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

**RESUMO**

A busca eminente 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. O objetivo deste estudo foi verificar o índice de conformidades e inconformidades da rotulagem de pães embalados diante das regulamentações vigentes. O presente trabalho avaliou a rotulagem de 23 pães de forma com informação nutricional complementar. As análises foram realizadas através de uma lista de verificação elaborada a partir dos requisitos estabelecidos pelas legislações vigentes e classificados como “satisfatório” ou “insatisfatório”. Os resultados demonstram que 95% dos rótulos analisados foram classificados inadequados em algum dos parâmetros avaliados, sendo que 26% dos rótulos avaliados foram reprovados no parâmetro “Denominação de venda”, 35% no parâmetro “Tabela de Informação nutricional” e o quesito “Informação Nutricional Complementar” obteve o maior número de inadequações com 82,6% da totalidade avaliada. Com base nos resultados obtidos conclui-se que a falta de entendimento por parte dos fabricantes da legislação de 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.

Palavra-chave: Alimentos. Rotulagem de Alimentos. 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 se encontrado em 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 no auxílio 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 (CAMARA et al., 2008; CAVADA et al., 2012; 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 nutricional complementar, com base nas exigências das legislações nacionais vigentes.

**2.MATERIAL E MÉTODOS**

Foram analisados 23 rótulos de 5 marcas de pães que apresentam Informação Nutricional Complementar. As amostras foram coletadas em cinco supermercados da cidade de Belo Horizonte - Minas Gerais. A escolha do pão de forma embalado se deu pelo fato de ser um alimento de consumo diário e possuir grande procura e aceitação por parte dos consumidores brasileiros.

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 analisados.

A análise de rotulagem foi realizada a partir de uma lista de verificação ou “check list” baseado na Resolução de Diretoria Colegiada n° 259 do ano de 2002 da ANVISA (BRASIL, 2002) que consiste no Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados, na Resolução de Diretoria Colegiada n° 360 do ano de 2003 da ANVISA (BRASIL, 2003) que Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados e na Portaria n°27 do ano de 1998 da Secretária 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 ou 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 n°259 que estabelece que a denominação de venda do alimento seja aquela que indique à verdadeira natureza e as características do alimento além dos princípios gerais aplicáveis a rotulagem nutricional.

A RDC n°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. Já como referência para avaliar as adequações das declarações com Informação Nutricional Complementar foi utilizada a Portaria n°27.

Foi calculada a porcentagem de adequação de cada rótulo através da soma total dos quesitos adequados, dividindo-se pelo total de quesitos avaliados (adequados e não adequados) multiplicado por 100, ou seja, adequação (%) = (total de itens adequados/ total de itens adequados e não adequados) \*100.

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.

1. **RESULTADOS**

A avaliação do percentual de inadequação a legislação variou de 26% a 82,6% na RDC 259 e portaria n°27, respectivamente. A RDC n° 360 que trata da tabela de informação nutricional apresentou 34,8% de inadequação (Tabela 1).

Tabela 1. Frequência relativa de atendimento a legislação de rotulagem nutricional.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Legislação | Adequação | Inadequação |
| RDC 259 | 73,9% | 26% |
| RDC 360 | 65,2% | 34,8% |
| PORTARIA 27 | 17,3% | 82,6% |

Fonte: Os autores (2017)

A Portaria 27 foi a legislação com menor percentual de adequação sendo que dos rótulos insatisfatórios, as inadequações se concentraram em “declarações não previstas" (63,6%) “não atende ao atributo" (22,7%) e "declarações inerentes" (13,6%). Foi observado também que 87% dos produtos pesquisados continham a frase incorreta em relação ao conteúdo de gorduras trans.

Em relação a tabela de informação nutricional da RDC n° 360 foi observado que dos rótulos insatisfatórios as inadequações se concentraram no cálculo incorreto (44,4%) e na apresentação incorreta da tabela nutricional (55,5%)

O item 3.1 da RDC 259 que avalia a presença de declarações enganosas demonstrou 26% de inadequação. 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. Frequência relativa de atendimento aos itens da RDC n°259.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Legislação | Adequação | Inadequação |
| Denominação do produto (item 6.1) | 100% | 0% |
| Presença de declarações enganosas (item 3.1) | 74% | 26% |

Fonte: Os autores (2017)

Foi observado 34,8% de inadequação na tabela nutricional e 82,6% na informação nutricional complementar (Tabela 3).

TABELA 3. Frequência relativa de inadequações da Informação Nutricional Complementar de rótulos de Pães.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Itens Verificados | Adequação | Inadequação |
| Tabela Nutricional | 65,2% | 34,8% |
| Informação Nutricional Complementar | 17,4% | 82,6% |

Fonte: os autores (2017)

O teste de Tukey demonstrou que a Portaria 27 apresentou média de inadequação significativamente superior a RDC 360 (P< 0,01). Não foram encontradas diferenças significativas entre as demais RDCs avaliadas, conforme demonstra o gráfico 1.

