II CONPINUT
Congresso Online de Práticas Inovadoras em Nutrição
Edição 2021

978-65-89908-76-0

DIFERENTES ESPÉCIES DE FEIJÕES, QUANTIDADE DE FIBRA FORNECIDA POR PORÇÃO E AVALIAÇÃO DA TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL.

II Congresso Online de Práticas Inovadoras em Nutrição., 1ª edição, de 21/09/2020 a 28/03/2021
ISBN dos Anais: 978-65-86861-29-7

DINIZ; Ornella Moreira [1]

RESUMO

O feijão é definido como grãos provenientes das espécies Phaseolus vulgaris L. e Vigna unguiculata (L) Walp, são divididos em grupo I e 2. O grupo I: Feijão Comum, quando proveniente da espécie Phaseolus vulgaris L e grupo 2: Feijão-Caupi (Feijão-de-Corda ou Feijão-Macassar). Conforme a cor da película podem ser seprados entre branco, preto, cores e misturado. Conforme o percentual de defeitos do feijão, o Grupo I e II será classificado em 3 tipos, podendo ainda ser enquadrado como Fora de Tipo ou Desclassificado. O objetivo do estudo foi avaliar a quantidade de fibra, declarado por porção, em diferentes espécies de feijões, expostos a venda para consumo. Os dados foram coletados no período de maio a julho, em 5 supermercados, da região oeste, na cidade de Belo Horizonte, no estado de Minas Gerais. Foram encontradas 26 marcas, resultando em 65 rótulos de 15 espécies. Os alimentos estavam disponíveis nos pesos de 500g e 1kg. A porção indicada para o consumo do feijão, é de 60g e foram encontradas diferentes orientações de conversão para medida caseira como 1/3, ½ e ¾ de xícara para consumo, influenciado pela espécie, peso e tamanho do grão. Os rótulos dos feijões forneciam diferentes quantidades de fibras por porção, por exemplo o feijão Jalo forneceu entre 8g a 18g de fibras; o Vermelho de 2,5g a 20g; Fradinho de 6g a 15g; Preto de 8,1g a 21g; Branco de 0g a 19g; Cavalo 15g; Carioca de 9g a 21g; Rajado de 4g a 18g; Corda 3,4g a 16g; feijão Amendoim 21 g; Bolinha 7,8g; Manteiga 9,9g; Mulatinho 15g; Rosinha 15 e Roxo 20g. Com relação a indicação de porção 5 (8%) rótulos não informaram a conversão da porção para medida caseira. O valor da porção estava divergente em 3 (5%) rótulos, 1 (1%) rótulo informou o teor de fibras como 0% e 1(1%) rótulo descreveu na tabela de Informação Nutricional, que a porção é referente ao feijão cru. Em relação ao arredondamento de valores para apresentação na Tabela de Informação Nutricional, 11 rótulos estavam em desacordo com a legislação. Foi concluído nesse estudo, que é necessário uma melhor qualificação de quem rotula esses produtos. A Informação Nutricional de 21 (32%) rótulos estão divergente da legislação, podendo levar o cliente ao erro ou engano. É necessário que a fiscalização esteja mais presente avaliando e orientando as correções das informações divergentes ou indevidas que estejam presentes nos rótulos.

[1] Universidade Cândido Mendes - UCAM, ornellamoreira@hotmail.com

PALAVRAS-CHAVE: Feijões, Informação Nutricional, Rotulagem

[1] Universidade Cândido Mendes - UCAM, ornellamoreira@hotmail.com