

Análise da rotulagem nutricional de pães de forma com informação nutricional complementar comercializados no município de Belo Horizonte - MG

Lara Lúcia Silva Miranda*
Carolinne Squarcio Soares*
Camila Alves Fernandes de Almeida*
Dyennifer Kênia Cardoso de Almeida*
Eric Liberato Gregório*
Daniela Almeida do Amaral*

RESUMO

A busca da população por alimentos práticos, rápidos e saudáveis tem aumentado a preocupação com a rotulagem nutricional visto que este é o principal veículo de informação ao consumidor sobre as características nutricionais dos alimentos embalados. Este estudo objetivou verificar o índice de conformidades e inconformidades da rotulagem de pães embalados diante das regulamentações vigentes. Para tanto, foi avaliada a rotulagem de 23 pães de forma com informação nutricional complementar disponíveis na região metropolitana de Belo Horizonte-MG. As análises foram realizadas através de uma lista de verificação produzida a partir dos requisitos estabelecidos pela legislação sendo classificados como “adequado” ou “inadequado”. Os resultados demonstraram que 95% dos rótulos analisados foram classificados como inadequado em algum dos parâmetros avaliados, sendo que 26% dos rótulos foram inadequados no parâmetro “Denominação de venda” e 35% no parâmetro “Tabela de Informação nutricional”. O quesito “Informação Nutricional Complementar” obteve o maior número de inadequações concentrando 82,6% da totalidade avaliada. Com base nos resultados obtidos concluiu-se que a falta de entendimento por parte dos fabricantes das leis detentoras da rotulagem nutricional no país entre outros fatores associados, podem explicar as frequentes falhas na rotulagem de alimentos embalados, o que pode ocasionar privação à informação e direito de escolha dos consumidores brasileiros.

Palavras-chave: Rotulagem Nutricional. Informação Nutricional. Vigilância Sanitária.

1 INTRODUÇÃO

O estilo de vida dos grandes centros urbanos tem como característica as rotinas aceleradas, o que gera como consequência a mudança da relação das pessoas com a alimentação. Opções de alimentos que forneçam além de nutrientes, praticidade, rapidez e durabilidade tem sido a escolha mais frequente dos consumidores brasileiros (BEZERRA et al., 2013; GARCIA, CARVALHO, 2011; MAESTRO; SILVA,2004).

A busca da sociedade por uma alimentação saudável tem sido destaque e com isso as indústrias alimentícias apostam cada vez mais nas versões de alimentos que detenham algum tipo de informação nutricional complementar em seus rótulos, ou seja, alimentos que apresentam teores reduzidos de açúcares, de gorduras ou que trazem um incremento de proteínas, fibras, vitaminas e minerais. Este

aumento reforça a importância do entendimento dos rótulos destes produtos, visto que a rotulagem nutricional é fator de suma importância para auxiliar a escolha de produtos mais saudáveis (DANTAS et al., 2005; LAMANTE et al., 2005; MONTEIRO; COUTINHO, RECINE,2005).

Os rótulos de produtos embalados devem seguir critérios determinados por órgãos oficiais de forma clara e precisa e devem conter informações que contribuam para a escolha do consumidor, além de garantir a segurança alimentar e nutricional (CAVADA et al., 2012; CAMARA et al., 2008; MACHADO et al., 2006).

Considerando a mudança no panorama da alimentação brasileira, este estudo objetivou analisar as conformidades e não conformidades da rotulagem de pães de forma embalados que apresentam informação

* Instituto de Ciências Biológicas e Saúde, Centro Universitário - UNA, Belo Horizonte, MG. E-mail: laramiranda.consultorio@gmail.com

nutricional complementar, com base nas exigências das legislações nacionais vigentes.

