

Nutrição

## **EMBALAGENS DE CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS: ADEQUAÇÃO À NOVA LEGISLAÇÃO DE ROTULAGEM NUTRICIONAL**

Maria Victoria Terra Orozimbo - 9º módulo de Nutrição, UFLA, bolsista PIBIC/UFLA

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

### **Resumo**

Com a diminuição da inflação no final de 2023, esperava-se um aumento no consumo de carnes e produtos cárneos em 2024. No entanto, é importante observar que muitos desses produtos, especialmente os produtos cárneos, contêm altos níveis de gorduras saturadas e sódio, o que pode contribuir para o desenvolvimento de condições crônicas de saúde. Nesse contexto, o presente trabalho foi proposto com o intuito de avaliar a adequação à nova rotulagem nutricional de alimentos pertencentes ao grupo das carnes e produtos cárneos. A coleta foi realizada presencialmente, por meio da fotografia da embalagem de 49 alimentos, que incluíram principalmente os embutidos (linguiças, salsichas, nuggets, bacon), hambúrgueres à base de carnes, peixes em conserva, patês, e preparações de carnes temperadas, cozidas ou não. Posteriormente, foi realizado o preenchimento da lista de verificação (Check list) de 146 itens distribuídos em diferentes categorias, sendo elas: 1) Adequação das advertências e informações adicionais da rotulagem; 2) Adequação das informações da tabela nutricional; 3) Adequação das informações da rotulagem frontal; e 4) Adequação das advertências e informações adicionais da rotulagem. As informações foram classificadas em “conforme”, “não conforme” ou “não se aplica”, utilizando as legislações vigentes como bases referenciais para a pesquisa. Os dados foram tabulados e expressos em percentuais pelo Software Excel®. Os resultados mostraram que na Categoria 1 os maiores percentuais de inadequação estavam presentes nos itens “Identificação de lote (46,15%)” e “Instruções de preparo, conservação e uso (21,57%)”. Em relação à Categoria 2, todos os itens apresentaram graus de inconformidade, com destaque para os itens “Formatação da tabela nutricional” (6,36%) e “Valor Diário %VD (5,45%)”. Na Categoria 3, todos os alimentos que continham a rotulagem nutricional frontal apresentaram adequação quanto à formatação (77,78%), declaração e disposição das lupas (24,76). Em relação a Categoria 4, destacaram-se inconformidades em relação às advertências do glúten (6,12%) e declaração de carimbos de inspeção e registros (6,12%). Os resultados de inconformidade destacam a importância de regulamentações mais claras e rigorosas, garantindo que os consumidores recebam informações mais relevantes sobre os alimentos que consomem. As inadequações podem comprometer a transparência das informações nos rótulos alimentares, dificultando a escolha informada dos consumidores.

Palavras-Chave: Categorização, Rotulagem de alimentos, Opções alimentares.

Instituição de Fomento: UFLA

Link do pitch: <https://www.youtube.com/watch?v=VbBkyG0wb0E>