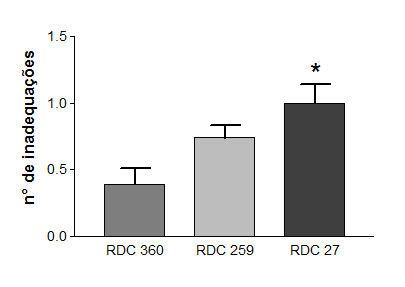


Gráfico 1. Número médio de inadequações nas RDCs 27, 259 e 360 nos rótulos de pães, \* diferença significativa (p<0.01) entre a RDC360 e a RDC27.

Fonte: Os autores (2017)

1. **DISCUSSÃO**

A avaliação geral mostra que dos 23 rótulos analisados 22 continham uma ou mais irregularidades frente a legislação, representando 95,6% das amostras avaliadas. Resultado semelhante a um estudo realizado por Lobanco e outros (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 entre os 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 e na ausência destes podem ser utilizadas as denominações consagradas pelo uso (ANVISA, 2002).

Um estudo feito por Silvino e outros (2012) que analisou a conformidade da rotulagem de queijos coalho distribuídos no comércio varejista de Maceió–Alagoas verificou que 28,5% dos 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 e outros (2011) que avaliou a qualidade microbiológica e rotulagem de massas frescas semi-prontas na cidade de Ribeirão Preto –SP e demonstrou que 7% dos rótulos analisados apresentaram-se em desacordo com a RDC 259 em relação ao parâmetro denominação de venda.

Já um estudo apresentado por Silva e Nascimento (2007) avaliando 20 rótulos de iogurtes nacionais de diversos sabores de diferentes fabricantes e marcas, sendo 50% categoria comum e 50% light, observaram que todas as amostras se encontravam em conformidade com a RDC 259 referente à denominação de venda do produto, resultado 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, quantidade, forma de uso e rendimento (ANVISA, 2002).

Silva e Dutra (2011) realizaram um estudo na cidade de Uberaba – MG, que avaliou as informações contidas em 63 rótulos de 21 fabricantes de café torrado e moído no qual 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 e outros (2003) que avaliaram doces e geleias de morango e tutti-fruti e concluíram que 29% das amostras apresentaram o prazo de validade de forma duvidosa.

Já no estudo de Takahashi (2011) que avaliou a fidedignidade da rotulagem de bentos comercializados em São Paulo – SP verificou que as declarações de nutrientes como valor calórico, 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 quanto 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 – MG mostrou que 28,9% dos rótulos de 114 amostras de iogurtes e 57,1% dos rótulos de 26 amostras de bebida láctea declararam de forma incorreta o percentual do valor diário (%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 e apontou 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 inadequações nos rótulos avaliados, sendo a apresentação incorreta da tabela nutricional a mais prevalente inadequação encontrada na RDC 360.

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% de inconformidades referentes à ausência dos requisitos necessários para a declaração do atributo especificado no rótulo, sendo que dois rótulos não se encaixavam no atributo “Baixo açúcar”, um rótulo no atributo “Fonte de fibras”, um rótulo no atributo “sem adição de açúcar”, um rótulo no atributo “Alto teor de fibras”, e um rótulo no atributo “alto teor de proteína”.

Garcia e Carvalho (2011) realizaram um estudo nas cidades de Ceilândia e Taguatinga no Distrito Federal – DF, onde 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 analisaram 24 amostras de queijo minas frescal, queijo minas frescal light e ricota na cidade de Campos dos Goytacazes no estado do Rio de janeiro, verificaram que embora o queijo minas frescal light, esteja caracterizado como queijo “semi-gordo”, nenhuma das amostras analisadas apresentavam teor de gordura adequado pela legislação vigente para utilização do termo “light”, confirmando estudo anterior de Paiva e Henriques (2005) que analisaram 50 rótulos de produtos denominados “light” e “Diet” e observaram 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 enfoque ao termo “baixo teor” sendo o mais prevalente termo irregular constante nos rótulos estudados.

Um estudo realizado por Fregonesi e outros (2010), que avaliou a rotulagem de 30 amostras da rotulagem de polpa de açaí congelada na cidade de Ribeirão Preto – SP, verificou que 33,33% das amostras apresentaram não conformidades referentes 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 especifico (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 e outros (2009) realizaram um estudo em Uberaba – MG, no qual analisaram 9 rótulos de marcas distintas de óleo de soja refinado, e verificaram que 3 das 9 marcas analisadas continham apenas a frase “sem colesterol” em seus rótulos, sem citar de que se tratava de uma característica intrínseca do óleo de soja.

No decorrer das análises foi verificado 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 Frequently Asked Question (FAQ) 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 0,2 g gordura trans por porção e máximo de 2,0 g de gorduras saturadas por porção (ANVISA, 2012).

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

Em Novembro de 2012, a ANVISA publicou uma nova legislação referente à informação nutricional complementar, que altera e atualiza 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 também permitir o uso de novas alegações. A Resolução de Diretora Colegiada (RDC) nº 54 (ANVISA, 2012) passa a ser obrigatoriamente fiscalizada a partir de 1º de Janeiro do ano de 2014 sendo que até esta data a portaria n° 27 deveria ser referenciada aos fabricantes que poderiam comercializar seus produtos até a data de validade dos mesmos (ANVISA 2012).