2 MATERIAL E MÉTODOS

A escolha do tipo de alimento se deu pela alta frequência de consumo diário e por possuir grande procura e aceitação por parte dos consumidores brasileiros. Foram analisados 23 rótulos de 5 marcas de pães que apresentam Informação Nutricional Complementar. As amostras foram coletadas em cinco redes de supermercados do município de Belo Horizonte - Minas Gerais.

A seleção dos produtos foi realizada a partir da disponibilidade dos mesmos nos supermercados visitados. Os rótulos coletados foram agrupados por marca e identificados por M1, M2, M3, M4 e M5. Foram avaliados os rótulos de 5 produtos das marcas M1, M2 e M3 e 4 rótulos das marcas M4 e M5 resultando em 23 produtos.

A análise de rotulagem foi realizada a partir de uma lista de verificação “checklist” baseado na Resolução de Diretoria Colegiada (RDC) número 259 do ano 2002 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) (BRASIL, 2002) que consiste no Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados, na Resolução de Diretoria Colegiada (RDC) número 360 do ano de 2003 da ANVISA (BRASIL, 2003) que Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados e na Portaria número 27 da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (SVS, 1998), que aborda o Regulamento Técnico referente à Informação Nutricional Complementar.

Com base nas legislações acima citadas, foram avaliados os seguintes itens: denominação de venda do produto, a presença de declarações, frases, vocábulos, sinais que possam tornar a informação falsa, levar ou induzir o consumidor a erro ou engano, as informações contidas na Tabela de Informação Nutricional e o uso e adequação de termos referentes à Informação Nutricional Complementar.

A denominação de venda do produto e a presença de informações enganosas foram avaliadas com base na RDC 259 que estabelece que a denominação de venda do alimento seja aquela que indique a verdadeira natureza e as características do alimento além dos princípios gerais aplicáveis a rotulagem nutricional.

A RDC 360 foi utilizada como referência para a verificação das informações contidas na Tabela de Informação Nutricional. Neste ponto, foi avaliada a forma de apresentação das informações na tabela, bem como a conformidade da declaração dos nutrientes obrigatórios e opcionais. Como referência para

avaliar a adequação das declarações com Informação Nutricional Complementar foi utilizada a Portaria 27.

O percentual de adequação de cada rótulo foi calculado através do total dos quesitos adequados dividido pelo total de quesitos avaliados multiplicado por 100, ou seja, Adequação (%) = (total de itens adequados/ total de itens avaliados) *100. O percentual de inadequação foi calculado subtraindo-se de 100 o percentual de adequação obtido.

Os resultados foram analisados no software Graphpad Prism 3.02 sendo apresentados como média e desvio-padrão. Foi realizada a comparação da adequação entre a legislação através de análise de variância seguida de pós teste de Tukey sendo consideradas significativas as diferenças de $p < 0.05$.

3 RESULTADOS

A avaliação geral mostra que dos 23 rótulos analisados 22 continham uma ou mais irregularidades frente às legislações o que representa 95% das amostras avaliadas como insatisfatória em algum item.

A avaliação do percentual de atendimento a legislação por item variou de 17,3% a 73,9%. A Portaria 27 foi a legislação com menor percentual de adequação, demonstrando que dos rótulos insatisfatórios, as reprovações se concentraram em “declarações inerentes” com 13,6%, “não atende ao atributo” com 22,7% e “declarações não previstas” com 63,6%. Foi observado também que 87% dos produtos pesquisados continham frase incorreta em relação ao conteúdo de gorduras trans.

A avaliação da RDC 360 que trata da tabela da informação nutricional apresentou 34,8% de inadequação (Tabela 1). Foi observado que dos rótulos insatisfatórios, as inadequações se concentraram no cálculo incorreto o que representou 44,4% de inadequação e na apresentação incorreta da tabela nutricional com 55,5%.

TABELA 1

Atendimento a legislação de rotulagem nutricional em pães de forma com informação nutricional complementar comercializados no município de Belo Horizonte - MG para RDC 259

Legislação	Adequado	Inadequado
RDC 259	17 (73,9%)	6 (26%)
RDC 360	15 (65,2%)	8 (34,8%)
PORTARIA 27	4 (17,3%)	19 (82,6%)

Fonte: Os autores (2017).

