

AVALIAÇÃO DA ADEQUAÇÃO DO TEOR DE AÇÚCARES ADICIONADOS EM DOCE DE LEITE EM RELAÇÃO A NOVA ROTULAGEM NUTRICIONAL

¹Paula M. S. OZÓRIO*; ²Ana B. T. SPAGOLLA; ³Isabella VASCONCELOS; ⁴Karla B. GUERGOLETT

karla@uel.br

¹Universidade Estadual de Londrina

Resumo

A mudança nos padrões alimentares da sociedade moderna, que tem levado ao aumento do consumo de alimentos ultraprocessados, ricos em gordura, sódio e açúcar, contribui para o crescimento das doenças crônicas não transmissíveis, como relatado pela Organização Mundial de Saúde (OMS) e pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Pesquisas (IBGE) no Brasil. Em resposta, autoridades têm implementado medidas regulatórias, como a rotulagem nutricional frontal, com diretrizes estabelecidas pela RDC 419/2020 e pela IN 75/2020. Esses rótulos, que utilizam o símbolo da lupa, visam alertar os consumidores sobre os altos níveis de nutrientes críticos e são importantes para ajudar na escolha de uma alimentação mais saudável, promovendo educação e mudança de comportamento em relação à dieta, sabendo disto este trabalho teve a finalidade de avaliar a conformidade ou não conformidade da nova rotulagem nutricional em diferentes marcas de doce de leite comercializadas em Londrina-Pr.

Palavras-chave: rotulagem nutricional, lupa, tabela nutricional, rótulo, ultraprocessados.

Introdução

A escolha alimentar na vida moderna vem exigindo mais praticidade devido à necessidade de agilidade nas atividades rotineiras. Diversos fatores levam a uma mudança no padrão alimentar da sociedade, dentre elas o êxodo rural, renda e demanda. Alimentos *in natura* deram lugar à aqueles processados, ricos em gordura, sódio e açúcar em virtude da praticidade e rapidez. Neste sentido, produtos ultraprocessados e de consumo imediato vem ganhando cada vez destaque em seu consumo. (BIELEMANN, 2015)

O Real Colégio de Médicos (RCD 419/2020) e a Normativa (IN 75/2020) regulamentaram o modelo de rotação nutricional no Brasil e as suas normas de utilização, enfatizando a importância da interpretação nutritiva no excesso de consumo (ANVISA, 2020).

O doce de leite, tradicional na confeitaria por seu sabor doce e textura cremosa, é feito através da cocção de leite com açúcar, o que levanta preocupações de saúde devido ao seu alto teor de açúcar adicionado. Esse excesso de açúcar está ligado a riscos como obesidade, diabetes tipo 2 e doenças cardiovasculares, já que contribui para o aumento da ingestão calórica e problemas metabólicos. A nova rotulagem nutricional busca oferecer informações mais claras sobre açúcares adicionados, ajudando consumidores a fazer escolhas mais informadas e a reduzir o consumo de

produtos com altos níveis de açúcar. Para o doce de leite, isso significa uma oportunidade para destacar seu alto teor de açúcar e permitir uma melhor avaliação dos riscos associados ao seu consumo, promovendo uma alimentação mais saudável e consciente. (FEIHRMANN; CICHOSKI; REZENDE, 2004).

Diante disso e a familiaridade dos brasileiros com produtos lácteos, o presente trabalho objetivou avaliar diferentes marcas de doce de leite comercializadas em Londrina-Pr em relação à adequação à nova rotulagem nutricional da Anvisa (SIQUEIRA, 2021).

Material e Métodos

Foram utilizadas três marcas comerciais de doce de leite a fim de comparar a regularidade dos rótulos, sua tabela nutricional, lista de ingredientes, e concordâncias em relação às legislações RDC n. 429/20 e IN n.75/20. As marcas selecionadas foram identificadas como A, B e C para preservar o fabricante.

Resultado e Discussões

Ao examinar a rotulagem de cada doce de leite, as tabelas nutricionais foram os primeiros requisitos a serem analisados e elencados. No quadro 1, foram dispostos os itens de acordo com a IN N° 75 de 8 de outubro de 2020. O diferencial nas tabelas nutricionais de doces em pasta é visto nas porções de acordo com a classificação estabelecida no Anexo V da instrução normativa. A norma para, doces em pasta, devem possuir porção de 20 gramas descritas na tabela nutricional, aproximadamente uma colher de sopa na medida caseira (10 cm³= 15g).

