

Nutrição

QUALIDADE NUTRICIONAL DE BISCOITOS SALGADOS INDUSTRIALIZADOS AVALIADA POR MEIO DA ROTULAGEM NUTRICIONAL

Lívia Lacerda - 8º período de Nutrição, UFLA iniciação científica voluntária.

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

Resumo

No Brasil, os biscoitos são amplamente consumidos, estando presentes em aproximadamente 90% dos lares. Essa popularidade se deve à sua versatilidade e longa vida útil. No entanto, devido ao alto consumo desses produtos, há uma preocupação crescente com sua qualidade nutricional e precisão das informações fornecidas ao consumidor junto aos produtos. Dessa forma, o objetivo da pesquisa é analisar os diferentes tipos de biscoitos salgados industrializados, na qual inicialmente foram feitas buscas nos sites de supermercados com maior faturamento nacional, selecionando as redes “Pão de Açúcar”, para realizar um levantamento inicial com as informações presentes nas embalagens a fim de subsidiar a criação de um banco de dados para a realização de análises futuras. Com as análises iniciais obteve-se 52 produtos da categoria, dos quais 5,80% foram classificados em relação ao seu grau de processamento como in natura ou minimamente processados, 11,50 % como processados e 82,70 % como ultraprocessados. No que se refere aos ingredientes, aumentou-se o número de aditivos químicos e substâncias alimentícias conforme o grau de processamento, sendo inversamente verdadeira a quantidade de ingrediente in natura. E segundo ao perfil nutricional OPAS, foi classificado 100% dos In natura/minimamente processados como saudáveis, 33,30% dos processados e apenas 2,30% dos ultraprocessados classificados como saudáveis. Em relação ao custo, os processados e In natura/minimamente processados apresentaram maiores valores respectivamente, comparado aos ultraprocessados. Todas as categorias apresentaram amplas estratégias de marketing. De um modo geral, o presente trabalho demonstra que grande parte dos alimentos, categorizados como biscoitos salgados, são alimentos ultraprocessados de baixa qualidade nutricional, que se destacam pelo alto teor de sódio e gorduras, bem como alto percentual de aditivos químicos e substâncias alimentares em sua composição.

Palavras-Chave: Biscoitos salgados, Rotulagem, Qualidade nutricional.

Instituição de Fomento: UFLA

Link do pitch: <https://youtu.be/Chce4CANUC0>