

Nutrição

## **ADEQUAÇÃO ÀS NOVAS NORMATIVAS DE ROTULAGEM NUTRICIONAL DE PÃES DE FORMA INDUSTRIALIZADOS**

Sabrina Santiago Oliveira - 7º módulo de Nutrição, UFLA, bolsista PIBIC/UFLA

Mariana Mirelle Pereira Natividade - Professor do Departamento de Nutrição, UFLA. Contato: mariana.mirelle@ufla.br - Orientador(a) - Orientador(a)

### **Resumo**

A rotulagem nutricional funciona como uma ferramenta essencial para auxiliar os consumidores a realizarem melhores escolhas alimentares. Nesse sentido, o objetivo do estudo foi avaliar a conformidade da rotulagem nutricional de alimentos da categoria dos pães de forma industrializados em relação às novas diretrizes. Tratou-se de um estudo com abordagem quantitativa, por meio das informações presentes na embalagem e na rotulagem nutricional. A análise foi realizada através de um check list lançado em uma planilha construída no software Microsoft Excel, construída com base nas variáveis pesquisadas, definindo-se como indicadores: “conforme”, “não conforme”, “não se aplica”. O check list abordou a avaliação de 146 itens, os quais foram divididos em quatro categorias: categoria 1 (Adequação das informações gerais da rotulagem), categoria 2 (Adequação das informações da tabela nutricional), categoria 3 (adequação das informações da rotulagem frontal) e categoria 4 (Adequação das advertências e informações adicionais da rotulagem). Ao todo foram analisados 53 alimentos do grupo de pães de forma industrializados, que em sua maioria apresentaram alto índice de conformidade. Vale destacar as categorias 2, 3 e 4 que não tiveram nenhum percentual de não conformidades nas diferentes variáveis, sinalizando que a indústria alimentícia cumpre com requisitos na amostra analisada, visto que na categoria 3 nenhum produto apresentou alerta frontal e outras categorias como carimbo de inspeção e registro, irradiados, instrução de preparo, não se aplicavam ao grupo de pães de forma industrializado conservação e uso não se aplicavam ao grupo de pães de forma industrializado. Já a categoria 1 apresentou o maior índice de não conformidade na variável “Princípios gerais para alimentos embalados”, sendo 9,83% de não conformidade e 90,17% de conformidade. Apesar do alto percentual de adequação, foram exibidos símbolos e ilustrações nos rótulos que induziram o consumidor ao erro, como “100% natural”, “sem aditivos”, “100% nutrição”, realçando assim, características nutricionais que não correspondiam aos alimentos. Portanto, este trabalho mostra que, em sua maioria, os alimentos do grupo dos pães de forma industrializados analisados estão de acordo com as diretrizes da nova rotulagem. No entanto, a parte mais negligenciada foi o cumprimento dos princípios gerais para alimentos embalados, com o uso de estratégias de marketing que podem causar equívocos ao consumidor.

Palavras-Chave: Nova rotulagem, Categorias, Conformidades.

Instituição de Fomento: PIBIC/UFLA

Link do pitch: [https://youtu.be/NcS4jviFW\\_k?si=iE7clQAHb0qRVtoQ](https://youtu.be/NcS4jviFW_k?si=iE7clQAHb0qRVtoQ)