O item 3.1 da RDC 259 que avalia a presença de declarações enganosas demonstrou 26% de itens inadequados. O item 6.1 da mesma legislação que se refere à denominação do produto obteve o melhor

resultado do estudo com 100% de adequação (Tabela 2).

TABELA 2

Atendimento a legislação de rotulagem nutricional em pães de forma com informação nutricional complementar comercializados no município de Belo Horizonte - MG para a RDC 259, itens 3.1 e 6.1.

Legislação	Adequado	Inadequado
RDC 259 item 6.1	23 (100%)	0 (0%)
RDC 259 item 3.1	17 (74%)	6 (26%)

Fonte: Os autores (2017).

O teste de Tukey demonstrou que a Portaria 27 apresentou número de itens insatisfatórios significativamente superior a RDC 360 ($P < 0,01$). Não foram encontradas diferenças significativas entre as demais RDCs avaliadas, conforme demonstra a figura 1.

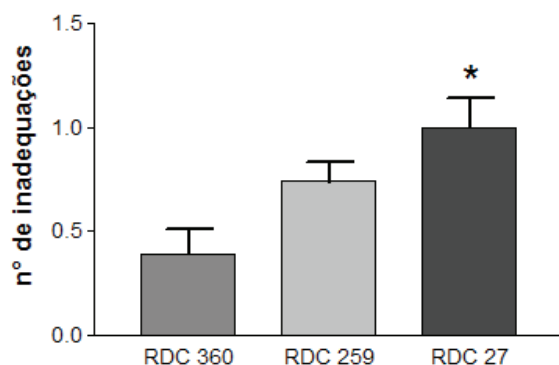


Figura 1: Média de inadequações de rotulagem nutricional em pães de forma com informação nutricional complementar comercializados no município de Belo Horizonte - MG para as RDCs 27, 259 e 360, * diferença significativa ($p < 0,01$) entre a RDC360 e a RDC27.

Fonte: Os autores (2017).

Foi observado 26% de irregularidades/inadequações em declarações enganosas, 34,8% na tabela nutricional e 82,6% na informação nutricional complementar (Tabela 3).

TABELA 3

Frequência relativa de inadequações na informação nutricional complementar em pães de forma comercializados no município de Belo Horizonte - MG.

Legislação	Inadequação (%)
Denominação de venda do Produto	0
Declarações enganosas	26
Tabela Nutricional	35
Informação Nutricional Complementar	6 (26%)

Fonte: Os autores (2017).

4 DISCUSSÃO

A avaliação geral mostra que dos 23 rótulos analisados 22 continham uma ou mais irregularidades frente à legislação, o que representa 95% das amostras avaliadas como insatisfatórias em algum ponto.

O resultado é semelhante a um estudo realizado por Lobanco et al., (2009) que avaliou a rotulagem de 153 amostras de alimentos industrializados destinados à crianças e adolescentes e verificou que todas as amostras apresentaram algum tipo de inconformidade nos dados nutricionais declarados no rótulo. Já Nascimento e Nascimento (2008) relataram que 84,2% dos produtos com denominações “light” analisados continham algum tipo de irregularidade frente a legislação.

A denominação de venda, ou seja, o nome que indica a real natureza do produto, conforme descreve Dutra e Silva (2011), é considerada informação obrigatória e é fixada por regulamentos técnicos específicos conforme a categoria de alimento. Na ausência destes pode ser utilizada a denominação consagrada pelo uso (ANVISA, 2002).

Um estudo feito por Silvino et al., (2012), que analisou a conformidade da rotulagem de queijos coalho distribuídos no comércio varejista de Maceió – Alagoas, verificou que 2 (28,5%) dos 7 rótulos analisados não continham a denominação de venda correta de acordo com regulamento técnico específico para a categoria.

