

Avaliação da rotulagem e do perfil nutricional de alimentos industrializados destinados para o público infantil

Evaluation of the labeling and nutritional profile of processed foods intended for children

DOI:10.34117/bjdv8n6-076

Recebimento dos originais: 21/04/2022
Aceitação para publicação: 31/05/2022

Márcia Liliane Rippel Silveira

Mestrado em Ciência e Tecnologia dos Alimentos

Instituição: Centro Universitário FACVEST-UNIFACVEST

Endereço: Rua João Franciscatto, 270 - Bairro São José, Santa Maria – RS

CEP: 97095-745

E-mail: marciarippel@gmail.com

Vanessa Pires da Rosa

Doutorado em Tecnologia de Alimentos

Instituição: Universidade Federal de Santa Maria

Endereço: Colégio Politécnico da Universidade Federal de Santa Maria, Av. Roraima,
1000 - Camobi, Santa Maria - RS, CEP: 97105-000

E-mail: vprosa_rs@hotmail.com

Andréia Cirolini

Doutorado em Ciências dos Alimentos

Instituição: Universidade Federal de Santa Maria

Endereço: Colégio Politécnico da Universidade Federal de Santa Maria, Av. Roraima,
1000 - Camobi, Santa Maria - RS, CEP: 97105-000

E-mail: andreiacirolini@gmail.com

RESUMO

A oferta de alimentos industrializados, especialmente os ultraprocessados, é desaconselhada nos primeiros anos de vida, uma vez que o consumo destes alimentos está associado à anemia, ao excesso de peso e a alergias alimentares. O objetivo do trabalho foi avaliar a conformidade dos rótulos de alimentos industrializados destinados para o público infantil frente à legislação brasileira vigente e analisar os teores de sódio, açúcares livres, edulcorantes e gorduras totais, saturadas e trans descritos no rótulo. Os nutrientes foram avaliados com base no Modelo de Perfil Nutricional da OPAS. Os resultados da avaliação mostraram que os rótulos apresentaram alguma não conformidade frente as normas exigidas pela legislação vigente sobre rotulagem de alimentos. Em relação ao perfil nutricional, a maioria dos produtos avaliados apresenta excesso de nutrientes críticos, principalmente açúcares livres, sódio e gorduras saturadas, o que torna muitos destes alimentos comercializados inadequados para o consumo, especialmente na alimentação infantil. Conclui-se que há necessidade de um maior controle por parte dos órgãos governamentais quanto ao cumprimento das exigências legais, para que os rótulos tenham informações fidedignas e não induzam os consumidores ao erro. Ressalta-se ainda a importância da implantação da nova legislação sobre rotulagem de alimentos que

permita o consumidor ter clareza sobre a qualidade e a quantidade dos constituintes nutricionais nos produtos que adquire.

Palavras-chave: rótulo, legislação, informação nutricional, alimentação infantil.

ABSTRACT

The offer of processed foods, especially the ultra-processed, is not recommended in the first years of life, since the consumption of these foods is associated with anemia, overweight and food allergies. The objective of this study was to evaluate the compliance of labels of processed foods intended for children with the Brazilian legislation in force and to analyze the levels of sodium, free sugars, sweeteners and total, saturated and trans fats described on the label. The nutrients were evaluated based on the PAHO Nutritional Profile Model. The results of the evaluation showed that the labels showed some non-compliance with the standards required by current legislation on food labeling. Regarding the nutritional profile, most of the evaluated products present an excess of critical nutrients, especially free sugars, sodium and saturated fats, which makes many of these marketed foods unsuitable for consumption, especially in infant feeding. We conclude that there is a need for greater control by governmental agencies regarding the fulfillment of legal requirements, so that labels have reliable information and do not mislead consumers. It is also emphasized the importance of the implementation of the new legislation on food labeling that allows consumers to have clarity about the quality and quantity of nutritional constituents in the products they purchase.

Keywords: label, legislation, nutritional information, infant feeding.

