

ANÁLISE DE RÓTULO E GRAU DE PROCESSAMENTO DE SUCOS DE LARANJA INDUSTRIALIZADOS

MAYARA DA CUNHA MENDES¹; CARLOS HENRIQUE GOMES DE SOUSA LIMA²; FRANCIELLE COLOVINI³; ANDRESSA DE ASSIS LOURENÇO⁴; FABIANA TORMA BOTELHO⁵

¹Universidade Federal de Pelotas – maycunhath@hotmail.com

²Universidade Federal de Pelotas – carloshgs@hotmail.com

³Universidade Federal de Pelotas – franciellcolovini@gmail.com

⁴Universidade Federal de Pelotas – andreessalourenco@gmail.com

⁵Universidade Federal de Pelotas – fabibotelho@hotmail.com

1. INTRODUÇÃO

As pesquisas mostram que muitos consumidores estão buscando por uma alimentação natural e saudável, escolhendo alimentos como frutas, verduras, legumes e integrais, assim como, procuram evitar o excesso de aditivos na alimentação. Os sucos acompanham essa tendência mundial de consumo de bebidas que oferecem saúde, conveniência, sabor, inovação e prazer, sendo que o suco de laranja industrializado pronto para beber é um dos mais vendidos no Brasil (FIESP, 2010; FERRAREZI; SANTOS; MONTEIRO, 2010).

Entretanto, a falta de tempo para preparar as refeições e a correria do dia-a-dia, faz com que, muitas vezes, os alimentos industrializados são utilizados como opções de lanches e refeições. Seguindo essa tendência, a venda por sucos industrializados vem crescendo, de acordo com o setor supermercadista, sendo o suco de laranja industrializado o mais vendido nos últimos anos (FERRAREZI; SANTOS; MONTEIRO, 2010).

Segundo o decreto nº 6.871 (BRASIL, 2009), a definição de suco ou sumo é a bebida não fermentada, não concentrada, e não diluída, destinada ao consumo, obtida da fruta madura e sã, ou parte do vegetal de origem, por processamento tecnológico adequado, submetida a tratamento que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo. É proibida a adição, em sucos, de aromas e corantes artificiais. O suco poderá ser adicionado de açúcares na quantidade máxima fixada para cada tipo de suco, observado o percentual máximo de dez por cento em peso, calculado em gramas de açúcar por cem gramas de suco, tendo sua denominação acrescida pela designação adoçado. A designação integral será privativa do suco sem adição de açúcares e na sua concentração natural, sendo vedado o uso de tal designação para o suco reconstituído.

Já o suco misto é o suco obtido pela mistura de frutas, combinação de fruta e vegetal, combinação das partes comestíveis de vegetais ou mistura de suco de fruta e vegetal, sendo a denominação constituída da expressão suco misto, seguida da relação de frutas ou vegetais utilizados, em ordem decrescente das quantidades presentes na mistura. Sendo o suco reconstituído, o suco obtido pela diluição de suco concentrado ou desidratado, até a concentração original do suco integral ou ao teor mínimo de sólidos solúveis estabelecido nos respectivos padrões de identidade e qualidade para cada tipo de suco integral, sendo obrigatório constar na sua rotulagem a origem do suco utilizado para sua elaboração, se concentrado ou desidratado, sendo opcional o uso da expressão reconstituído. Ainda na mesma legislação, néctar é a bebida não fermentada, obtida da diluição em água potável da parte comestível do vegetal ou de seu extrato, adicionado de açúcares, destinada ao consumo direto.

O Guia Alimentar para a População Brasileira (2014) classifica os alimentos pelo seu grau de processamento e os divide em quatro categorias: 1) alimentos in natura ou minimamente processados, obtidos diretamente de plantas ou de animais (como folhas e frutos ou ovos e leite) e adquiridos para consumo sem que tenham sofrido qualquer alteração após deixarem a natureza e alimentos minimamente processados, alimentos in natura que, antes de sua aquisição, foram submetidos a alterações mínimas (incluem grãos secos, polidos e empacotados ou moídos na forma de farinhas, raízes e tubérculos lavados, cortes de carne resfriados ou congelados e leite pasteurizado); 2) produtos extraídos de alimentos in natura ou diretamente da natureza e usados pelas pessoas para temperar e cozinhar alimentos e criar preparações culinárias (óleos, gorduras, açúcar e sal). 3) produtos fabricados essencialmente com a adição de sal ou açúcar a um alimento in natura ou minimamente processado, como legumes em conserva, frutas em calda, queijos e pães; 4) produtos cuja fabricação envolve diversas etapas e técnicas de processamento e vários ingredientes, muitos deles de uso exclusivamente industrial (refrigerantes, biscoitos recheados, “salgadinhos de pacote” e “macarrão instantâneo”).

Diante disso, o objetivo desse trabalho foi avaliar apelos nutricionais, lista de ingredientes, informação nutricional e grau de processamento de sucos industrializados comercializados em supermercados da cidade de Pelotas- RS.

