

AVALIAÇÃO DA ROTULAGEM DE IOGURTES DESNATADOS E PARCIALMENTE DESNATADOS

Tatiana V. B. Chagas¹
Flávia J. de Figueiredo²
Sorahya R. do Nascimento³
Maria Inês S. Maciel⁴

RESUMO

O iogurte é um dos derivados do leite que tem um grande valor nutricional. É um produto fermentado, obtido a partir do leite de mamíferos, por ação em simbiose das bactérias *Streptococcus thermophilus* e *Lactobacillus bulgaricus* dando como resultado a coagulação do leite (TRONCO, 1996). Os iogurtes *light* e parcialmente desnatados se encontram cada vez mais presentes nas compras dos consumidores, que buscam naqueles, saúde e boa forma física. No Brasil, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) é o órgão responsável pela regulação da rotulagem de alimentos industrializados, que tem como objetivo garantir produtos de qualidade e(,) em boas condições de higiene, visando à manutenção da saúde (ANVISA, 2005a). Os rótulos são elementos essenciais de comunicação entre produtos e consumidores. Daí a importância das informações serem claras e poderem ser utilizadas para orientar a escolha adequada de alimentos (ANVISA, 2005a). Dados recentes, segundo o Ministério da Saúde, demonstram que aproximadamente 70% das pessoas consultam os rótulos dos alimentos no momento da compra, no entanto, mais da metade não compreende adequadamente o significado das informações (ANVISA, 2005a). A temática a que se propõe este trabalho está relacionada à questão da rotulagem em iogurtes desnatados e parcialmente desnatados. Para isso, buscou-se avaliar os rótulos destes alimentos, verificando se as empresas estão cumprindo a legislação brasileira vigente. O presente trabalho relata uma experiência de avaliação da rotulagem em iogurtes *light* e parcialmente desnatados. Foi utilizada uma amostra aleatória de rótulos de 10 diferentes marcas comerciais nacionais, comercializadas em Recife (PE). Os rótulos foram analisados segundo os

¹Graduanda em Economia Doméstica – UFRPE – tati_valeri@hotmail.com

²Graduanda em Economia Doméstica – UFRPE – fjamille@ig.com.br

³Graduanda em Economia Doméstica – UFRPE – srpdonascimento@ig.com.br

⁴Bacharel em Química (UNB-DF), Doutora em Ciências Biológicas (UFPE) e Professora Adjunta do Departamento de Ciências Domésticas da UFRPE – m.ines@dcd.ufpe.br

quesitos estipulados, Resolução RDC 259/2002 e Resolução RDC 360/2003 ANVISA e a lei nº 10.674/2003. Dos 10 rótulos analisados, sete (70%), apresentaram não conformidade em pelo menos um dos itens obrigatórios de acordo com a RDC 259/2002 (BRASIL, 2002 a) e RDC 360/2003 (BRASIL, 2003c). Um (10%) dos iogurtes *light* analisados, informava o valor diário (%VD), com base em uma dieta de 2500 cal, infringindo a resolução RDC 360/2003 citada acima, onde o %VD é baseado numa dieta de 2000 cal ou 8400 kJ. Foi observado que dois iogurtes *light* (20%) não apresentaram a informação sobre advertências obrigatórias, como “contém glúten” ou “não contém glúten”. Esta obrigatoriedade está estabelecida na Lei nº 10.674/2003 (BRASIL, 2003b), como medida preventiva e de controle da doença celíaca, causando prejuízo na absorção dos nutrientes, vitaminas, sais minerais e água. Os cereais que contêm glúten têm gliadina - uma fração protéica - que é a responsável pelo dano na mucosa intestinal (WOLFF, WOLFF, SEGAL, 2001). A resolução RDC nº 259/2002, estabelece a obrigatoriedade de constar no rótulo as instruções de conservação dos alimentos, e em dois (20%) rótulos de iogurte (desnatado) analisados, constatou-se a ausência dessa informação. O iogurte parcialmente desnatado deve conter uma quantidade máxima de 2,5g /100 gramas de gordura, e o desnatado, uma quantidade máxima 0,5g/100 gramas. Iogurtes *light* apresentam uma redução mínima de 25% em determinado nutriente ou caloria comparado com o alimento convencional (NETTO, 2009). Os rótulos também devem apresentar, obrigatoriamente, as informações nutricionais, definidas pela Resolução RDC 360/2003. Todos os aditivos devem ser declarados na lista de ingredientes, devendo constar sua função, nome e/ou número (INS). A legislação brasileira estabelece para cada categoria de alimento os aditivos permitidos e os limites máximos, visando minimizar os riscos à saúde humana. Ficou evidenciado que um dos rótulos de iogurte *light* estava em desacordo com a mesma. Verificou-se uma contradição sobre a porcentagem de gordura nos iogurtes desnatados. Em dois (20%) dos iogurtes analisados, havia a informação na parte frontal do produto que o mesmo tinha 0% de gordura, porém, foi identificado que na tabela nutricional havia a informação que o produto continha certo teor de colesterol, interferindo assim na saúde do consumidor, podendo aumentar o risco de doenças cardiovasculares. É importante que a população saiba que existe uma distinção entre iogurte e bebida láctea fermentada, pois, muitas vezes são vendidos como produtos idênticos pelo estabelecimento comercial. A diferença entre iogurte e bebida láctea é a consistência e uma redução do valor nutritivo do segundo, quando comparado ao primeiro produto. A

