



DETERMINAÇÃO DO TEOR DE GORDURA EM SALGADINHO DE MILHO COMO FORMA DE CONSCIENTIZAÇÃO ACERCA DA OBESIDADE INFANTIL E EM ADOLESCENTES

**Carolina Smaniotto Fronza¹;
Dinalva Schein²;
Naiara Jacinta Clerici³;
Andréia Monique Lermen⁴;
Franciele Aline Smaniotto⁵;
Cristina Smaniotto Fronza⁶.**

RESUMO

A obesidade em crianças e adolescentes é um problema de saúde que tem se agravado nos últimos anos. Conforme o Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN), em 2019, no Brasil, 7,76% das crianças apresentaram peso elevado para a idade, ao passo que 27,87% dos adolescentes também estavam acima do peso. Os hábitos alimentares estão profundamente associados à obesidade infantil uma vez que o consumo de alimentos ultraprocessados, que usualmente contêm elevados teores de sódio, gorduras e açúcares, é muito comum entre indivíduos dessa faixa etária. A tabela nutricional que deveria funcionar como ferramenta importante para informar os pais acerca das propriedades nutricionais de alimentos, também é muitas vezes negligenciada. Os salgadinhos industrializados, por exemplo, alimentos que apesar de apresentarem tabela nutricional que destaca os elevados teores de gordura e sódio, ainda são muito comuns na alimentação de crianças e jovens. Portanto, o objetivo deste trabalho foi extrair as gorduras de um salgadinho de milho ultraprocessado, avaliar o teor de gordura e comparar com os valores da tabela nutricional, a fim de evidenciar o teor elevado de gordura presente no alimento. Para isso, realizou-se a extração com hexano em um extrator de Soxhlet por uma hora. Na extração de gordura do salgadinho obteve-se um percentual de 34,35% de gordura. Conforme a tabela nutricional apresentada na embalagem, em uma porção de 25 gramas do alimento 6,3 gramas são gorduras, o que corresponderia a um total de 25,2 % da porção. Avaliando-se o valor encontrado pela extração em relação aos dados da tabela nutricional, constata-se que o valor de gordura extraído foi 36,34% maior do que os valores informados na embalagem. Esses teores elevados de gordura indicam o quão inapropriados para o consumo

¹Engenheira Química – URI, Mestranda em Engenharia Química – UFSM, Tucunduva-RS, carolsmaniottof@gmail.com, (55) 9 9608-8240

²Engenheira Química – URI, Mestranda em Engenharia Química – UFSM, Cerro Largo-RS, dinalvaschein@hotmail.com, (55) 9 9977-6826

³Graduanda em Engenharia Ambiental e Sanitária – UFFS, Cerro Largo-RS, naiaraj.clerici@gmail.com, (55) 9 9981-3493

⁴Engenheira Ambiental e Sanitarista – UFFS, Mestre em Ambiente e Tecnologias Sustentáveis – UFFS, Cerro Largo-RS, lermenma@gmail.com, (55) 9 8107-4429

⁵Nutricionista – UFSM, Mestranda em Ciência e Tecnologia dos Alimentos – UFSM, Santa Maria – RS, francielesmaniotto@hotmail.com, (55) 9 9673-4920

⁶Graduanda em Medicina - UNIJUÍ, Tucunduva-RS, cristina.fronza@sou.unijui.edu.br, (55) 9 9640-9251 Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões – Santo Ângelo



são estes alimentos, e também para demonstrar diferenças em relação à tabela nutricional, no entanto, ressalta-se que na extração parte do hexano fica atrelada a amostra. Ainda, destaca-se que consumindo uma porção de 25 gramas do salgadinho, 15% das gorduras totais diárias para uma dieta de 2000 kcal seriam consumidas, um valor muito alto para um alimento com poucas propriedades nutricionais. Sendo assim, salienta-se a importância da educação alimentar de jovens e crianças no ambiente familiar, uma vez que alimentos ultraprocessados, como o salgadinho, são aceleradores e agravantes para condições de obesidade infantil e juvenil trazendo consequências imensuráveis para a saúde desses menores.

Palavras-chave: Obesidade; Alimentação; Teor de gordura; Salgadinho de milho.