Resultados semelhantes foram obtidos em um estudo realizado por Comelli et al., (2011) que avaliou a qualidade microbiológica e rotulagem de massas frescas semi-prontas na cidade de Ribeirão Preto –SP. Neste estudo os autores demonstraram que 7% dos rótulos analisados apresentaram-se em desacordo a RDC 259 em relação ao parâmetro denominação de venda.

Já um estudo desenvolvido por Silva e Nascimento (2007) que avaliou 20 rótulos de iogurtes nacionais de diversos sabores de diferentes fabricantes e marcas, sendo 50% categoria comum e 50% categoria light, observou que todas as amostras se encontravam em conformidade com a RDC 259 referente à denominação de venda do produto. O resultado é semelhante ao apresentado no presente estudo que verificou que todos os rótulos avaliados apresentaram a denominação de venda completa conforme preconiza a legislação vigente.

Em relação às informações enganosas, a RDC 259 determina que os rótulos de alimentos não devam apresentar informações que contenham frases, vocábulos, representações gráficas, ilustrações, símbolos, entre outros que induzam, confundam ou levem o consumidor ao engano em relação à

natureza verdadeira do produto, sua composição, tipo, procedência, quantidade, qualidade, forma de uso e rendimento (ANVISA,2002).

Silva e Dutra (2011) em um estudo na cidade de Uberaba – Minas Gerais que avaliou as informações contidas em 63 rótulos de 21 fabricantes de café torrado e moído observaram que 6% dos rótulos continham informações que poderiam levar o consumidor ao erro ou engano, o que também pode ser evidenciado em um estudo realizado por Tavares et al., (2003) que avaliou doces e geleias de morango e tutti frutti e concluíram que 29% das amostras apresentaram o prazo de validade de forma duvidosa.

Takahashi (2011) avaliando a fidedignidade da rotulagem de bentos comercializados em São Paulo – SP verificou que as declarações de nutrientes como valor energético, carboidratos, proteínas, fibras e sódio se encontravam divergentes entre a rotulagem apresentada e a análise laboratorial, fator considerado como declaração enganosa ao consumidor. Nos resultados obtidos no presente estudo, observou-se que 26% dos rótulos avaliados continham frases, vocábulos ou desenhos que apresentavam falso conceito sobre vantagem e segurança em relação a produtos semelhantes, induzindo o consumidor ao erro ou engano.

A RDC 360 determina a obrigatoriedade da declaração de alguns nutrientes na rotulagem, sendo estes: valor energético, carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans e sódio, além da declaração dos valores em percentual da ingestão diária recomendada de nutrientes (%VD). A legislação determina também a forma de apresentação na tabela para cada parâmetro citado (ANVISA, 2003).

Um estudo realizado por Grandi e Rossi (2009) no qual foram avaliados os itens obrigatórios na rotulagem nutricional de produtos lácteos fermentados, realizado em Uberlândia – Minas Gerais mostrou que 28,9% dos rótulos de 114 amostras de iogurtes e 57,1% rótulos de 26 amostras de bebida láctea declararam de forma incorreta o %VD em seus rótulos, resultado semelhante ao estudo realizado por Abrantes e Tabai (2010) que analisou a rotulagem de leite em pó modificado, leite em pó integral, leite de cabra em pó e alimentos à base de soja. Nesta pesquisa os resultados apontaram que 33% das marcas avaliadas calcularam e declararam o %VD do sódio de forma incorreta, subestimando 20% do seu valor real, o que não é permitido pela legislação.

No presente estudo verificou-se 34,8% de inadequação nos rótulos avaliados em relação a RDC 360 sendo a apresentação incorreta da tabela

nutricional no geral a mais prevalente inadequação encontrada.

