conforme	Conforme
Marca J	Conforme	Conforme	Conforme	Conforme	Conforme
Marca L	Conforme	Conforme	Conforme	Conforme	Conforme
Marca M	Conforme	Conforme	Conforme	Conforme	Conforme
Marca N	Conforme	Conforme	Conforme	Conforme	Conforme
Marca O	Conforme	Conforme	Conforme	Conforme	Conforme
Marca P	Conforme	Conforme	Conforme	Conforme	Conforme
Marca Q	Conforme	Conforme	Conforme	Conforme	Conforme
Marca R	Conforme	Conforme	Conforme	Conforme	Conforme
Marca S	Conforme	Conforme	Conforme	Conforme	Conforme
Marca T	Conforme	Conforme	Conforme	Conforme	Conforme

Resultado Geral: Todas as amostras foram consideradas Conformes.

8. POSICIONAMENTO DOS FABRICANTES

Após a conclusão dos ensaios, os fabricantes que tiveram seus produtos analisados receberam cópias dos laudos de análise, tendo sido dado um prazo de cinco dias úteis para que se manifestassem a respeito dos resultados obtidos.

➤ **Marca C**

“O Fabricante C – Marca C Alimentos, vem por meio desta posicionar-se em relação ensaios realizados através Programa de Análise de Produtos do Inmetro.

Conforme informado no Ofício 335/2010 do CGAL/DAS, onde descreve os resultados de análise em Peito de Frango Congelado (com pele e osso), cujo o resultado médio das análise dos produtos marca C estão em Conformidade com o disposto na legislação vigente. A empresa considera este sistema de avaliação, por análise físico química, eficaz e vem através de seus processos internos realizando um monitoramento constante”.

➤ **Marca D**

“Em resposta ao Ofício nº 327/2010 de 08 de dezembro de 2010, analisamos os resultados constantes neste ofício (peito como osso e com pele) de acordo com Instrução Normativa nº 12 de 26/07/2010 (Revoga IN nº 09) e nossos produtos encontram-se dentro dos padrões permitidos, vale ressaltar que temos implantado Programa de Prevenção de Adição de Água aos Produtos de acordo com Ofício Circular nº 10/2005 que já está em processo de revisão para atendimento do Ofício Circular 038/2010”.

➤ **Marca H**

“Agradecemos o retorno sobre o resultado obtido da análise realizada dos nossos produtos, e nos posicionamos de modo favorável aos resultados”.

➤ **Marca I**

“A respeito dos ensaios realizados com amostras do produto Filé de Peito de Frango Congelado produzido por nossa empresa, conforme mensagem e relatório de ensaio encaminhados por Vossa Senhoria, seguem alguns comentários sobre os resultados:

Os resultados de análises de amostras do produto da Marca I (médias aritméticas de 3 amostras) estão em conformidade com a legislação. Consideramos esses resultados coerentes com nosso nível de Controle da Qualidade e com o cuidado da empresa com seus produtos.

Amostras de frangos congelados coletadas no varejo podem apresentar resultados diferentes de amostras coletadas na indústria, devido a oscilações de temperatura nas gôndolas dos supermercados. Portanto, é importante o uso do critério da média, uma vez que podem existir variações importantes nos resultados de amostras individuais.

Estamos à disposição para colaborar tecnicamente no que for necessário, no aprimoramento de metodologias de ensaio ou procedimentos de amostragem”.

➤ **Marca M**

“Com relação aos resultados do conjunto de ensaios realizados pelo Inmetro, por meio do Programa de Análise de Produtos, em amostras de Cortes de Peito de Frango Marca M, conforme comunicação encaminhada via email, verificamos que os percentuais relativos à Proteína, Umidade e U/PB, atribuídos ao produto de nossa marca, estão rigorosamente de acordo com os parâmetros estabelecidos pela legislação vigente - Instrução Normativa número 9 de 4 de maio de 2010,

publicada no Diário Oficial da União, edição de 6 de maio de 2010, e assinada pelo Secretário de Defesa Agropecuária, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Sr. Inácio Afonso Kroetz.

Aproveitamos a oportunidade para destacar que essa constatação, a partir de análises de amostras coletadas por uma instituição de credibilidade como o Inmetro e analisadas em laboratórios da rede oficial LANAGRO/MAPA, é muito importante para a Fabricante M, que desenvolve um trabalho sério, com base em múltiplos padrões de qualidade e segurança alimentar. Somos conscientes de nossa grande responsabilidade com a saúde de nossos consumidores e estamos determinados a continuar construindo essa relação de transparência e respeito”.

