

PROJETO DE EXTENSÃO EM ROTULAGEM NUTRICIONAL DE ALIMENTOS: AÇÕES E REFLEXÕES

ANDRESSA DE ASSIS LOURENÇO¹; MAYARA CUNHA MENDES²; CARLOS HENRIQUE GOMES DE SOUSA LIMA³; FRANCIELLE COLOVINI⁴; FABIANA TORMA BOTELHO⁵

¹*Universidade Federal de Pelotas – andreessalourenco@gmail.com*

²*Universidade Federal de Pelotas – maycunhath@hotmail.com*

³*Universidade Federal de Pelotas – carloshgsl@hotmail.com*

⁴*Universidade Federal de Pelotas – francielleclovini@gmail.com*

⁵*Universidade Federal de Pelotas – fabibotelho@hotmail.com*

1. INTRODUÇÃO

O rótulo de um alimento é definido como toda inscrição, legenda ou imagem, ou toda matéria descritiva ou gráfica, escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo ou litografada ou colada sobre a embalagem do alimento. A rotulagem nutricional é obrigatória segundo a RDC (Resolução da Diretoria Colegiada) nº 360, que aprova o regulamento técnico sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados (BRASIL, 2003; CÂMERA et. al., 2008).

A rotulagem nutricional é um instrumento de saúde pública, que auxilia na escolha alimentar do consumidor, informando a quantidade e a qualidade dos constituintes nutricionais dos produtos alimentícios, contudo a fidedignidade das informações se torna indispensável (COUTINHO, 2007).

Alguns trabalhos mostram a falta de fidedignidade das informações nutricionais contidas nos rótulos, sendo que as falhas na legislação vigente no Brasil propiciam o repasse de informações incorretas, que podem gerar confusão, principalmente no que tange à informação nutricional complementar (INC), tamanho de porções, gorduras *trans*, alimentos destinados ao público infantil e às normas sobre alimentos para fins especiais (ANVISA, 2003; KLIEMANN, 2012; SILVEIRA, 2011; KRAEMER, 2013; NISHIDA, 2013; SCAPIN, 2016).

Portanto, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) criou um Grupo de Trabalho (GT) para discutir os problemas da rotulagem nutricional e propor uma nova legislação com o objetivo de melhorar as informações expressas nos rótulos dos alimentos, visto que o rótulo é uma importante ferramenta de comunicação entre as empresas de alimentos e os consumidores e a sua utilização de maneira adequada pode auxiliar na promoção da saúde da população brasileira e dessa forma facilitar a compreensão dos consumidores em relação à qualidade dos alimentos produzidos (PEDERZOLI et al., 2014).

Entretanto, muitas empresas e pequenos empresários precisam conhecer o conteúdo e as informações nutricionais presentes nos alimentos e produtos alimentícios que produz e/ou comercializa, mas acaba utilizando tabelas de composição dos alimentos ou rótulos de ingredientes que utiliza e até mesmo produtos similares para obter informações e confeccionar o rótulo com a informação nutricional do seu próprio produto. Tal prática não é condenada na legislação, mas não favorece a prática da informação específica de cada produto alimentício, visto que ocorre oscilação de preços no mercado, propiciando a troca de matéria-primas e ainda, oscilações na composição dos alimentos de acordo com estações do ano, clima, solo, cultivares, entre outros.

Dante dos aspectos apresentados, o objetivo do presente estudo foi apresentar as ações realizadas no Projeto de Extensão em Rotulagem Nutricional

de Alimentos, além de promover reflexões sobre as mudanças necessárias na legislação.