A Portaria 27 define o termo Informação Nutricional complementar como qualquer informação que afirme, sugira e/ou implique que um alimento detenha uma ou mais propriedades nutricionais específicas em relação ao valor energético, carboidratos, proteínas gorduras, fibras alimentares, ou até mesmo vitaminas e minerais (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 1998).

A norma estabelece ainda quais os termos, chamados “claims” podem ser utilizados, bem como os requisitos que o alimento deve conter para que possa utilizar tal declaração.

A informação nutricional complementar tem caráter voluntário, sendo, portanto opcional a sua declaração. Entretanto, pode ser vista como um auxílio ao consumidor quanto à compreensão do valor nutritivo dos alimentos embalados (FERRAZ, 2001).

Nos resultados apresentados observou-se 22,7% da inadequação referente à ausência dos requisitos necessários para a declaração do atributo especificado no rótulo, sendo que 2 rótulos não se encaixavam no atributo “Baixo açúcar”; 1 rótulo no atributo “Fonte de fibras”; 1 rótulo no atributo “sem adição de açúcar”; “1 Rótulo no atributo “Alto teor de fibras”, e 1 rotulo no atributo “alto teor de proteína”.

Garcia e Carvalho (2011) realizaram um estudo nas cidades de Ceilândia e Taguatinga no Distrito Federal – DF, no qual analisaram a rotulagem de 24 produtos com informação nutricional complementar e foi verificado que 25% dos produtos analisados não atendiam ao atributo “Light”, representando pelos termos “baixo” e “reduzido”.

Outro estudo com resultados semelhantes, realizado por Ferreira e Silva (2008), que analisou 24 amostras de queijo minas frescal, queijo minas frescal light e ricota na cidade de Campos dos Goytacazes no estado do Rio de Janeiro, verificou que embora o queijo minas frescal light, esteja caracterizado como queijo “semi-gordo”, nenhuma das amostras analisadas apresentava teor de gordura adequado pela legislação vigente para utilização do termo “light”, confirmando estudo anterior de Paiva e Henriques (2005) que analisou 50 rótulos de produtos denominados “light” e “diet” e observou que apenas 54% atendiam todos os parâmetros definidos para tais declarações conforme prevê a Portaria 27.

No presente estudo, resultados também mostram, que das inconformidades apresentadas na Portaria 27, 63,6% se referiam à presença de declarações não previstas na referida legislação, dando ênfase ao

termo “baixo teor” sendo o mais prevalente termo irregular constante nos rótulos estudados.

Um estudo realizado por Fregonesi et al., (2010) que avaliou a rotulagem de 30 amostras de polpa de açaí congelada na cidade de Ribeirão Preto – SP, verificou que 33,33% das amostras apresentaram não conformidade referente à declarações não previstas pela legislação, como por exemplo o termo “valor calórico”, uma vez que a legislação não prevê este termo, sendo o correto afirmar “valor energético”.

A Legislação determina que, caso a declaração da informação nutricional complementar seja baseada em características inerentes ao alimento, ou seja, uma característica intrínseca do próprio produto é de caráter obrigatório haver um esclarecimento próximo da declaração, com o mesmo tamanho de letra, de que todo alimento daquele tipo também possui a mesma característica, colocando em evidência que aquela característica não é exclusiva daquele produto específico (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 1998).

Os resultados apontam 13,6% de não conformidades relacionadas à declaração de características inerentes, se concentrando na declaração “sem colesterol” uma vez que a receita tradicional do pão de forma é completamente isenta de produtos de origem animal, caracterizando que todo pão de forma é naturalmente isento de colesterol.

Jardim et al., (2009) em um estudo em Uberaba – MG que analisou 9 rótulos de marcas distintas de óleo de soja refinado verificou que 3 das 9 marcas analisadas continham apenas a frase “sem colesterol” em seus rótulos, sem citar que se trata de uma característica intrínseca ao óleo de soja.

No decorrer das análises foi verificada uma prevalência considerável dos termos irregulares “0% Gordura trans”, “Zero gordura trans”, “livre de gordura trans” representados em 87% dos rótulos analisados.