2. METODOLOGIA

Para a realização da pesquisa foi visitado o maior supermercado da cidade de Pelotas – RS e pesquisou-se sucos de laranja industrializados prontos para beber comercializados no estabelecimento. No dia em que foi realizada a pesquisa, foram encontrados sete sucos de laranja de cinco marcas diferentes, sendo um caracterizado como suco, quatro como néctares e dois como néctares mistos, descritos nas embalagens. Elaborou-se uma planilha com as informações necessárias para análise: marca; sabor laranja; definição de suco, néctar ou bebida mista; presença de apelo nutricional; lista de ingredientes e conteúdo de sódio, descritos nos rótulos e nas informações nutricionais presentes nas embalagens dos sucos. A partir dos dados coletados na planilha, os sucos de laranja foram analisados em relação ao grau de processamento, sendo classificados em processados ou ultra processados. Os sucos de laranja foram considerados processados quando apresentavam o mínimo de ingredientes adicionados menor que cinco e ultra processados, quando apresentavam um número de ingredientes superior a cinco e com nomenclaturas diferentes.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Dos sete sucos de laranja industrializados analisados, seis estavam descritos como néctar e apenas um suco estava descrito como “Suco de laranja com fibras”, sendo que na lista dos ingredientes estavam descritos: suco reconstituído de laranja, fibra alimentar, vitamina C e aromatizantes. O Decreto nº 6.871 (MAPA, 2009) define como suco ou sumo bebida não fermentada, não diluída e não concentrada, feita à base da fruta madura, sendo que o suco de fruta é aquele que extrai somente o sumo da fruta sem nenhuma adição. Portanto, a marca analisada não poderia classificar seu produto como suco, devido à adição de outros ingredientes.

Na fabricação do néctar, a fruta é diluída em água potável, com adição de açúcares. De acordo com a mudança na legislação a partir de 2012, os néctares devem conter no mínimo 50% de fruta (MAPA, 2012). Entretanto, em nenhum dos néctares analisados no presente estudo estava descrita a porcentagem de fruta ou suco de fruta na embalagem. Dos seis néctares analisados, todos apresentavam como primeiro ingrediente água, mostrando ser o ingrediente com

maior concentração dentro do produto. O açúcar era o segundo ingrediente da listagem em quatro néctares analisados e o terceiro ingrediente em outro néctar. Ademais, todas as embalagens apresentavam em destaque imagens de frutas.

Em dois sucos de laranja industrializados foram encontrados a adição de misto de maçã. Segundo a legislação, uma bebida mista é elaborada pela combinação de dois ou mais sucos e precisa conter pelo menos 30% em néctares de suco no total, quando for classificada como néctar e, 10% para a classe dos refrescos. Por exemplo, um néctar de abacaxi, laranja e maracujá, deve ter, no mínimo, 30% de suco em qualquer proporção entre as três frutas (MAPA, 2009). Entretanto, tais bebidas analisadas, deveriam ter a denominação de bebida mista, por conterem dois sucos diferentes (laranja e maçã). Ademais, é importante salientar que o apelo maior na embalagem é para um suco de laranja, mas ao analisar a descrição e ingredientes, existe a presença de suco de maçã. Tal informação poderia ser melhor destacada na embalagem, visto que o rótulo é um meio de comunicação entre as empresas, produto e o consumidor, auxiliando-o em sua escolha alimentar.

Todas as embalagens continham algum apelo nutricional, os quais eram descritos como: “sem conservantes”, “fibras”, “com vitamina C”, “laranja caseira”, “com gominhos”, “mais nutritivo”, “frutas são fonte de vitaminas” e “100% suco”. Cinco sucos que declaravam “sem conservantes”, apresentavam ácido ascórbico e ácido cítrico em suas composições, sendo que a utilização desses pela indústria alimentícia é por serem antioxidantes e auxiliarem na conservação do produto. O suco descrito como “laranja caseira”, tinha água como principal ingrediente, seguido de suco concentrado de laranja e gominhos, adicionados por “células de laranja”. Tais termos podem confundir o consumidor, pois o termo “caseiro” remete ao natural, feito em casa, entretanto, analisando a lista de ingredientes, o suco apresentava sete ingredientes em sua composição, sendo que três ingredientes eram aditivos.

Em relação à alegação de fibras, dois sucos apresentavam fibra alimentar (goma acácia) adicionada ao produto. Além disso, a goma acácia é utilizada também como estabilizante e emulsificante na indústria de alimentos. Ao analisar a rotulagem nutricional desses dois sucos, observa-se que a quantidade de fibras em 200mL (1 copo) é de 2,5 e 2,6mg de fibra alimentar, podendo considerá-los fontes de fibras, mas não ricos em fibras, segundo a RDC nº 54 (ANVISA, 2012).

