

Recalls de produtos lácteos chegam a 400

O atual estudo do Índice Global Food Recall mostra o quão urgente é a questão da segurança dos produtos: quase 400 produtos lácteos foram recolhidos em todo o mundo no primeiro trimestre de 2025.

Isso significa que a indústria de laticínios voltou a liderar as estatísticas de recall. Então, quais são as causas mais comuns de recalls e como podem os produtores se protegerem e aumentarem sua eficiência ao mesmo tempo? Pergunta Minebea Intec.

Alta precisão, qualidade inquestionável e máxima eficiência são requisitos fundamentais na indústria de laticínios de forma a manter sua posição no mercado, hoje e sempre. As consequências financeiras de um recall são consideráveis. Junte-se a isso os danos indiretos, tais como a perda da imagem, as consequências jurídicas ou a perda de parte do mercado, que podem frequentemente representar milhões.

A principal causa dos recalls são as contaminações microbiológicas, substâncias alergênicas não rotuladas adequadamente e corpos físicos estranhos como metal ou partículas de vidro. De forma a minimizar o risco de cada incidente, os processadores de laticínios dispõem de sistemas de pesagem e inspeção de precisão ao longo de toda a cadeia de produção.

Exigências de higiene

A contaminação microbiológica pode ocorrer nos estágios iniciais da produção em particular, por exemplo, na recepção das mercadorias ou nos processos de pesagem e envase, representando risco à segurança e à qualidade do produto nas fases seguintes. Sistemas convencionais com sondas, sensores ou visores dentro do recipiente apresentam riscos higiênicos: são difíceis de limpar, susceptíveis a resíduos e entram em contato direto com o produto.

Hoje já existem sistemas de pesagem gravimétrica, que permitem limpeza rápida.

Má higiene e contaminação cruzada podem não apenas causar contaminação microbiológica, mas também levar a erros relacionados a alérgenos. Falhas humanas, como adição acidental de produtos errados, também são causas de recalls relacionados a alérgenos. Documentação inadequada e rastreabilidade deficiente dificultam ainda mais o gerenciamento eficiente desses recalls, pois informações importantes estão ausentes ou são difíceis de acessar em processos manuais.

Tecnologias de detecção

Na indústria de laticínios, as soluções de inspeção precisam ser particularmente precisas e confiáveis em termos de processo, pois muitos produtos apresentam alto teor de umidade ou sal, o que pode levar a falsas rejeições com detectores de metais convencionais.

Os custos associados aos recalls mostram que a precisão não é um luxo, mas uma necessidade absoluta. Empresas que investem em tecnologias de ponta não apenas se protegem contra riscos financeiros consideráveis, mas também melhoram sua eficiência operacional e a qualidade dos produtos a longo prazo.

[Acesse aqui a matéria na íntegra.](#)

Fonte: Dairy Industries – Tradução livre: www.terraviva.com.br