➤ **Marca R**

“Foi com grande satisfação que nós da Marca R recebemos os resultados das análises conduzidas pelo Inmetro em amostras de peito de frango congelado, nas quais todos os produtos de nossa empresa analisados apresentaram indicadores dentro dos parâmetros legais. Estamos cientes de que o trabalho do Inmetro não possui caráter fiscalizatório, mas ainda assim entendemos que essa iniciativa tem uma enorme importância ao buscar diagnosticar tendências e ao incentivar uma melhoria da qualidade da indústria nacional, em benefício do consumidor.

Por este motivo, entendemos que os resultados obtidos pela Marca R nesta avaliação do Inmetro – feita em parceria com outro órgão de referência, que é o Laboratório Nacional Agropecuário (LANAGRO) – são muito importantes e reforçam o compromisso de nossa empresa em oferecer a nossos consumidores produtos de altíssima qualidade. Mais do que isso, eles refletem nossos esforços em inovação, melhoria contínua, pesquisa e desenvolvimento e na garantia da qualidade.

Em atendimento à diretriz do Programa de Análise de Produtos, de estimular os fornecedores a se posicionem em relação aos resultados da avaliação, manifestamos, portanto, nossa satisfação com os resultados obtidos e nossos cumprimentos ao Inmetro pela iniciativa, que tem nosso integral apoio”.

➤ **Marca T**

“Consideramos de extrema valia este tipo de trabalho, uma vez que nossa empresa vem a muito tempo solicitando providências junto aos órgãos responsáveis pela inspeção e fiscalização na produção da carne de frango.

Esperamos que esta iniciativa não pare, ela só trará benefícios para os produtores e consumidores.

Estamos de acordo com as análises elaboradas pelo LANAGRO”.

➤ **Os demais fabricantes não enviaram posicionamento até ao término do prazo estabelecido.**

9. INFORMAÇÕES AO CONSUMIDOR

Visando contribuir com os consumidores brasileiros no tocante a uma compra de frangos segura sanitariamente, a União Brasileira de Avicultura – UBABEF, associação representativa do setor, elaborou e disponibilizou em seu *site*, uma série de dicas para facilitar a compra e a conservação dos frangos congelados. As dicas, transcritas abaixo, podem ser visualizadas no *site* da Associação, no link <http://www.abef.com.br/uba/dicas-frangos-compra.php>.

▪ **Compra**

Para garantir a qualidade da carne de frango que você consome, é importante estar informado e atento desde o momento de sua aquisição. Procure comprá-la em estabelecimentos de sua confiança, que tenham condições sanitárias adequadas.

A carne de frango fresca tem características próprias, que a tornam fácil de ser reconhecida. A leitura deste texto levará você a identificar essas características para adquirir somente carnes de boa qualidade.

▪ **O produto**

A carne fresca deve ter coloração brilhante, odor característico de carne fresca e uma certa elasticidade, capaz de fazê-la ceder à pressão dos dedos. A gordura deve ter coloração amarelo-clara, próxima à tonalidade da manteiga. A carne embalada a vácuo, entretanto, tem cor mais escura, o que é normal e não indica deterioração. Não deixe de verificar a data de validade do produto, que, por lei, deve estar impressa no rótulo da embalagem. Se você notar excesso de líquido dentro das embalagens, assim como manchas esverdeadas, ou se a embalagem não estiver bem aderida ao produto, não compre-o. Quando adquirir carnes congeladas, coloque-as no congelador de sua casa, no máximo, no prazo de uma hora após a compra.

▪ **Tipos de embalagem**

Hoje encontra-se carne de frango à venda tanto no balcão do açougue como em pequenas bandejas de isopor ou em embalagens a vácuo. Prefira as carnes embaladas, tanto a vácuo como em pequenas bandejas.

Em pequenas bandejas, pode ser utilizada a "atmosfera modificada", que nada mais é do que uma mistura de oxigênio com gás carbônico injetada na embalagem para manter a qualidade do produto e prolongar a sua vida útil. Nesse tipo de embalagem, a carne dura até dez dias em refrigerador doméstico.

Na carne embalada a vácuo, todo o oxigênio é retirado da embalagem. Essa é uma das formas mais seguras de garantir a qualidade e a durabilidade da carne, pois impede o crescimento de microrganismos que precisam de oxigênio para se manter. A carne acondicionada nesse tipo de embalagem apresenta uma coloração mais escura, mas isso é perfeitamente normal, pois se deve à falta de contato da carne com o oxigênio. Poucos minutos após a abertura da embalagem, ao entrar em contato novamente com o oxigênio, ela retornará à sua cor natural.

