RUFANDO BOMB NEWS Notícias sem rodeios

Segunda-Feira, 16 de Novembro de 2026

Pão de queijo: entenda por que não existe legislação para produção

SAIBA EM DETALHES

Metrópoles

O pão de queijo é uma iguaria sem igual. Geralmente feita com uma mistura de polvilho e queijo, a receita mineira está presente em todo território brasileiro. No entanto, o que muitas pessoas não sabem é que não há legislação que defina os padrões de qualidade e identidade do produto.

Ao **Metrópoles**, a engenheira de alimentos e padeira Marilda Fajardo explica que a produção de pão de queijo não segue nenhum padrão específico. Com a disputa por preços mais baixos, alguns fabricantes têm reduzido a quantidade de queijo na receita — e, em alguns casos, até mesmo eliminado o ingrediente.

“A grande maioria dos produtos alimentícios segue legislações específicas. O chocolate tem classificações com base no teor de cacau, assim como o suco, que varia entre néctar, refresco… Já o pão de queijo, independentemente da porcentagem de queijo utilizada ou até mesmo sua ausência, ainda é comercializado como ‘pão de queijo'”, diz.

A engenheira de alimentos acrescenta: “Eu, por exemplo, produzo um pão de queijo premiado que contém 27% de queijo em relação à formulação total, enquanto no mercado atual, a média mais comum são 5%. Pensando assim, como podem ser englobados como o mesmo produto?”.

Avaliação de rótulos de pão de queijo

Um estudo, realizado em 2022 pela Faculdade de Engenharia Química, na Universidade Federal de Uberlândia (MG), avaliou o rótulo de 50 marcas brasileiras de pão de queijo. O fato de não existir uma legislação que regule a produção do produto resultou na diferença de ingredientes usados.

“Observa-se que todas as marcas têm como ingrediente base o amido de mandioca, o que era esperado. […] Uma quantidade expressiva de marcas utiliza aroma para composição do sabor de queijo. Essa prática é feita para reduzir o custo de produção, visto que, com o uso de aroma, é possível reduzir a quantidade de queijo utilizado na formulação”, explicou a autora da pesquisa.

De acordo com o estudo, algumas empresas (38%) não declararam qual tipo de queijo utilizaram em sua formulação. O queijo mais utilizado é o parmesão, entretanto, muitas empresas fazem composição entre queijos.

Embora não exista legislação específica para o pão de queijo, o produto está sujeito a alguns regulamentos e enquadramentos.