

Nutrição

Análise nutricional de alimentos do grupo de óleos, gorduras e oleaginosas por meio da rotulagem nutricional.

Kariny Silva Arantes - 9º módulo de Nutrição, UFLA, bolsista PIBIC/CNPq.

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

Rafaela Corrêa Pereira - Rafaela Corrêa Pereira, Coorientadora IFMG, Bambuí.

Resumo

O consumo de alimentos de boa qualidade nutricional exercem função protetora no organismo, enquanto os de baixa qualidade nutricional constitui um dos principais fatores de risco para o desenvolvimento de condições crônicas por possuírem uma formulação desbalanceada. A pesquisa objetivou avaliar a qualidade nutricional e as informações presentes na rotulagem nutricional do grupo de óleos e gorduras e oleaginosas. Os dados foram coletados em um supermercado online os quais foram referentes à composição dos alimentos, ingredientes, estratégias de marketing, custo e as alegações de funcionais, de saúde e nutricionais. Além disso, os alimentos foram classificados segundo seu grau de processamento e seu perfil de nutrientes. Na presente pesquisa, 74 alimentos foram avaliados do grupo de óleos e gorduras e oleaginosas, dentre eles 1,4% são in natura ou minimamente processados, 74,2% ingredientes culinários 1,4% processados e 23% ultraprocessados. A classificação do perfil de nutrientes OPAS identificou que todos os alimentos possuem excesso de gorduras totais e saturadas. A classe de ingredientes culinários tem sua composição predominantemente por produtos in natura 82,80%, enquanto os processados somam 33,33% e os ultraprocessados 31,03%. Os óleos e gorduras ultraprocessados apresentaram maior número médio de ingredientes (n=13,65) e maior percentual de aditivos (59,91%). As estratégias de marketing foram empregadas em 95,9% dos produtos. Em relação ao custo médio por 100g e o custo médio por porção dos alimentos, quanto menor o processamento dos alimentos mais alto é seu preço. Assim, conclui-se que conforme aumenta o grau de processamento dos alimentos da categoria de óleos e gorduras e oleaginosas, pior é a qualidade nutricional desses alimentos por apresentarem excesso de aditivos em sua formulação e perfil de nutrientes desbalanceados. Porém, são alimentos mais acessíveis, o que aliado à utilização de estratégias de marketing pode influenciar a aquisição e o consumo dos mesmos.

Palavras-Chave: Perfil de nutrientes, Classificação NOVA, Estratégias de marketing.

Instituição de Fomento: Universidade Federal de Lavras

Link do pitch: https://youtu.be/FiooYdBr0Y8?si=_OzcYI2qMwxelCf4