

Nutrição

Comparação da qualidade nutricional, estratégias de marketing, custo e alertas em molhos e condimentos após vigência da nova rotulagem

Kathleen Miranda Cunha de Oliveira - 9º módulo de nutrição, UFLA, bolsista PIBIC/CNPq.
kathleen.oliveira@estudante.ufla.br

Mariana Mirelle Pereira Natividade - Orientadora, DNU, UFLA. mariana.mirelle@ufla.br -
Orientador(a)

Katiúcia Alves Amorim - Coorientadora DCA, UFLA. katiucia.amorim@estudante.ufla.br

Resumo

Diante da transição epidemiológica no Brasil, marcada pelo aumento de doenças crônicas associadas ao consumo de alimentos ultraprocessados e ao sedentarismo, as autoridades adotaram uma nova RDC que visou a implementação de novas regras bem como o alerta frontal para produtos altos em sódio, gordura saturada e/ou açúcares adicionados. Sendo assim, o presente trabalho objetivou comparar a qualidade, alegações, estratégias de marketing e alertas em molhos e condimentos industrializados comercializados antes e após a nova rotulagem nutricional brasileira. Foram analisados 57 alimentos de maneira presencial, os quais foram classificados como: minimamente processados, processados, ultraprocessados e ingredientes culinários. Os resultados indicam que os alimentos ultraprocessados mantiveram o maior número médio de ingredientes (12,09 antes e 12,26 após), assim como maior frequência de aditivos (34,67 e 34,4%), substâncias alimentares (5,75 e 10,1%), edulcorantes (0 e 0,5%) e menor percentual de ingredientes in natura (54,68 e 47,2%). Apresentaram maior valor energético, gorduras totais e saturada, além de aumentos em açúcares e sódio e redução de proteínas de 4,73g para 2,68g. Houve aumento no uso de alegações nutricionais (6,52 para 15,56%) e nas estratégias de marketing (84,78 para 93,33%) com grande apelo para a promoção de saúde e bem-estar, naturalidade e aspectos sensoriais e menor custo por 100g. Os processados, apresentaram aumento de açúcar (11,6 para 12,3%), eliminaram aditivos (22,35% para 0%), reduziram valor energético, carboidratos, açúcares e sódio, enquanto aumentaram proteínas e fibras (0,88 e 1,77 para 1,63g e 2,13g por 100g, respectivamente). O número de produtos considerados saudáveis aumentou de 12,5% para 20% e o uso de estratégias de marketing cresceu 30%. Os alimentos minimamente tiveram menor número médio de ingredientes (3,33 para 1) e menor percentual de aditivos (11,11% para 0%), substâncias alimentares (1,67% para 0%) e açúcares. Houve redução drástica no valor energético (66,67 para 0 kcal por 100g) e no sódio (193,33 para 0 mg por 100g), com aumento de mais de 30% na promoção da naturalidade. As mudanças após a nova legislação, mostram esforços da Indústria para se adequar, mas os ultraprocessados são alimentos com baixo valor nutricional e com massiva abordagem de mercado, indicando a necessidade de ajustes da legislação a fim de proporcionar aos consumidores conhecimento para que suas escolhas sejam autônomas e conscientes.

Palavras-Chave: Perfil de Nutrientes, Classificação Nova, Ultraprocessados.

Instituição de Fomento: CNPQ

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