A Portaria 27 não prevê este tipo de declaração, porém o sistema de perguntas e respostas FAQ (Frequently Asked Question) relacionado à gordura trans, disponibilizado no portal eletrônico da ANVISA, esclarece que é permitido o emprego dos termos desde que o produto contenha no máximo 0,2g de gordura trans por porção e 2,0g de gorduras saturadas por porção (ANVISA, 2012).

A rotulagem dos alimentos é considerada um fator de relevante importância para a garantia da segurança alimentar do consumidor, porém existe uma grande necessidade da criação de novas legislações que envolvam e atualizem os pontos gerados ao longo da transição do perfil nutricional do brasileiro (SANTOS 2012; FERREIRA e MARQUEZ, 2007).

Em novembro de 2012, a ANVISA publicou uma nova legislação referente à informação nutricional complementar, que alterou e atualizou condições para o emprego de termos como “light”, “baixo”, “fonte” entre outros, além de definir novos parâmetros para o emprego dos termos já existentes, e permitir o uso de novas alegações. A Resolução de Diretora Colegiada (RDC) nº 54/2012 passou a ser obrigatoriamente fiscalizada a partir de 1º de janeiro do ano de 2014. Até esta data a portaria nº 27 pôde ser referenciada aos fabricantes que podiam comercializar seus produtos até a data de validade dos mesmos (ANVISA, 2012).

5 CONCLUSÃO

Conclui-se que grande parte dos rótulos analisados obtiveram resultados inadequados perante a legislação de referência, sendo o uso de termos não previstos um fator de grande contribuição para os resultados insatisfatórios.

Tal fato pode ser explicado pela falta de conhecimento e entendimento da legislação por parte dos fabricantes, sendo necessária capacitação sobre os critérios de rotulagem, adequação dos rótulos segundo a legislação vigente e fiscalização constante para garantir o cumprimento da lei.

Com o intuito de reforçar a segurança alimentar, novas legislações tendem a surgir a fim de estabelecer e complementar regras sobre a rotulagem de alimentos, portanto, o engajamento dos fabricantes com a participação efetiva dos órgãos fiscalizadores do governo através do conhecimento, aplicação de inspeções, análises e fiscalização das normas exigidas em lei, são fundamentais para que os alimentos embalados encontrados nas gôndolas brasileiras estejam de acordo com as normas sanitárias vigentes garantindo o direito do consumidor.

Por fim é também, necessário que os consumidores estejam sempre atentos aos produtos a serem consumidos, exigindo qualidade em suas compras.

Analysis of nutritional label of breads with complementary nutritional information sold in Belo Horizonte – MG

ABSTRACT

The search of the population for fast, healthy and practical foods has increased concern with nutritional labeling, since this is the main vehicle for informing the consumer. The present work evaluated the labeling of 23 breads with complementary nutritional information. The analyzes were carried out through a checklist in which the requirements established by current legislation were used and classified as “satisfactory” or “unsatisfactory”. The results showed that 95% of the analyzed labels were classified as unsatisfactory in any of the evaluated parameters, 26% of the labels evaluated were unsatisfactory in the parameter “Sales denomination”, 35% in the parameter “Nutrition Information Table” and the “ Nutritional Complementary” obtained the greatest number of inadequacies, concentrating 82.6% of the totality evaluated. Based on the results obtained, it is concluded that the lack of understanding by the manufacturers of the laws that have the nutritional labeling in the country, among other associated factors can explain the frequent failures in the labeling of packaged foods, which can cause deprivation to the information and wrong choice of Brazilian consumers.

Keywords: Nutrition labeling. Nutritional information. Health Surveillance.