bebida láctea é mais líquida, enquanto o iogurte é mais consistente (MIGLIORANZA, 2005). O esclarecimento aos consumidores é indispensável para que as informações apresentadas nos rótulos sejam compreendidas. Cabe ao consumidor não só conhecer as exigências legais da ANVISA, como também fiscalizar os produtos a serem consumidos e denunciar as irregularidades cometidas pelos fabricantes para que se tenham produtos verdadeiramente adequados ao consumo humano. Para que isso seja possível faz-se necessário um processo de educação, no qual as/os profissionais de economia doméstica devem contribuir.

BIBLIOGRAFIA CONSULTADA

Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). **Rotulagem nutricional obrigatória**: manual de orientação aos consumidores – Educação para um consumo saudável. Brasília: Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária, Universidade de Brasília, 2005a. 17p.

BRASIL. Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003. Obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 19 maio 2003a. Disponível em: <<http://e-legis.anvisa.gov.br/leisref/public/showAct.php?id=5854&word=>>>. Acesso em: 30 Jul. 2009.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº. 360, de 23 de dezembro de 2003. Aprova regulamento técnico sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 26 dez. 2003c. Disponível em: <<http://e-legis.anvisa.gov.br/leisref/public/showAct.php?id=9059&word=>>>. Acesso em: 30 jul. 2009.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº. 259, de 20 de setembro de 2002. Aprova regulamento técnico sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 23 mar. 2002. Disponível em: <<http://e-legis.anvisa.gov.br/legis/resolucoes/259>>. Acesso em: 30 jul. 2009.

MIGLIORANZA, L. H. S. **Bebida láctea tem menor valor nutritivo**. Universidade Estadual de Londrina (UEL). Folha de Londrina. Out. 2005. Disponível em: http://www.laticinio.net/inf_tecnicas.asp?cod=57. Acesso em 28 jul. 2009.

NETTO, M. T. **Curso de rotulagem geral e nutricional de alimentos**. Secretaria de Estado da Saúde, Superintendência de Vigilância em Saúde, Diretoria de Vigilância Sanitária e Gerência de Inspeção de Produtos e Serviços em Saúde. Florianópolis, Julho, 2009. Disponível em:
<<http://www.vigilaciasanitaria.sc.gov.br/index.php?apition=com>>. Acesso em: 30 jul. 2009.

TRONCO, V. M. **Aproveitamento do Leite e Elaboração de Seus Derivados na Propriedade Rural**. Guaíba: Agropecuária, p. 146, 1996.

WOLFF, C.H.; WOLFF, F.; SEGAL, F. **Doença Celíaca**. Nov. 2001. Disponível em:
<http://www.abcdasaude.com.br/artigo.php?148>. Acesso em 28 jul. 2009.