1 INTRODUÇÃO

Nas últimas décadas ocorreram mudanças nos hábitos alimentares da população brasileira caracterizadas principalmente pela substituição de alimentos caseiros e *in natura* por alimentos processados e ultraprocessados (AUP) (BRASIL, 2014), sendo estes introduzidos cada vez mais precocemente na alimentação infantil (SANTIAGO *et al.* 2011; BRITO *et al.* 2013). Tais alimentos são nutricionalmente desequilibrados pois possuem alta densidade energética, alta quantidade de gordura, açúcar e/ou sódio, pouca fibra, além de passarem por diversas etapas de processamento e adição de muitos ingredientes para aumentar a durabilidade e palatabilidade.

Nesse contexto, o objetivo do trabalho foi avaliar a conformidade dos rótulos de alimentos industrializados destinados para o público infantil frente à legislação brasileira vigente e verificar o perfil nutricional destes produtos com base no Modelo de Perfil Nutricional da Organização Pan-Americana de Saúde (OPAS).

2 METODOLOGIA

Trata-se de um estudo descritivo transversal, de abordagem quantitativa, realizado a partir da análise da rotulagem de alimentos industrializados destinados para o público

infantil e comercializados em supermercados na cidade de Santa Maria-RS. Foram incluídos neste estudo alimentos como cereais matinais, gelatina, suco artificial, papinhas e sopinhas infantis, empanados, hambúrguer, sanduíche de hambúrguer, bebida láctea, iogurte e queijo *Petit suisse*. Os alimentos foram selecionados de acordo com a definição de AUP presente no Guia Alimentar para População Brasileira (BRASIL, 2014). Na coleta das amostras, realizada por meio do registro fotográfico do rótulo, foram contempladas todas as marcas comerciais e sabores dos produtos disponíveis no momento da visita aos estabelecimentos.

Para a avaliação da conformidade dos rótulos frente à legislação vigente, foi utilizado um formulário de múltipla escolha do tipo *Check list*, com 32 itens, tendo como base os itens obrigatórios das regulamentações relacionadas à rotulagem de alimentos embalados (BRASIL, 2002), declaração da informação nutricional (BRASIL, 2003a,b), além das advertências sobre a presença de glúten (BRASIL, 2003c), lactose (BRASIL, 2017) e dos principais alimentos que causam alergia alimentar (BRASIL, 2015).

O perfil nutricional dos alimentos, avaliado pelos teores de sódio, açúcares livres, edulcorantes e gorduras totais, saturadas e trans expressos nos rótulos foi comparado aos valores estabelecidos no Modelo de Perfil Nutricional da OPAS para alimentos processados e ultraprocessados (OPAS, 2016).

3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Foram analisados os rótulos de 100 produtos destinados ao público infantil, com exceção do hambúrguer, todos os demais apresentaram alguma não conformidade frente as normas exigidas pela legislação vigente sobre rotulagem de alimentos no Brasil. Na Tabela 1 pode-se observar o percentual de itens do *Check List* em conformidade com a legislação brasileira sobre rotulagem de alimentos.

Tabela 1. Avaliação da conformidade dos itens do *Check List* analisados nos rótulos de alimentos direcionados ao público infantil frente à legislação sobre rotulagem de alimentos.

Produtos	Conforme % (n)	Não Conforme % (n)	Não se aplica % (n)
Cereais matinais (n=4)	74,2 (24)	16,4 (5)	9,4 (3)
Gelatina (n=22)	78,1 (25)	9,4 (3)	12,5 (4)
Suco artificial (n=11)	74,1 (24)	13,9 (4)	11,9 (4)
Papinhas infantis (n=3)	70,8 (23)	10,4 (3)	18,84 (6)
Sopinhas infantis (n=3)	75,0 (24)	12,5 (4)	12,5 (4)
Empanados (n=1)	84,4 (27)	6,3 (2)	9,4 (3)
Hambúrguer (n=5)	81,3 (26)	0 (0)	18,8 (6)
Sanduíche de hambúrguer (n=9)	81,6 (26)	9,0 (3)	9,4 (3)
Bebida láctea (n=19)	86,4 (28)	4,3 (1)	9,4 (3)
Iogurte (n=14)	79,5 (25)	8,0 (3)	11,6 (4)
Queijo Petit suisse (n=9)	83,0 (27)	4,5 (1)	12,5 (4)

Fonte: Autores com base nos dados da pesquisa.

