

CONGRESSO ONLINE NACIONAL DE CIÊNCIAS FARMACÊUTICAS

AValiação DOS ITENS OBRIGATÓRIOS NA ROTULAGEM NUTRICIONAL DE BISCOITO RECHEADO

KOS, Bruno Morais ¹; COSTA, Maria Clara Melo da²; NUNES, Breno Gaspar³; MOTA, Gabriel Barbosa⁴; REGO, André Furtado do⁵; TERTULINO, Maria de Sampaio⁶; RODRIGUES, Jairelda Sousa⁷.

RESUMO

Introdução: A obesidade infantil vem crescendo em todo mundo devido às mudanças na alimentação. Os alimentos industrializados, especialmente os biscoitos recheados, representam um risco para o desenvolvimento de doenças, pois podem apresentar uma composição nutricional desequilibrada⁴. As informações contidas nos rótulos e embalagens dos produtos alimentícios garantem a integridades dos consumidores, tornando importante sua adequação as normas legislativas vigentes³. **Objetivo:** O objetivo deste estudo foi verificar as informações valor rotulados dos biscoitos recheados e comparar com os exigidos pela legislação em vigor. **Material e métodos:** Dez amostras de biscoito recheados foram adquiridas em março/2020, em supermercados da cidade de Teresina – PI, as quais correspondiam a diferentes marcas. Os produtos foram identificados como A, B, C, D, E, F, G e H. Os biscoitos foram analisados quanto à rotulagem, apresentação da informação nutricional e informações básicas que devem estar contidas no rótulo. A avaliação foi realizada por meio de uma ficha elaborada pelos autores, a fim de padronizar a consulta aos itens previstos na RDC nº 259/02 e RDC nº 360/03. O valor energéticos (V.E.) foi recalculado, conforme recomendações da RDC nº 360/03. A porcentagem de valor diário (%VD) de uma quantidade de nutrientes, em relação a uma dieta de 2000 Kcal de cada nutriente, foi verificado conforme o V.E. e o conteúdo apresentado na rotulagem. Para a avaliação do %VD de cálcio, utilizou-se a RDC nº 269/05. **Resultado e discussão:** Os requisitos gerais de rotulagem estipulados pela RDC nº 259/02 foram verificados e estavam de acordo com o exigido. Nas 10 amostras foram encontradas informações como lote, data de validade, lista de ingredientes, e demais itens, os quais permitem ao consumidor conhecer o conteúdo do produto². Verificou-se discordância no V.E. das amostras A, B, D, G, H e I, as quais apresentavam-se diferente ao valor rotulado. Dentre as amostras avaliadas, observou-se que a amostra H seria a mais adequada, por demonstrar maior teor de fibras que as demais. Comparando-se as dez amostras, as D e I apresentaram um maior valor de gordura saturada (14%) comumente em alimentos industrializados e relacionado ao aumento das lipoproteínas de baixa densidade e do risco de complicações cardiovasculares. A concentração de sódio nas marcas analisadas mostrou-se dentro do limite estabelecido, sendo que o acréscimo excessivo desse elemento contribui também para complicações cardiovasculares futuras nos consumidores⁴.

Portanto, apenas as marcas E, F e I apresentaram valores concordantes entre o rotulado e o calculado, bem como dos itens obrigatórios de rotulagem.

¹ Centro Universitário Santo Agostinho, Teresina, Piauí. bruno.kos@outlook.com

² Centro Universitário Santo Agostinho, Teresina, Piauí. claramelo223@gmail.com

³ Centro Universitário Santo Agostinho, Teresina, Piauí. brenogaspar55@gmail.com

⁴ Centro Universitário Santo Agostinho, Teresina, Piauí. barbosamota7@gmail.com

⁵ Centro Universitário Santo Agostinho, Teresina, Piauí. furtadorego15@gmail.com

⁶ Centro Universitário Santo Agostinho, Teresina, Piauí. mstertulino@gmail.com

⁷ Centro Universitário Santo Agostinho, Teresina, Piauí. jairelda@gmail.com

CONGRESSO ONLINE NACIONAL DE CIÊNCIAS FARMACÊUTICAS

Considerações finais: Houve uma discordância entre os valores rotulados e os valores calculados, principalmente em relação ao V.E. e o %V.D. do valor energético, proteínas, gorduras totais e sódio. A composição destes elementos com elevadas concentrações presente nestes produtos aumenta os riscos de desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis como diabetes tipo 2 e hipertensão arterial, relacionados diretamente a dieta do consumido.

Palavras-chave: Bolachas; Legislação; Alimentos industrializados.

REFERÊNCIAS

¹BRASIL, 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 União. Brasília:** Anvisa; 2003

²BRASIL, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução -RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003. Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional. **Diário Oficial da União. Brasília:** Anvisa; 2003

³FEITOSA, Bruno Fonsêca et al. AVALIAÇÃO DA ROTULAGEM DE DIFERENTES MARCAS DE BISCOITOS RECHEADOS SABOR CHOCOLATE COMERCIALIZADOS EM PAU DOS FERROS-RN. **A Barriguda: Revista Científica**, v. 6, n. 2, p. 230-241, 2016.

⁴SILVA, Mônica Junqueira da et al. Avaliação da rotulagem de biscoitos recheados comercializados em Salvador, BA: enfoque na qualidade nutricional. **Hig. aliment**, p. 130-135, 2017.

¹ Centro Universitário Santo Agostinho, Teresina, Piauí. bruno.kos@outlook.com

² Centro Universitário Santo Agostinho, Teresina, Piauí. claramelo223@gmail.com

³ Centro Universitário Santo Agostinho, Teresina, Piauí. brenogaspar55@gmail.com

⁴ Centro Universitário Santo Agostinho, Teresina, Piauí. barbosamota7@gmail.com

⁵ Centro Universitário Santo Agostinho, Teresina, Piauí. furtadorego15@gmail.com

⁶ Centro Universitário Santo Agostinho, Teresina, Piauí. mstertulino@gmail.com

⁷ Centro Universitário Santo Agostinho, Teresina, Piauí. jairelda@gmail.com