REFERÊNCIAS

- ABRANTES, V. R. S. ; TABAI, K. C. Rotulagem Nutricional: Averiguação de leites em pó e alimentos em pó a base de soja. **Revista Universidade Rural**, v. 30, n. 1, p. 27-43, Jan/jun. 2010.
- BEZERRA, I. N. et al. Consumo de alimentos fora do domicílio no Brasil. **Revista Saúde Pública**, v. 47, n. 1, p. 200-211, ago. 2013.
- BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002. Aprova o regulamento técnico sobre rotulagem de alimentos embalados. **Diário Oficial da União**, Brasília, de 23 de setembro de 2002. Disponível em: https://lcqa.farmacia.ufg.br/up/912/o/resolucao_rdc_n_259_2002_-_rotulagem_em_geral.pdf Acesso em: 15 de abr, de 2018.
- BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003. Aprova o regulamento técnico sobre rotulagem de alimentos embalados, tornando obrigatória rotulagem nutricional. **Diário Oficial da União**, Brasília, 17 de dezembro de 2003. Disponível em: https://lcqa.farmacia.ufg.br/up/912/o/resolucao_rdc_n_360_2003_-_informacao_nutricional.pdf. Acesso em: 10 de abr. de 2018.
- BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 54, de 12 de novembro de 2012. Dispõe sobre o Regulamento Técnico sobre Informação Nutricional Complementar. **Diário Oficial da União**, Brasília, 19 de novembro de 2012. Disponível em: http://portal.anvisa.gov.br/documents/%2033880/2568070/rdc0054_12_11_2012.pdf/c5ac23fd-974e-4f2c-9fbc-48f7e0a31864 Acesso em: 25 de mai. de 2018.
- CAMARA, M. C. C. et al. A produção acadêmica sobre a rotulagem de alimentos no Brasil. **Revista Panamericana de Saúde Pública**, v. 28, n. 1, p. 52-58. 2008.
- CAVADA, G. S. et al. Rotulagem Nutricional: você sabe o que está comendo? **Brazilian Journal of Food Technology**, v. 4, p. 84-88, mai. 2012.
- COMELLI, C. et al. Avaliação microbiológica e da rotulagem de massas alimentícias frescas e refrigerantes comercializadas em feiras livres e supermercados. **Revista Alimentos e Nutrição**, v. 22, n. 2, p. 251-258, abr./jun. 2011.
- DANTAS, M. I. S. et al. Avaliação da intenção de compra de couve minimamente processada. **Ciência e Tecnologia de Alimentos**, v. 25, n. 4, p. 762-767, out./dez. 2005.
- FERRAZ, R. G. Comportamento do Consumidor Frente à Informação Nutricional em Rotulagem de Produtos Alimentícios: Um Estudo no Varejo de Belo Horizonte / MG. 2001. 107 f. Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos- Universidade Federal de Viçosa, Viçosa, 2001.
- FERREIRA, A. B. ; MARQUEZ, U. A. Legislação brasileira referente à rotulagem nutricional de alimentos. **Revista de Nutrição**, v. 20, n. 1, p. 83-93, jan/fev. 2007.
- FREGONESI, B. M. V. et al. Polpa de açaí congelada: características nutricionais, físico-químicas, microscópicas e avaliação da rotulagem. **Revista Instituto Adolfo Lutz**, v. 69, n.3, p.387-395, ago. 2010.