2. METODOLOGIA

Foi realizada uma pesquisa das ações desenvolvidas pelo projeto de extensão em Rotulagem Nutricional de Alimentos, desde a sua criação em 2015 até o ano de 2016, mostrando o número de análises realizadas, rotulagem nutricional confeccionadas, empresas atendidas, além de produções técnico-científicas e contribuição na prática das atividades de extensão e aprendizagem dos alunos. Os dados foram apresentados de forma descritiva.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

O projeto de extensão em Rotulagem Nutricional de Alimentos foi criado de forma a atender as pequenas e micro empresas da região de Pelotas que tinham dificuldade em obter informações nutricionais de seus produtos alimentícios e, muitas vezes, utilizavam rótulos de outros produtos e tabelas de composição nutricional de alimentos. Além disso, as empresas tinham dificuldades na interpretação da legislação brasileira sobre rotulagem nutricional, principalmente em relação às porções, valor diário de referência e outros termos técnicos utilizados. O presente projeto de extensão tem o objetivo de realizar análises laboratoriais e confeccionar a rotulagem nutricional dos alimentos e produtos alimentícios de acordo com as normas da RDC nº 259 e RDC nº 360 da ANVISA, entregando para a empresa a tabela nutricional pronta para ser colocada no rótulo.

No ano de 2015 foram realizadas, no mínimo, 204 análises da composição nutricional de alimentos (proteínas, extrato étereo, fibra, cinzas, umidade, carboidrato e sódio) para a confecção de 34 rótulos da informação nutricional, pois as análises são realizadas em triplicata. Até o momento, no ano de 2016, 51 análises da composição centesimal foram realizadas para a confecção de 14 rótulos da informação nutricional.

Os métodos utilizados são baseados em métodos oficiais, seguindo as metodologias recomendadas pelo Instituto Adolfo Lutz (2008), American Association for Clinical Chemistry (1995) e Association of Official Analytical Chemists (1995). Também foram realizadas várias buscas em livros e artigos nacionais e internacionais sobre informações nutricionais e métodos de análises de alimentos.

É recomendado que cada rotulagem nutricional seja feita de dois a três lotes diferentes de cada alimento ou produto alimentício, para realizar uma média mais próxima possível dos nutrientes encontrados em lotes de diferentes momentos, evitando assim, desvios no conteúdo de cada nutriente, quer seja na troca de alguma matéria-prima ou sazonalidade dos alimentos utilizados.

Após as análises laboratoriais dos alimentos/produtos alimentícios realizadas pelo técnico em laboratório com auxílio do bolsista e outros alunos envolvidos no projeto, o professor nutricionista responsável pelo projeto de extensão, confecciona o rótulo com a parte da informação nutricional seguindo a legislação RDC nº 259 (2002) e RDC nº 360 (2003) da Rotulagem Nutricional da ANVISA.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 90g (1 unidade)		
Quantidade por porção	% VD (*)	
Valor Energético 122 kcal = 512kj	6%	
Carboidratos 19 g	6%	
Proteínas 3,1 g	4%	
Gorduras totais 3,8 g	7%	
Gorduras saturadas 2,1 g	10%	
Gorduras trans Não contém	0%	
Fibra Alimentar 0,7 g	3%	
Sódio 70 mg	3%	

Figura 1. Rotulagem nutricional conforme RDC nº 259 e RDC nº 360 (ANVISA).

O projeto de extensão atendeu, até o momento, 17 pequenas empresas da Região Sul e uma empresa da Região Nordeste, sendo que os alimentos mais analisados foram pães, legumes minimamente processados, farinha de tapioca, farelo de arroz, sopas e papas infantis, extrato de tomate, pêssego e abacaxi em calda diet, linguiça frescal e charque, entre outros.

Desde a criação do Projeto de Extensão em Rotulagem Nutricional de Alimentos, sete alunos do Curso de Nutrição e do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da UFPel participaram do projeto de extensão. O projeto de extensão contou com um bolsista no ano de 2015 e conta com um bolsista no ano de 2016, os quais auxiliam no recebimento das amostras e na organização das análises laboratoriais, além de pesquisas em fontes científicas sobre métodos de análises e legislação sobre rotulagem nutricional. Os bolsistas publicaram alguns trabalhos sobre rotualgem nutricional em diferentes eventos.

As informações sobre o Projeto de extensão em Rotulagem Nutricional de Alimentos estão apresentados em site na internet do Laboratório de Bromatologia da Faculdade de Nutrição da UFPel: <http://wp.ufpel.edu.br/nutricaobromatologia/>.

