

## Órgão de defesa do consumidor lista alimentos que não são o que parecem

Marília Miragaia

*Quanto tempo você gasta lendo a embalagem de um produto no supermercado?*

Um levantamento do Idec (Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor) serve de alerta àqueles que concluírem que não prestam atenção aos rótulos durante as compras.

A pesquisa aponta categorias de produtos que não são exatamente o que aparentam. Entre elas, estão a linguiça "tipo" calabresa, que pode levar carne de frango, ou o molho de mostarda, que pode ser confundido com a mostarda.

Eduardo Knapp/Folhapress



*Montagem com produtos que parecem, mas não são, como o hambúrguer 'sabor picanha'*

Para identificar essas "pegadinhas", é preciso ficar atento às informações da embalagem. "Ler a lista de ingredientes é uma maneira de identificar o que de fato se está comprando", diz Ana Paula Bortoletto, nutricionista e pesquisadora do Idec.

Além das embalagens, a posição desses itens nas gôndolas do mercado também pode influenciar na compra.

"O cliente compara informações visuais de produtos que estão lado a lado, mesmo que não tenham composições iguais", afirma Pedro Calabrez, professor de neurociência do consumo da ESPM (Escola Superior de Propaganda e Marketing).

No início de 2012, uma reportagem da Folha elencou produtos gastronômicos que sofreram fraudes, como mozzarella de búfala (feita com leite de vaca) e vinhos (com origem irregular).

No levantamento do Idec, porém, nenhum grupo analisado desrespeita a legislação (todos os ingredientes e especificações do produto estão presentes nas embalagens). A pesquisa serve apenas de subsídio para orientar consumidores durante as compras.

Para avaliar as características sensoriais desses produtos, o chef Joël Ruiz, da Escola Wilma Kövesi de Cozinha, participou de uma degustação a convite da Folha.

Foram provadas sete categorias de produtos, como hambúrguer "sabor" picanha, com proteína de soja e carne de ave, e bebida láctea fermentada, que pode ser confundida com iogurte. Em todas foram encontradas deficiências em relação aos produtos "originais" em características como aroma, sabor e textura.

Bortoletto, do Idec, também ressalta que alguns desses produtos podem se valer mais do uso de aromatizantes, corantes e gorduras -ingredientes "que podem deixar o preço final mais barato".

**Fonte: Folha de S. Paulo. [Portal]. Disponível em:**

**<<http://www1.folha.uol.com.br/comida/2013/11/1373460-orgao-de-defesa-do-consumidor-lista-alimentos-que-nao-sao-o-que-parecem.shtml>>. Acesso em: 21 nov. 2013.**

A utilização deste artigo é exclusiva para fins educacionais