Já em relação ao sódio, os valores apresentados na informação nutricional variaram de 6mg a 23mg por 200mL (1 copo) nos sucos analisados, mostrando uma diferença de 73% entre os sucos com menor e maior quantidade de sódio. Comparando ainda com um suco natural de laranja, a quantidade de sódio é de 2mg em 200mL.

Segundo a classificação do Guia Alimentar para a População Brasileira (BRASIL, 2014), apenas dois sucos seriam classificados como alimentos processados por apresentarem quatro e cinco ingredientes em suas formulações, sendo os demais classificados como ultraprocessados, por apresentarem de seis a oito ingredientes em sua formulação.

Entretanto, os dois sucos classificados como processados também poderiam ser considerados como ultraprocessados, segundo o Guia Alimentar para a População Brasileira (BRASIL, 2014). Um dos sucos apresentava entre os ingredientes a descrição de “aromatizantes”, sem especificar quais aromatizantes estavam presentes no produto. Na RDC nº 259 (ANVISA, 2002), os aditivos alimentares devem ser declarados depois dos ingredientes, devendo constar sua função principal e nome completo ou número do Sistema Internacional de Numeração, ou ambos e, para aromas ou aromatizantes pode-se declarar

somente a função. Embora esse suco não estivesse em desacordo com a legislação, tal descrição detalhada dessa informação, garante o direito do consumidor à informação adequada do que está consumindo. No outro suco classificado como processado encontrava-se na descrição dos ingredientes: “ácidos cítricos”, “ácido ascórbico” e “aroma natural de laranja”, ou seja, alimentos que só podem ser adicionados industrialmente e que não são nomenclaturas comuns para a população.

4. CONCLUSÕES

Dos sete sucos analisados, seis apresentava a declaração de néctares e um de suco, entretanto, ao analisar a lista de ingredientes com a legislação, nenhum dos néctares tinha a porcentagem de fruta ou suco utilizada, o suco não deveria ter a adição de outros ingredientes e um néctar poderia ser classificado como bebida mista, por conter suco de maçã. O ingrediente principal em todos os néctares era a água, seguido de açúcar em quatro néctares, embora as imagens de frutas estivessem em destaque na embalagem.

Todos os sucos apresentavam algum apelo nutricional, sendo que cinco sucos declaravam ser “sem conservantes”, mas tinham aditivos adicionados para estabilizar e conservar melhor os produtos pela indústria alimentícia, contudo, nas embalagens recebiam o destaque de “vitamina C”, “fibras” ou “mais nutritivo”. De acordo com o Guia Alimentar para a População Brasileira, todos os sucos analisados seriam classificados como ultraprocessados, pela adição de ingredientes de uso industrial.

O termo “caseiro”, o excesso de apelos nutricionais e de imagens de frutas nas embalagens, assim como a falta de especificação de aromatizantes e da quantidade de frutas, podem confundir o consumidor e dificultar suas escolhas alimentares. Novos padrões de identidade e qualidade e regulamentação de alegações para bebidas à base de frutas são necessárias para padronizar e simplificar as informações e auxiliar na escolha alimentar do consumidor, visto que o rótulo e as informações nutricionais são instrumentos de saúde pública para auxiliar na saúde da população.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BRASIL. **Resolução da Diretoria Colegiada nº259 de 20 de setembro de 2002.** *Aprova o regulamento técnico sobre rotulagem de produtos embalados. Diário Oficial da União* 20, 2002.

BRASIL. Ministério da agricultura. **DECRETO Nº 6.871, DE 4 DE JUNHO DE 2009.** Regulamenta a Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994, que dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas, 2009.

BRASIL. **Resolução da Diretoria Colegiada nº 54 de 12 de novembro de 2012.** Dispõe sobre o Regulamento Técnico sobre Informação Nutricional Complementar. Agência Nacional de Vigilância Sanitária, 2012.

FERRAREZI, A. C.; SANTOS, K. O.; MONTEIRO, M. Avaliação crítica da legislação brasileira de sucos de fruta, com ênfase no suco de fruta pronto para beber. **Revista de Nutrição**, v. 23, n. 4, p. 667-677, 2010.

FIESP. **Pesquisa Brasil Food Trends 2010.** São Paulo, 2010.

Pasquel, A. Gomas: una aproximación a la industria de alimentos. **Revista Amazónica de Investigación Alimentaria**, v 1, n.1, p.1-8, 2001.

VALDÉS, T., Samanta, et al. Ácido ascórbico, carotenoides, fenólicos totais e atividade antioxidante em sucos industrializados e comercializados em diferentes embalagens. **Revista do Instituto Adolfo Lutz** (Impresso) v.71,n.4 p.662-669, 2012.

VENÂNCIO, A. A., MARTINS, O.A. Análise química de diferentes marcas de néctares e suco de laranja comercializada na cidade de Cerqueira César/ São Paulo. **Revista Eletrônica de Educação e Ciência**, v. 2, n.3, p.45-50, 2012.