



10/2019

4 dicas para não comprar azeite fraudado

Saber analisar o rótulo é o segredo para fugir de produtos de baixa qualidade

São Paulo, 23 de outubro de 2019 – Nesse mês de outubro, o Ministério da Agricultura anunciou a punição com a suspensão da venda de 32 marcas de azeites de oliva que sofreram adulteração. A maioria delas misturou o azeite com óleos de soja e outros óleos de origem desconhecida. A Operação Isis do Ministério começou em 2016 e realizou a análise dos produtos entre 2017 e 2018.

Apesar da suspensão, não é fácil garantir que os produtos que estão disponíveis nas gôndolas são de confiança. Os fabricantes que adulteram produtos estão utilizando técnicas cada vez mais aprimoradas para ludibriar o consumidor e a fiscalização. Portanto, saber os detalhes para identificar um bom azeite é essencial para não levar um produto de baixa qualidade para casa.

E para ajudar nessa tarefa, Chiara Tengan, gerente de marketing da Ajinomoto® Food Service, divisão responsável pela distribuição dos azeites **Terrano™**, trouxe dicas de ouro para aprender a verificar a qualidade de um azeite:

• Produção

Os dados de origem do produtor devem estar descritos no rótulo e se o local de produção e envase forem iguais, melhor. Não é uma regra, mas existe uma chance maior de fraude quando essas informações são diferentes. A melhor alternativa é sempre optar por marcas já reconhecidas onde há maior controle sobre a qualidade e segurança alimentar. Se essas informações não estiverem disponíveis ou se os locais forem diferentes, desconfie. “A omissão da

origem do produtor pode ser um indicativo de que o produto veio de locais diversos, o que sugere que pode ter ocorrido mistura de óleos”, explica Chiara.

• **Certificados de qualidade**

Selo de qualidade no rótulo é um bom indicativo de que a mercadoria é confiável. Por exemplo, a Casa de Azeite de Portugal fornece o certificado para os produtos com padrão de qualidade português, como os da linha de azeites Terrano™. “Todo azeite certificado passa por uma rigorosa análise de qualidade, que verifica se todas as etapas de produção, acidez e procedência estão de acordo com os parâmetros de exigência para que seja consumido”, afirma Chiara.

• **Tipo**

Os azeites devem ser “catalogados”, ou seja, o tipo do produto deve estar descrito na embalagem (virgem, extravirgem ou tipo único). A falta de classificação pode ocorrer quando o produto é misturado com outros óleos, que faz com que a acidez do azeite seja modificada e a qualidade prejudicada.

• **Preço**

É aquele velho ditado: o barato sai caro. O valor deve ser razoável. Desconfie de azeites com preço muito reduzido, pois a produção de boa qualidade não tem custo baixo. Ainda há muitos consumidores que compram óleo de soja com azeite de baixa qualidade pensando que é azeite extravirgem.

Sobre Terrano™

Certificado pela Casa de Azeite de Portugal e fabricado sob um rigoroso processo de qualidade, Terrano™ valoriza seus pratos e surpreende seus sentidos. O perfeito equilíbrio com toques de sabor frutado, amargo e picante que um genuíno azeite deve ter. Possui duas versões: Terrano™ Extra Virgem, indicado para a finalização de pratos e para dar um toque especial nas preparações do dia a dia; Terrano™ Tipo Único, ideal para a preparação de refogados, para temperar diversos tipos de carnes, fritar e grelhar.

Sobre a área de Food Service

A área oferece um mix de produtos versáteis e práticos de alta performance em rendimento e rentabilidade, destinados a estabelecimentos voltados à alimentação fora do lar, como restaurantes, bares, hotéis, padarias etc. Entre os produtos estão o realçador de sabor AJI-NOMOTO®, os temperos HONDASHI®, SABOR A MI®, AJI-SAL®, Tempero e Caldo SAZÓN® Profissional, molhos branco bechamel e escuro demi-glace, amaciante de carne, molho e extrato de tomate, creme de cebola, Satis!™ molho shoyu, azeite de oliva extra virgem TERRANO™ e azeite de oliva tipo único Terrano™ (ambos disponíveis também para o varejo), condimento preparado HARMONIX-F® e purê de batatas instantâneo. Confira o portfólio completo de

produtos, dicas de receitas para variar seu cardápio e outras soluções no site

www.ajinomotofoodservice.com.br.

Sobre a Ajinomoto do Brasil

Presente no Brasil desde 1956, a Ajinomoto do Brasil se empenha em oferecer produtos de qualidade tanto para o consumidor como insumos para as indústrias alimentícia, cosmética, esportiva, farmacêutica, de nutrição animal e agronegócios. Atualmente, a unidade brasileira é a terceira mais importante do Grupo Ajinomoto fora do Japão, atrás apenas da Tailândia e dos Estados Unidos. A linha de produtos da empresa voltada ao consumidor é composta pelo tempero umami AJI-NO-MOTO®, AJI-SAL®, Tempero SAZÓN®, Caldo SAZÓN®, RECEITA DE CASA™, HONDASHI® e SABOR A MI®, além das sopas individuais VONO® e da linha de sopas cremosas e claras VONO® Chef. Também se destacam os refrescos em pó MID® e FIT™ Zero Açúcar, o azeite de oliva extra virgem TERRANO™, além dos produtos da marca Satis!®, que incluem molho shoyu e as linhas Tempera e Empana, Tempera e Dá Molho e Tempera e Dá Liga. No Brasil, a companhia também atua no segmento de food service (alimentação fora do lar). Com quatro unidades fabris, localizadas no estado de São Paulo, nas cidades de Limeira, Laranjal Paulista, Valparaíso e Pederneiras, e sede administrativa na capital, emprega cerca de 3 mil funcionários e atende tanto ao mercado interno como ao externo. A Ajinomoto, multinacional japonesa com sede em Tóquio, é líder mundial em aminoácidos. O Grupo Ajinomoto obteve um faturamento global de US\$ 10,1 bilhões e nacional de R\$ 2,2 bilhões no ano fiscal de 2018. Atualmente, está presente em 35 países, possui 121 fábricas e cerca de 34 mil funcionários em todo o mundo. Para saber mais, acesse www.ajinomoto.com.br.

INFORMAÇÕES PARA IMPRENSA

Race Comunicação

Tel.: (11) 2894-5607/2548-0720

imprensa.ajinomoto@agenciarace.com.br

Bruno Uehara – Cel.: (11) 99113-6731

Vanessa Assis – Cel.: (11) 97556-9962

Wilson Barros – Cel.: (11) 99607-1746