▪ **Local de compra**

Prefira adquirir carnes em estabelecimentos de sua confiança. Observe a higiene do local, pois isso se refletirá na higiene da carne fornecida. Opte por açougues com paredes azulejadas e pisos de cerâmica, que sejam higiênicos, com balcões e instalações limpas, e onde não haja carnes

dependuradas em ganchos. As carnes devem permanecer refrigeradas, e não expostas ao ambiente. Devem também ficar livres do contato com insetos e poeira.

No local de compra, verifique se o balcão frigorífico é mantido em temperatura constante. A iluminação do balcão de carnes também é importante. O excesso de produtos expostos nos balcões refrigerados prejudica a circulação do ar frio, comprometendo a conservação dos alimentos. Cada produto deve ter o seu lugar. Portanto cortes de diferentes espécies, como bovinos, suínos e de aves, não devem estar misturados nos balcões frigoríficos.

Lembre-se de que os funcionários do açougue devem ter os cabelos presos ou usar toucas, assim como uniformes brancos e limpos. Em suma, devem apresentar o maior asseio possível.

▪ **Preço**

No mercado de carnes, não há uma oscilação muito grande de preço entre os fornecedores idôneos. Por isso suspeite de estabelecimentos que vendam o produto com preços muito abaixo da média, pois, embora a economia pareça tentadora, essa carne pode ser fruto de um abate clandestino (sem inspeção veterinária) ou ter sua data de validade próxima do vencimento.

▪ **Carne inspecionada**

A carne inspecionada é a garantia de que o produto foi vistoriado por um médico veterinário especializado antes de chegar ao ponto-de-venda. Esse profissional é treinado para analisar as carnes detalhadamente e não envia ao varejo as que não estão próprias para o consumo. Existem serviços de inspeção federal, estadual e municipal e a informação sobre a inspeção deve ser apresentada nas embalagens ou na loja. Carnes inspecionadas, quando vendidas nas embalagens do frigorífico, têm em sua etiqueta a identificação do corte, o número do Serviço de Inspeção (chamado de S.I.F. no caso de inspeção federal), o nome do frigorífico, a origem, a data de embalagem e/ou de validade. Prefira sempre carne inspecionada. Ela é a garantia de sua segurança.

Além disso, escolha todos os produtos refrigerados e/ou congelados no final de suas compras, evitando que eles fiquem muito tempo sem refrigeração. Não misture produtos resfriados (como carnes) com alimentos quentes (como pão recém-assado) no carrinho de compras nem nas sacolas. Ao chegar em casa, guarde primeiro os produtos resfriados, deixando os produtos não-perecíveis para serem guardados depois.

10. CONTATOS ÚTEIS

- **Inmetro:** <http://www.inmetro.gov.br>
Ouvidoria do Inmetro: 0800-285-1818 ou ouvidoria@inmetro.gov.br
Sugestão de produtos para análise: <http://www.inmetro.gov.br/consumidor/formContato.asp>
- **MAPA:** <http://www.agricultura.gov.br>
Central de Relacionamento: 0800 704 1995, de 2ª a 6ª feira (exceto feriados), das 8 às 20 horas.
e-mail: ouvidoria@agricultura.gov.br,
- **Acidente de consumo: Relate seu caso:**
http://www.inmetro.gov.br/consumidor/acidente_consumo.asp
- **Portal do Consumidor:** www.portaldoconsumidor.gov.br

11. CONCLUSÕES

Os resultados encontrados na análise de frangos congelados revelam uma tendência de conformidade nos peitos de frango com osso e pele e sem osso e sem pele disponíveis no mercado nacional, no que diz respeito ao teor de água, já que todas as 19 (dezenove) marcas analisadas atenderam aos critérios estabelecidos na regulamentação.

Cabe ressaltar que a ocorrência de fraude por excesso de absorção de água em frangos tem sido alvo de reclamações dos consumidores e que, em função disso, o Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal – DIPOA do MAPA vem intensificando as ações de combate a essa fraude econômica, em âmbito nacional.

Uma dessas ações foi a publicação da Instrução Normativa que serviu de base para essa análise e para as análises oficiais do MAPA, que são realizadas mensalmente pelas unidades Estaduais do Ministério da Agricultura. Cabe destacar ainda que esse trabalho, iniciado pelo MAPA com peito de frango, já foi estendido também para outros cortes, como coxa e sobre coxa.

O Inmetro enviará os resultados desta análise ao Departamento de Proteção e Defesa do Consumidor - DPDC para conhecimento.

Rio de Janeiro, de dezembro de 2010.

BIANCA REIS

Colaboração

ROSE MADURO

Responsável pela Análise

LUIZ CARLOS MONTEIRO

Gerente da Divisão de Orientação e Incentivo à Qualidade

ALFREDO CARLOS ORPHÃO LOBO

Diretor da Qualidade