



ROTULAGEM DE ALIMENTOS COM PROPRIEDADES FUNCIONAIS PARA FIBRAS: ANÁLISE DE INFORMAÇÕES

Flávia Taize de Andrade Silva¹

Elicleide Silva Santos²

Jéssyca Alves da Silva³

Ronaide Paula dos Santos⁴

Introdução/Objetivos

Os alimentos funcionais, por seus benefícios à saúde, devem fazer parte de uma dieta equilibrada, com objetivo de melhorar o bem-estar. Dentre eles, estão as fibras, substâncias constituídas por polímeros de carboidratos com dez ou mais unidades monoméricas, que não sofrem hidrólise pelas enzimas digestivas (COMINETTI e COZZOLINO, 2020).

De forma simplificada, são classificadas como fibras solúveis, viscosas ou facilmente fermentáveis no cólon, como a pectina, ou como fibras insolúveis como o farelo de trigo que aumenta o volume do bolo fecal, mas tem limitada fermentação no cólon. Seus efeitos positivos estão relacionados, em parte, ao fato de que uma parcela da fermentação de seus componentes ocorre no intestino grosso, o que produz impacto sobre a velocidade do trânsito intestinal, sobre o pH do cólon e sobre a produção de subprodutos com importante função fisiológica (BERNAUD e RODRIGUES, 2013).

Segundo Coutinho (apud SMITH, 2010), 43% dos consumidores brasileiros buscam na rotulagem alimentar informações sobre benefícios para a saúde. Devendo tais informações serem formuladas conforme as leis vigentes. Sendo assim, o presente trabalho objetivou a análise de rotulagem de alimentos com alegação funcional pela presença de fibras, comercializados no município de Lagarto-Sergipe.

¹ Nutricionista pós graduada em Nutrição Clínica e Esportiva. Endereço: Rua Pedro Matos Leal, 348-Simão Dias/Se. Tel: 79999255741. Email: flavia.taize@gmail.com ² Nutricionista, Pós graduanda em Tecnologia de Alimentos. Endereço: Rua Pedro Matos Leal, 348 – Simão Dias/SE. Tel: 22999273304. Email: elicleide22@hotmail.com ³ Nutricionista pós graduada em Tecnologia de Alimentos. Endereço: Rua Frei Paulo, 370, Bairro Suíssa-Aracaju/Se Tel: 79998344842. Email: jessyca-alves.12@hotmail.com ⁴ Nutricionista formada pela Universidade Federal de Sergipe, Pós graduanda em nutrição Clínica e fitoterapia- Obesidade com ênfase em emagrecimento. Endereço: Rua Pedro Matos Leal, 348-Simão Dias/Se Tel: 79 99926-8703. Email: ronaide.paula@gmail.com