- GARCIA, P. P. C. ; CARVALHO, L. P. S. Análise da rotulagem nutricional de alimentos diet e light. **Ciências Biológicas, Agrárias e da Saúde**, v. 15, n. 4, p. 89-103, 2011.
- GRANDI, A. Z. ; ROSSI, D. A. Avaliação dos itens obrigatórios na rotulagem nutricional de produtos lácteos fermentados. **Revista Instituto Adolfo Lutz**, v. 69, n. 1, p. 62-68, sem mês. 2010.
- JARDIM, F. B. B. et al. A avaliação de rotulagem nutricional de óleos de soja. VIII Jornada Científica da FAZU, Uberaba, 2009. Disponível em: <http://livrozilla.com/doc/428351/artigos-cient%C3%ADficos-%E2%80%93-engenharia-de-alimentos---faculdades> Acesso em: 8 de Jan. de 2018.
- LAMANTE, A. C. B. et al. Obtenção de geleia “diet” elaborada com suco de maracujá. **Revista Uniara**, n. 16, p. 189-197, 2005.
- LOBANCO, C. M. et al. Fidedignidade de rótulos de alimentos comercializados no município de São Paulo, SP. **Revista Saúde Pública**, v. 43, n. 3, p. 499-505, abr. 2009.
- MACHADO, S. S. et al. Comportamento dos consumidores com relação à leitura de rótulos de produtos alimentícios. **Revista Alimentação e Nutrição**, v. 17, n. 1, p. 97-103, jan./mar. 2006.
- MAESTRO, V. ; SILVA, M. V. A participação dos alimentos industrializados na dieta de alunos de escolas públicas brasileiras. **Caderno de debate**, v. 11, n. 16, p. 98-111, 2004.
- MINISTÉRIO DA SAÚDE – SECRETARIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. Portaria nº 27 de 13 de janeiro de 1998. Aprova o regulamento técnico sobre referente a informação nutricional complementar (declarações relacionadas aos conteúdos de nutrientes).
- MONTEIRO, R. A. ; COUTINHO, J. G. ; RECINE, E. Consulta aos rótulos de alimentos e bebidas por frequentadores de supermercados em Brasília, Brasil. **Revista Panamericana de Saúde Pública**, v. 18, n. 3, p. 172-177, mai. 2005.
- NASCIMENTO, K. O. ; NASCIMENTO, T. P. Informação nutricional de produtos light. **Nutrição Brasil**, v. 7, n. 1, p. 18-22, jan./fev. 2008.
- PAIVA, A. J. ; HENRIQUES, P. Adequação da rotulagem de alimentos diet e light ante a legislação específica. **Revista Baiana de Saúde Pública**, v. 29, n. 1, p. 39-48, jan./jun. 2005.
- SANTOS, C. M. B. Segurança Alimentar e Rotulagem de Alimentos sob a perspectiva do Código de Defesa do Consumidor Brasileiro. **Percorso Acadêmico**, v. 1, n. 1, p. 327-346, jul./dez. 2011.
- SILVA, A. M. ; DUTRA, M. B. L. Avaliação de informações contidas em rótulos de café torrado e moído. **Revista Alimentos e Nutrição**, v. 22, n. 3, p. 449-454, 2011.
- SILVA, L. F. M. ; FERREIRA, K. S. Avaliação de rotulagem nutricional, composição química e valor energético de queijo minas frescal, queijo minas frescal “light” e ricota. **Revista Alimentos Nutrição**, v. 21, n. 3, p. 437-441, jul./set. 2010.
- SILVA, E. B. ; NASCIMENTO, K. O. Avaliação da adequação da rotulagem de iogurtes. **Nutrição e Saúde**, v. 2, n. 1, p. 9-14, 2007.
- SILVINO, J. N. O. et al. Avaliação da conformidade em rotulagens de queijos de coalho comercializados em estabelecimento varejista no mercado de Maceió - AL. VII CONNEPI- Congresso Norte Nordeste, Tocantins, 2012.
- TAKAHASHI, A. A. Avaliação da fidedignidade de informações nutricionais em bentos comercializados em um bairro oriental de São Paulo - SP. VII Jornada de Iniciação Científica. Anais: VIII Jornada da Iniciação Científica da Universidade Presbiteriana Mackenzie. São Paulo; 2011.
- TAVARES, L. B. B. et al. Avaliação das informações contidas nos rótulos das embalagens de geleias e doces sabores morango e tutti-fruti. **Revista Alimentação e Nutrição**, v. 14, n. 1, p. 27-33, 2003.

Enviado em 14/11/2017

Aprovado em 25/09/2018