Quadro 1 - Resultado do formulário de avaliação de rotulagem das marcas de doce de leite

Requisitos de Rotulagem	A	B	C
Designação do produto	C	C	C
Tabela Nutricional: fundo branco	C	C	C
Advertências sobre alérgenos	C	C	C
Informação da presença de Lactose	C	C	C
Informação da presença de Glúten	C	C	C
Informação para Diabéticos	C	C	C
Instrução de cuidados para conservação	C	C	C
Utilização de vocabulários de fácil entendimento sem conter informações incorretas e que não levem ao consumidor ao equívoco	C	C	C
Atribuição de características ou ingredientes no painel frontal	C	C	C
A lista de ingredientes deve ser indicada em ordem decrescente de quantidade	C	C	C
Utilização do idioma oficial do país de consumo com caracteres de tamanho, realce e visibilidade adequados	C	C	C

Apresentação do nome do produto, indicado no painel principal do rótulo em caracteres destacados, uniformes sem intercalação de desenhos e outros dizeres	C	C	C
Quantidade diária recomendada pelo fabricante	NA	NA	NA
Presença de todos os nutrientes na informação nutricional	C	C	C
Indicação da porção e porcentagem por porção	C	C	C
Lupa alertando sobre alto teor de açúcares adicionados	C	C	C
Apresentação e indicação dos conservantes descritos por extenso	C	C	C
Tabela nutricional indicada no painel lateral do rótulo, com caracteres segundo a legislação, caixa alta e/ou regular, nas fontes indicadas	C	C	C

Conforme = (C); Não Conforme = (NC); Não se aplica = (NA)

O açúcar é o composto mais preocupante entre esse tipo de produto. De acordo com a lei em vigor, a lupa deve ser colocada na parte frontal da embalagem de qualquer produto contendo açúcar se a quantidade for maior ou igual a 15 gramas por 100 gramas do alimento. Todas as marcas apresentam açúcares superiores a 15 gramas por 100 gramas de doce de leite (Figura 4,5,6) e, há demonstração da lupa na rotulagem frontal alertando sobre alto em açúcar adicionado (Figura 1,2 e 3). A marca classificada como A, apresentava uma alegação no painel frontal distinta das demais, no entanto, esta de acordo com Portaria N° 354 (MAPA,1997).

Referente aos ingredientes, foram declarados na ordem decrescente detalhadamente, com os aditivos e coadjuvantes de tecnologia descritos por extenso conforme Informe n° 70 de 2016, bem como os alergênicos seguindo os parâmetros da RDC n° 727 de 2022.

Figura 1. Imagem frontal do rótulo da marca A	Figura 2. Imagem frontal do rótulo da marca B	Figura 3. Imagem frontal do rótulo da marca C
Figura 4. Imagem lateral do rótulo da marca A	Figura 5. Imagem lateral do rótulo da marca B	Figura 6. Imagem lateral do rótulo da marca C

Autoria própria, 2024

Conclusões

As marcas analisadas se encontravam de acordo com as regras de rotulagem. Seria necessário avaliar o impacto da nova rotulagem na percepção dos consumidores e se houve

alterações nos hábitos alimentares dos mesmos com a implementação de lupas em produtos acrescidos em açúcares como forma de comprovar a eficiência das particularidades da nova rotulagem.

Referências

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). **Informe Técnico n. 70**, de 19 de janeiro de 2016. Esclarecimentos sobre a declaração de alegações de conteúdo para aditivos alimentares na rotulagem de alimentos e bebidas.

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). **Perguntas e respostas: rotulagem nutricional**. 2020. Disponível em: <<https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/noticias-anvisa/2020perguntas-e-respostas-rotulagem-nutricional>>. Acesso em: 25/07/2024.

BIELEMANN, Renata M. et al. Consumption of ultra-processed foods and their impact on the diet of young adults. **Revista de saúde pública**, v. 49, p. 1-10, 2015.

BRASIL. **Instrução Normativa Nº 727**, de 1 de julho de 2022. Dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados.

BRASIL. **Instrução Normativa Nº 75**, de 8 de outubro de 2020. Estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados.

FEIHRMANN, A. C.; CICHOSKI, A. J.; REZENDE, D. F. Doce de leite (revisão). **Higiene Alimentar**, São Paulo, p. 21-23, 2004.

IBGE. **Pesquisa Nacional de Saúde 2019**: Informações sobre domicílios, acesso e utilização dos serviços de saúde. Rio de Janeiro: IBGE, 2020.

GONÇALVES, J., L., C.; ARÔXA, C., N., F., LÁSCARIS, M., P., S., NETA M., T., S., L., Mudanças causadas pela nova rotulagem nutricional dos alimentos embalados: Revisão. **Pesquisas e atualizações em Ciência dos alimentos**. Cap. 35. p. 307-317. Ribeirão Preto: Agro Food Academy, 2002.

MAPA. **Portaria Nº357**, 04 de setembro de 1997. Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Doce de Leite.

SILVA, b. o; FREITAS, E; M.; FREITAS, J.P.; SILVA, L. O.; BENEVIDES, M. L .S. Relato de experiência: a importância de conhecer e interpretar a rotulagem dos alimentos. In: CONEXÃO UNIFAMETRO 2019: Diversidades tecnológicas e seus impactos sustentáveis, **XV SEMANA ACADÊMICA Anais**. Fortaleza, 2019.

SIQUEIRA, K. B. **Um retrato do consumo de lácteos no Brasil**. Indústria de Laticínios, ano 25, n. 150, p. 58-59, 2021

AGRADECIMENTOS:

Agradecemos à nossa querida orientadora Karla Guergoletto por todo o suporte e dedicação, também a nossa agência de fomento CAPES pela bolsa concedida viabilizando a elaboração deste projeto.