

Nutrição

Avaliação da qualidade nutricional de produtos lácteos industrializados por meio da rotulagem nutricional

Pamela Ione Alves Monteiro - 9º módulo de Nutrição, UFLA, PIBIC/UFLA.

Rafaela Corrêa Pereira - Coorientadora, docente do IFMG, campus Bambuí.

Mariana Mirelle Pereira Natividade - Orientadora, docente do DNU, UFLA. - Orientador(a)

Resumo

De importante contribuição para o desenvolvimento humano, a ingestão de leite e derivados auxilia nos diferentes ciclos da vida, desde o nascimento à velhice. No Brasil, a bebida é considerada como o segundo segmento mais importante na indústria de alimentos. Dessa forma, por meio da investigação de rótulos, este estudo teve por objetivo avaliar a qualidade nutricional, alegações, custo e as estratégias de marketing de produtos lácteos. De caráter quanti-qualitativa, a pesquisa foi desenvolvida remotamente e coletou dados encontrados em embalagens e sites de fabricantes. O grau de processamento foi avaliado pela classificação NOVA que divide os alimentos em quatro categorias: ingredientes culinários (IC); in natura ou minimamente processados (MP); processados (P); e ultraprocessados (UP). Também se investigou a presença de alegações nutricionais, funcionais e saúde, além da utilização de estratégias de marketing, custo e perfil de nutrientes OPAS. Os dados foram registrados em uma planilha específica do Excel e analisados pelo software SPSS. Ao todo, foram avaliados 206 produtos lácteos, sendo 5,8% IC, 22,3% MP, 24,8% P e 47,1% UP, com esta última categoria apresentando o maior número médio de ingredientes por produto (14,78). Além disso, os lácteos UP apresentaram o maior teor de ingredientes da categoria açúcares (6,69%) e edulcorantes (2,23%) e menor valor energético por 100g (114,59 kcal). O perfil de nutrientes OPAS traz a categoria dos UP como a única a apresentar produtos classificados como saudáveis (18,6%). Em nenhum alimento do conjunto dos IC esteve presente em seu rótulo alegações nutricionais, enquanto 28,3% os MP, 35,3% dos P e 35,1% dos UP apresentaram. Os lácteos MP apresentaram o maior número médio de alegações nutricionais, enquanto somente a categoria dos UP apresentou uma alegação funcional. O grupo de alimentos que apresentou o maior custo médio em 100g foi a dos P com custo médio de R\$9,48, enquanto os UP custavam R\$3,04 e os MP R\$1,28. Já em relação às técnicas de marketing, 81,5% dos produtos UP apresentaram algum tipo de estratégia. Assim, conclui-se que algumas limitações da classificação OPAS levam à proposição de um perfil saudável dos alimentos com alto grau de processamento, porém observa-se baixa qualidade de sua composição nutricional e necessidade de mais técnicas de marketing para a sua venda, enquanto os alimentos MP apresentaram melhores características nutricionais e menor custo.

Palavras-Chave: perfil nutricional, marketing nutricional, custo.

Instituição de Fomento: PIBIC-UFLA

Link do pitch: <https://youtu.be/oYk9s2NYzNY>