

AVALIAÇÃO DOS INGREDIENTES E TEOR DE PROTEÍNAS DAS PAPINHAS, SOPINHAS E PURÊS INDUSTRIALIZADOS.

Congresso Brasileiro Online de Nutrição da Criança e do Adolescente, 1ª edição, de 11/01/2021 a 15/01/2021
ISBN dos Anais: 978-65-86861-33-4

DINIZ; Ornella Moreira¹

RESUMO

Introdução: Os alimentos de transição como sopinha (refeição salgada), papinha (sobremesa) e purê, (complemento para uma refeição salgada), são introduzidos gradualmente na alimentação de lactentes e crianças para complementação de nutrientes. Os alimentos de transição industrializadas são alternativas para ingestão de novos alimentos de forma prática e rápida. A orientação do consumo de proteínas para lactentes de até 6 meses são de 9,1g/ dia e lactentes até 11 meses é de 11g/ dia. Objetivos: O objetivo desse estudo foi identificar a quantidade de proteínas fornecidas por indicação de consumo (uma unidade) e os ingredientes que compõem as papinhas, sopinhas e purês destinados a alimentação de transição de lactentes e crianças de primeira infância. Método: Foram encontrados 29 alimentos de transição, de somente uma marca. Os dados foram coletados em 2 supermercados e 2 farmácias distintas, localizados na região oeste, na cidade de Belo Horizonte em Minas Gerais, no período de junho a julho de 2020. Resultados: Foram encontradas 13 papinhas, ofertados em 120g, nos sabores ameixa, frutas sortidas; maçã e banana; manga e cenoura; frutas tropicais; maçã; ameixa, batata doce e banana; uva e banana (orgânico); maçã (orgânico); goiaba e banana (orgânico); banana; mamão e laranja; banana e aveia; e pêra, fornecendo de 0g a 1,6g de proteínas. Foram encontradas 14 sopinhas nos potes de 170g, nos sabores legumes com carnes, caldo de feijão, carne e arroz, peito de frango com legumes, macarrão, carnes e legumes, carnes, legumes e mandioquinha, espaguete à bolonhesa, risotinho de frango, strogonofinho com arroz, peito de frango com milho, picadinho de carne e macarrão, carnes e legumes, ofertando de 2,0g a 7,4g de proteínas e 2 potinhos de 115g, 1 no sabor legumes com carne e 1 beterraba, caldo de feijão e legumes, ofertando 2,0g e 3,7g de proteínas. Os purês nos sabores mandioquinha e cenoura, no potinho, de 115g, continham 0.6g e 0.8g de proteínas. Conclusão: É necessário maior clareza na comunicação das informações da composição dos alimentos de transição. Relacionado a sopinha de carne com legumes, o corte de carne bovina utilizado no alimento não é informado, não sendo clara a informação, ao contrário do corte de frango que seria utilizado o peito. Uma papinha é descrita como “frango com milho”, porém no verso do rótulo a sopinha é descrita como “sopinha de legumes, com frango e milho”, o que não deixa claro a composição da sopinha e nos ingredientes constam cenoura, mandioquinha, abóbora e batata. Em relação ao fornecimento de proteínas das papinhas, sopinhas e purês é necessário

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

que os responsáveis pelo lactente ou criança na primeira infância, diversifiquem os alimentos ofertados para atingir a quantidade de proteínas diárias, indicado para cada faixa etária, de preferência com alimentos não industrializados, sendo os alimentos processados utilizados como uma alternativa esporádica.

PALAVRAS-CHAVE: Palavras chave: Alimentos de Transição, Papinhas, Purês, Sopinhas,