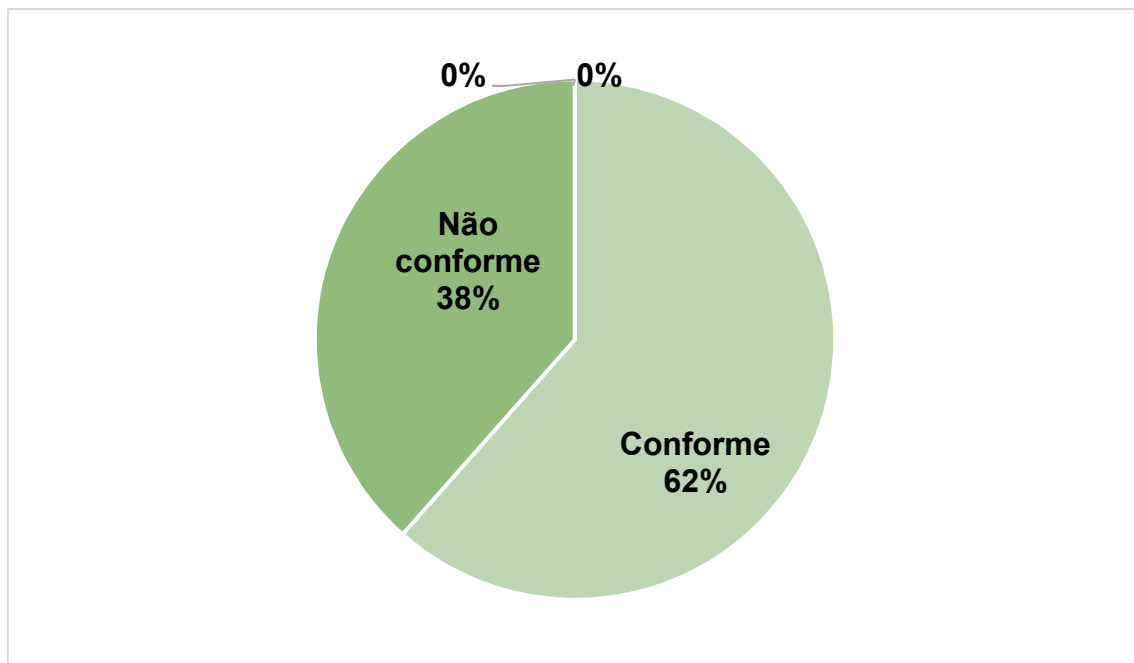
Métodos

Estudo transversal, realizado em novembro de 2019. Foram analisados 26 rótulos, a partir de formulário pré-estruturado, de autoria própria, elaborado com base na legislação específica de rotulagem para alimentos funcionais - RDC 18/99. Teve como critério de inclusão alimentos com propriedades funcionais para fibras alimentares, comercializados nos em Lagarto. Para tabulação dos dados utilizou-se o programa SPSS-2012.

Resultados

Foram analisados 26 rótulos de alimentos com alegação de propriedades funcionais para fibras, dentre eles: grãos, farinhas, farelos e massas integrais.

Gráfico 01: Quantidade mínima de fibras exigida pela ANVISA



¹ Nutricionista pós graduada em Nutrição Clínica e Esportiva. Endereço: Rua Pedro Matos Leal, 348-Simão Dias/Se. Tel: 79999255741. Email: flavia.taize@gmail.com ² Nutricionista, Pós graduanda em Tecnologia de Alimentos. Endereço: Rua Pedro Matos Leal, 348 – Simão Dias/SE. Tel: 22999273304. Email: elicleide22@hotmail.com ³ Nutricionista pós graduada em Tecnologia de Alimentos. Endereço: Rua Frei Paulo, 370, Bairro Suíssa-Aracaju/Se Tel: 79998344842. Email: jessyca-alves.12@hotmail.com ⁴ Nutricionista formada pela Universidade Federal de Sergipe, Pós graduanda em nutrição Clínica e fitoterapia- Obesidade com ênfase em emagrecimento. Endereço: Rua Pedro Matos Leal, 348-Simão Dias/Se Tel: 79 99926-8703. Email: ronaide.paula@gmail.com



Quanto a quantidade mínima de compostos bioativos, por porção, para a alegação de propriedades funcionais ou de saúde, apenas 62% dos rótulos estavam adequados à legislação.

Tabela 01: Porcentagem de conformidade dos itens das rotulagens de alimentos funcionais de acordo com as legislações RDC 18/99.

ITENS	(%)
Alegação funcional	30,8
Alegação de saúde	38,5
Média	34,6

Referente às regras para alegações de propriedades funcionais e de saúde em rotulagem, apenas uma média de 34,6% dos alimentos continha informações condizentes com a legislação.

Conclusão

Observou-se forte presença de inconformidades dos itens analisados. As irregularidades encontradas são preocupantes por se tratarem de informações que podem levar o consumidor à aquisição ou ingestão equivocada de gêneros alimentícios.