Entre as irregularidades apresentadas, a legibilidade dos textos da informação obrigatória e da informação nutricional obrigatória foi o item do *Check list* com o maior percentual de não conformidade. Neste caso, nas amostras analisadas havia textos ilegíveis, pois não possuíam caracteres de tamanho, realce e visibilidade adequados. Também foi identificada inconformidade na apresentação da frase “Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas”, que deve ser incluída como parte da informação nutricional. Como aspecto positivo, todos os rótulos informavam sobre a presença ou ausência de glúten, conforme determina a legislação.

Os resultados da avaliação dos teores de sódio, açúcares livres, edulcorantes, gorduras totais, saturadas e trans, de acordo com os critérios do Modelo de Perfil Nutricional da OPAS, encontram-se na Tabela 2. Como pode ser observado, alguns produtos apresentam inadequações na sua composição conforme os parâmetros estabelecidos pela OPAS, principalmente em relação aos teores de sódio, açúcares livres e gorduras saturadas, o que torna muitos destes alimentos comercializados inadequados para o consumo, especialmente para a alimentação infantil.

Em relação à nova proposta de legislação sobre rotulagem nutricional, os alimentos devem receber advertências, a qual seria a inclusão de um selo indicando o excesso de nutrientes críticos (açúcares, sódio, edulcorantes e gorduras: totais, saturadas e trans) baseados no Modelo de Perfil Nutricional da OPAS.

Tabela 2. Avaliação da adequação de nutrientes nos rótulos de alimentos direcionados ao público infantil de acordo com os critérios estabelecidos pelo Modelo de Perfil Nutricional da OPAS.

Produtos		Nutrientes*					
		Sódio	Açúcares livres	Outros edulcorantes	Gorduras totais	Gorduras saturadas	Gorduras trans
Cereais matinais (n=4)	A % (n)	25 (1)	0 (0)	100 (4)	100 (4)	100 (4)	100 (4)
	I % (n)	75 (3)	100 (4)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)
Gelatina (n=22)	A % (n)	27 (6)	-	0 (0)	100 (22)	100 (22)	100 (22)
	I % (n)	73 (16)	23 (5)	100 (22)	0 (0)	0 (0)	0 (0)
Suco artificial (n=11)	A % (n)	55 (6)	-	27 (3)	100 (11)	100 (11)	100 (11)
	I % (n)	45 (5)	27 (3)	64 (7)	0 (0)	0 (0)	0 (0)
Papinhas infantis (n=3)	A % (n)	100 (3)	0 (0)	100 (3)	100 (3)	100 (3)	100 (3)
	I % (n)	0 (0)	100 (3)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)
Sopinhas infantis (n=3)	A % (n)	67 (2)	-	100 (3)	0 (0)	100 (3)	100 (3)
	I % (n)	33 (1)	-	0 (0)	100 (3)	0 (0)	0 (0)
Empanados (n=1)	A % (n)	0 (0)	-	100 (1)	0 (0)	0 (0)	100 (1)
	I % (n)	100 (1)	-	0 (0)	100 (1)	100 (1)	0 (0)
Hambúrguer (n=5)	A % (n)	0 (0)	-	100 (5)	0 (0)	0 (0)	100 (5)

