

Nutrição

## **QUALIDADE NUTRICIONAL E USO DE ALEGAÇÕES E MARKETING EM PRÉ-MISTURAS PARA PÃES DE USO COMERCIAL**

Lara Torres Gusmão - 7º módulo de Nutrição, UFLA, bolsista FAPEMIG/UFLA.

Mariana Mirelle Pereira Natividade - Orientador, Professor do Departamento de Nutrição, UFLA.  
- Orientador(a)

Rafaela Corrêa Pereira - Coorientador, Professora do IFMG-Bambuí.

### **Resumo**

A escolha pela avaliação das misturas pré-prontas para panificação se deu ao fato do pão ser um alimento que faz parte do cotidiano do brasileiro, e saber-se que atualmente é feito o uso destes produtos em sua fabricação, é válido questionar se entre as opções, os pães, que são vistos pelos consumidores geralmente como um produto de maior saudabilidade, possuem uma melhor qualidade nutricional quando comparados aos outros que são pães vendidos embalados. Objetivou-se avaliar a qualidade nutricional, a presença de alegações, estratégias de marketing e análise de aplicação das lupas de alerta em alto teor de sódio, gordura saturada e açúcares adicionados. A coleta foi feita de modo online em sites diversos, por meio da consulta das informações presentes na embalagem dos alimentos. As variáveis pesquisadas foram: nome do produto, tamanho, lista de ingredientes e tabela nutricional. Também foi avaliada a classificação dos alimentos pelo grau de processamento (NOVA) e perfil de nutrientes (OPAS). Os dados foram tabulados e analisados no software Excel®. Entre as classes de alimentos que compunham a pesquisa, destacaram-se as misturas para pão francês (17,30%) e pão francês integral (11,53%). Dos 52 produtos pesquisados, 100% eram ultraprocessados e nenhum possuía perfil de nutrientes saudável pelo critério OPAS. Dentro desta classificação, 75% dos alimentos apresentaram níveis altos de sódio e 11,53%, excesso de sódio e gorduras trans. Em média, 50% dos ingredientes das pré-misturas consistia em aditivos alimentares e 32,1% eram ingredientes in natura. Notou-se que em média, 7,3% do número de ingredientes dos produtos eram açúcares, sendo que em 26,92% dos alimentos foi identificada a presença de açúcares adicionados não declarados na tabela nutricional na lista. Não foram observadas nenhum tipo de alegação nutricional, funcional ou de saúde. As estratégias de marketing estavam ausentes em 82,69% dos produtos. Caso houvesse obrigação pela legislação, 73,07% dos produtos deveriam declarar em sua rotulagem frontal alguma das lupas de alerta em alto teor, sendo que 65% declararia “alto teor em sódio” e 7,69% “alto teor em açúcar adicionado”. Diante disso, foi possível concluir que a composição dos alimentos se aproxima a de outros pães industrializados, fazendo-se necessário o desenvolvimento de ferramentas que permitam veicular, de forma mais clara, informações de qualidade nutricional para que o consumidor faça escolhas alimentares mais informadas e adequadas.

Palavras-Chave: Perfil de Nutrientes OPAS, Aditivos, Alto teor.

Instituição de Fomento: FAPEMIG

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