Referências

- BERNAUD, Fernanda Sarmiento Rolla; RODRIGUES, Ticiania C. Fibra alimentar: Ingestão adequada e efeitos sobre a saúde do metabolismo, Arq Bras Endocrinol Metab. 2013;57/6
- COMINETTI, C.; COZZOLINO, S.F.M. Bases bioquímicas e fisiológicas da nutrição: nas diferentes fases da vida, na saúde e na doença. 2. Ed., ver. E atual. Baueri: Manole, 2020.1378p
- CUPPARI, Lilian. Nutrição nas Doenças Crônicas Não-Transmissíveis. São Paulo: Manole. 1ª Ed. 2009.

¹ Nutricionista pós graduada em Nutrição Clínica e Esportiva. Endereço: Rua Pedro Matos Leal, 348-Simão Dias/Se. Tel: 79999255741. Email: flavia.taize@gmail.com ² Nutricionista, Pós graduanda em Tecnologia de Alimentos. Endereço: Rua Pedro Matos Leal, 348 – Simão Dias/SE. Tel: 22999273304. Email: elicleide22@hotmail.com ³ Nutricionista pós graduada em Tecnologia de Alimentos. Endereço: Rua Frei Paulo, 370, Bairro Suíssa-Aracaju/Se Tel: 79998344842. Email: jessyca-alves.12@hotmail.com ⁴ Nutricionista formada pela Universidade Federal de Sergipe, Pós graduanda em nutrição Clínica e fitoterapia- Obesidade com ênfase em emagrecimento. Endereço: Rua Pedro Matos Leal, 348-Simão Dias/Se Tel: 79 99926-8703. Email: ronaide.paula@gmail.com



MORAES F. P. e COLLA L. M. Alimentos funcionais e nutracêuticos: definições, legislação e benefícios a saúde. Revista Eletrônica de Farmácia, Vol 3 (2), p. 99-112, 2006. Disponível em: <<http://h200137217135.ufg.br/index.php/REF/article/viewFile/2082/2024>>

Acesso em: 10 de ago de 2015

RAUD, Cécile. Os alimentos funcionais: a nova fronteira da indústria alimentar análise das estratégias da DANONE e da NESTLÉ no mercado brasileiro de iogurtes. Rev. Sociol. Polít., Curitiba, v. 16, n. 31, p. 85-100, nov. 2008.

ROBERFROID, M. Functional food concept and its application to prebiotics. Digest Liver Dis, 2002; 34 (suppl.2):S105-10.

SALLES, Leonardo Gaspar. Os alimentos funcionais no Brasil: Uma análise dos produtos registrados com alegações de propriedade funcional e/ou de saúde entre 1999 e 2013 Trabalho de Conclusão de Curso de Bacharelado em Ciências Sociais da Universidade Federal de Santa Catarina]. Santa Catarina, 2013. [Trabalho de Conclusão de Curso de Bacharelado em Ciências Sociais da Universidade Federal de Santa Catarina].

SMITH, A.C.L. Rotulagem de alimentos: avaliação da conformidade frente à legislação e propostas para sua melhoria. 2010. 95p. Dissertação (Mestrado) – Faculdade de Ciências Farmacêuticas, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2010.

¹ Nutricionista pós graduada em Nutrição Clínica e Esportiva. Endereço: Rua Pedro Matos Leal, 348-Simão Dias/Se. Tel: 79999255741. Email: flavia.taize@gmail.com ² Nutricionista, Pós graduanda em Tecnologia de Alimentos. Endereço: Rua Pedro Matos Leal, 348 – Simão Dias/SE. Tel: 22999273304. Email: elicleide22@hotmail.com ³ Nutricionista pós graduada em Tecnologia de Alimentos. Endereço: Rua Frei Paulo, 370, Bairro Suíssa-Aracaju/Se Tel: 79998344842. Email: jessyca-alves.12@hotmail.com ⁴ Nutricionista formada pela Universidade Federal de Sergipe, Pós graduanda em nutrição Clínica e fitoterapia- Obesidade com ênfase em emagrecimento. Endereço: Rua Pedro Matos Leal, 348-Simão Dias/Se Tel: 79 99926-8703. Email: ronaide.paula@gmail.com