	I % (n)	100 (5)	-	0 (0)	100 (5)	100 (5)	0 (0)
Sanduíche de hambúrguer (n=9)	A % (n)	0 (0)	-	100 (9)	0 (0)	0 (0)	30 (3)
	I % (n)	100 (9)	-	0 (0)	100 (9)	100 (9)	67 (6)
Bebida láctea (n=19)	A % (n)	95 (18)	-	95 (18)	100 (19)	63 (12)	100 (19)
	I % (n)	5 (1)	-	5 (1)	0 (0)	37 (7)	0 (0)
Iogurte (n=14)	A % (n)	100 (14)	-	100 (14)	93 (13)	7 (1)	100 (14)
	I % (n)	0 (0)	7 (1)	0 (0)	7 (1)	93 (13)	0 (0)
Queijo Petit suisse (n=9)	A % (n)	100 (9)	-	100 (9)	78 (7)	0 (0)	100 (9)
	I % (n)	0 (0)	11 (1)	0 (0)	22 (2)	100 (9)	0 (0)

A = Adequado; I = Inadequado; VE = Valor Energético. *Sódio: aceitável <1 mg Kcal/porção; Açúcares livres: aceitável <10% do VE/porção; Outros edulcorantes: ausência/porção; Gorduras totais: aceitável: <30% do VE/porção; Gorduras saturadas: aceitável <10% do VE/porção; Gorduras *trans*: aceitável <1% do VE/porção (OPAS, 2016).

Fonte: Autores com base nos dados da pesquisa.

Além dos nutrientes críticos, “outros edulcorantes” foram incluídos no modelo da OPAS, sendo que a justificativa para sua inclusão é que o consumo habitual de sabores doces, seja a partir do açúcar ou não, promove a ingestão de alimentos e bebidas doces, inclusive daqueles que contêm açúcares. Nos produtos avaliados foi observada uma alta inadequação em relação a utilização destes edulcorantes, sejam eles naturais ou artificiais, sendo observada a sua utilização em todos os produtos de gelatina e em 64% dos sucos. Nestes produtos foi observada a presença de ciclamato de sódio, aspartame, sacarina sódica e acessulfame-k.

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Os resultados indicam que há necessidade de adequações nos rótulos em relação à legislação vigente e de uma maior fiscalização, de modo que, possa garantir informações confiáveis ao consumidor. Na avaliação do perfil nutricional os resultados também mostraram que os alimentos direcionados ao público infantil apresentam níveis elevados de componentes que se consumidos em excesso podem trazer consequências graves à saúde. Desta forma, ressalta-se a importância da implantação da nova legislação sobre rotulagem de alimentos que permita o consumidor ter clareza sobre a qualidade e a quantidade dos constituintes nutricionais dos produtos que adquire.

REFERÊNCIAS

BRASIL. Ministério da Saúde. **Guia alimentar para a população brasileira**. Brasília: MS; 2014.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002. Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, 23 set. 2002.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003. Aprova Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, 26 dez. 2003a.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003. Aprova Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional. Diário Oficial da República do Brasil, Brasília, 26 dez. 2003b.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003. Obriga que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, 16 maio. 2003c.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 26, de 02 de julho de 2015. Dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares. Diário Oficial da República do Brasil, Brasília, 03 julho. 2015.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 136, de 08 de fevereiro de 2017. Estabelece os requisitos para declaração obrigatória da presença de lactose nos rótulos dos alimentos. Diário Oficial da República do Brasil, Brasília, 09 fevereiro. 2017.

BRITO, D. M. P. *et al.* Práticas inadequadas da alimentação complementar em lactentes, residentes em Belém-PA. **Revista Paraense de Medicina**, v. 27, n. 2, 2013.

OPAS. Organização Pan-Americana da Saúde. Modelo de Perfil Nutricional da Organização Pan-Americana da Saúde. Washington, DC: OPAS, 2016.

SANTIAGO, L. B. *et al.* Introdução de alimentos supérfluos no primeiro ano de vida e as repercussões nutricionais. **Ciência, Cuidado e Saúde**, v. 10, n. 3, p. 430-436, 2011.