1. **Conclusão**

Conclui-se que grande parte dos rótulos analisados obtiveram resultados insatisfatórios 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 das legislações 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 atentos aos produtos consumidos, exigindo sempre qualidade em suas compras.

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

ABSTRACT

The high search of the population for practical, quick and healthy foods has increased concern with nutritional labeling, since this is the primary vehicle for informing consumers about the nutritional characteristics of packaged foods. The aim of this study was to determine the compliance and noncompliance rate of the labeling of packaged breads according to current legislation. The present study evaluated the labeling of 23 brands of bread that have complementary nutritional information between the years 2012 and 2013. The analyses were performed using checklists, which were compared with the requirements of the current legislations and classified as satisfactory or unsatisfactory. The results showed that 95% of the examined labels were rated as inadequate in some of the parameters evaluated, and that 26% of the total analyzed were disapproved at parameter "Sales Denomination", 35% at parameter "Nutritional Information Table" and 82.6% at parameter "Complementary Nutrition Information" that had the highest number of disapproval. Based on the results obtained was concluded that the lack of understanding by the manufacturers about the laws of nutrition labeling in the country, among other associated factors, may explain the frequent failures in labeling of packaged foods, which can cause a deprivation of information and a wrong choice of Brazilian consumers.

Keywords: Food. Food Labelling. Healthy 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,** Rio de Janeiro, v.30, n.1, p. 00-00, 2010.

BEZERRA,I.N. et al. Consumo de alimentos fora do domicilio no Brasil. **Revista Saúde Publica**, Rio de Janeiro, v.47, n.1, p.200-211, 2013.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC n° 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.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC n° 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.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC n° 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.

CAMARA, M.C.C. et al. A produção acadêmica sobre a rotulagem de alimentos no Brasil. **Revista Panamericana de Saúde Publica**, São Paulo, 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**, Pelotas, v.4, p.84-88, 2011.

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**, Araraquara, v.22, n.2, p.251-258, 2011.

DANTAS, M.I.S. et al. Avaliação da intenção de compra de couve minimamente processada. **Ciência e Tecnologia de Alimentos**, Campinas, v.25, n.4, p.762-767, 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**, Campinas, v.20, n.1, p.83-93, 2007.

FREGONESI, B.M.V.et al. Polpa de açaí congelada: características nutricionais, físico-químicas, microscópicas e avaliação da rotulagem. **Revista Instituto Adolfo Lutz**, São Paulo, v.69, n.3, p.387-395, 2010.

GARCIA, P.P.C.; CARVALHO,L.P.S. Análise da rotulagem nutricional de alimentos diet e light. **Ciências Biológicas, Agrárias e da Saúde**, Taguatinga, 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, São Paulo, v.69, n.1, p.62-68, 2010.

JARDIM, F.B.B. et al. A avaliação de rotulagem nutricional de óleos de soja. VIII Jornada Cientifica da FAZU, Uberaba, 2009.

LAMANTE, A.C.B. et al. Obtenção de geleia “diet” elaborada com suco de maracujá. **Revista Uniara**, n.16, 2005.

LOBANCO, C. M. et al. Fidedignidade de rótulos de alimentos comercializados no município de São Paulo, SP. **Revista Saúde Pública**, São Paulo, v.43, n.3, p.499-505, 2009.

MACHADO, S. S. et al. Comportamento dos consumidores com relação à leitura de rótulos de produtos alimentícios. **Revista Alimentação e Nutrição**, Araraquara, v. 17, n.1, p.97-103, 2006.

MAESTRO, V.; SILVA, M.V. A participação dos alimentos industrializados na dieta de alunos de escolas públicas brasileiras. **Caderno de debate**, Campinas, v.11, 2004.

MINISTÉRIO DA SAÚDE – SECRETARIA DE VIGILÂNCIA SANITARIA. 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 Publica**, Brasília, v.18, n.3, 2005.

NASCIMENTO, K.O.; NASCIMENTO, T.P. Informação nutricional de produtos light. **Nutrição Brasil**, Rio de Janeiro, v. 7, n.1, 2008.

PAIVA, A.J.; HENRIQUES, P. Adequação da rotulagem de alimentos diet e light ante a legislação especifica. **Revista Baiana de Saúde Pública**, Bahia, v.29, n.1, p.39-48, 2005.

SANTOS, C.M.B. Segurança Alimentar e Rotulagem de Alimentos sob a perspectiva do Código de Defesa do Consumidor Brasileiro. **Percurso Acadêmico**, Belo Horizonte, v.1, n.1, p.327-346, 2012.

SILVA, A.M.; DUTRA, M.B.L. Avaliação de informações contidas em rótulos de café torrado e moído. **Revista Alimentos e Nutrição**, Araraquara, 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**, Araraquara, v.21, n.3, p.437-441, 2010.

SILVA, E.B.;NASCIMENTO, K.O. Avaliação da adequação da rotulagem de iogurtes. **Nutrição e Saúde**, Rio de Janeiro, 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, 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**, Araraquara, v.14, n.1, p.27-33, 2003.