Uma das dificuldades encontradas durante o projeto é a limitação de equipamentos para a realização de métodos mais específicos em algumas análises, visto que a utilização de certos equipamentos permitiria apresentar resultados mais exatos, porém, alguns equipamentos estão sendo adquiridos por meio de editais de fomento à pesquisa e ao ensino. Além disso, o valor arrecadado com o projeto de extensão tem sido utilizado para reposição de vidrarias e manutenção de equipamentos do próprio laboratório, visto à dificuldade em manter um laboratório de alimentos funcionando. Além disso, a aquisição dos reagentes e materiais utilizados para a realização das análises é fomentado pelo próprio projeto.

4. CONCLUSÕES

Conforme os resultados apresentados e reflexões apresentadas, é possível reconhecer a relevância do projeto de extensão para auxiliar à comunidade e empresas do setor de alimentos da região a conhecer melhor os nutrientes dos alimentos que comercializa, de forma que os rótulos apresentados realmente sirvam de instrumento fidedigno de informações nutricionais e auxiliem os consumidores a fazerem suas escolhas alimentares. Além disso, o Projeto de Extensão em Rotulagem Nutricional de Alimentos atende as propostas do Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição da UFPel, assim como a meta do MEC de

elevar a qualidade da educação superior. Contudo, o projeto tem o objetivo de promover uma maior aprendizagem teórico-prática, através da relação do contato dos alunos com os equipamentos e reagentes, além de investigar e aprender na prática sobre a qualidade e o valor nutricional dos alimentos.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- AACC. American Association of Cereal Chemists. **Approved methods of the American Association of Cereal Chemists**. Saint Paul, v.9, n.2, 1995.
- AOAC. ASSOCIATION OF OFFICIAL ANALYTICAL CHEMISTS. **Official methods of analysis of the Association of Official Analytical Chemists** (method 920.39,C). Arlington, c. 33. p10-12, 1995.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução – RDC nº 360 de 23 de dezembro de 2003. **Regulamento Técnico Sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos**. Diário Oficial da União República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 2003.
- CÂMARA, M. C. C.; MARINHO, C. L. C.; GUILAM, M. C.; BRAGA, A. M. C. B. A produção acadêmica sobre a rotulagem de alimentos no Brasil. **Rev. Panam. Saud Publ.** v. 23, n.1, p. 52-58, 2008.
- COUTINHO, J.G, RECINE E. Experiências internacionais de regulamentação das alegações de saúde em rótulos de alimentos. **Rev Panam Saud Publica.** v. 22, n.6, p.432–7, 2007.
- IAL. INSTITUTO ADOLFO LUTZ. Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz. **Métodos químicos e físicos para análise de alimentos**. São Paulo, Inst. Adolfo Lutz, 3.ed., v.1, p.21-28, 2008.
- KLIEMANN, N. **Análise das porções e medidas caseiras em rótulos de alimentos industrializados ultraprocessados**. 2012. Dissertação (Mestrado em Nutrição) - Universidade Federal de Santa Catarina.
- KRAEMER, M.V.S. **Informação nutricional de sal/sódio em rótulos de alimentos industrializados para lanches consumidos por crianças e adolescentes**. 2013. Dissertação (Mestrado em Nutrição) - Universidade Federal de Santa Catarina.
- NISHIDA, W. **Teor de sódio declarado em rótulos de alimentos industrializados comercializados no Brasil em suas versões convencionais e com alegações de isenção ou redução de nutrientes**. 2013. Dissertação (Mestrado em Nutrição) - Universidade Federal de Santa Catarina.
- PEDERZOLI, B.A, LOURENÇO, A.A, BOTELHO, F.T. Análise laboratorial de bolos destinados para público infantil e comparação com as informações nutricionais contidas nos rótulos e adequação à legislação. **Rev Inst Adolfo Lutz.** São Paulo, 2014; v.73, n.4, p.358-63, 2014.
- SCAPIN, T. **Notificação dos açúcares de adição em rótulos de alimentos industrializados comercializados no brasil**. 2016. Dissertação (Mestrado em Nutrição) - Universidade Federal de Santa Catarina.
- SILVEIRA, B.M. **Informação alimentar e nutricional da gordura trans em rótulos de produtos alimentícios**. 2011. Dissertação (Mestrado em Nutrição) - Universidade Federal de Santa Catarina.