

# Avaliação da Informação Nutricional Complementar de produtos cárneos “light”

Márcia Regina P. AMARAL MELLO; Regina S. MINAZZI RODRIGUES; Renato J. SOUSA  
Instituto Adolfo Lutz, Divisão de Bromatologia e Química, Seção de Óleos, Gorduras e Condimentos

Com a preocupação de prevenir os altos níveis de colesterol e outras doenças relacionadas, novas categorias de alimentos foram desenvolvidas para atender as pessoas que buscam uma vida saudável e equilibrada. Dentre estes novos produtos encontram-se os alimentos “light”, que em seus rótulos expressam apelos para valores reduzidos de nutrientes como: valor calórico, gorduras, colesterol, açúcar e sódio.

Existem vários alimentos comercializados que trazem o apelo “light” / reduzido teor de nutrientes, destacando-se os produtos cárneos, pela variedade de tipos ofertados ao consumidor.

A Portaria nº 27, de 13 de janeiro de 1998, da SVS/MS<sup>2</sup>, referente à Informação Nutricional Complementar estipula a porcentagem mínima de redução de cada nutriente no alimento, para que este possa ser enquadrado nesta categoria. Os apelos apresentados nas embalagens, referentes às reduções de alguns nutrientes, muitas vezes não condizem com as informações declaradas no rótulo, ou ainda, não atendem as especificações da referida Portaria. Desta forma, o presente trabalho teve como objetivos: avaliar a Informação Nutricional Complementar declarada na rotulagem de alguns produtos cárneos “light”, frente às exigências da legislação vigente, e verificar a compatibilidade da informação declarada com dados experimentais para os teores de gorduras totais e colesterol. Para isto, foram analisados 10 produtos cárneos “light”, de diferentes marcas, distribuídos da seguinte forma: 5 salsichas (2 frango, 2 peru, 1 carne de ave tipo “chester”), 1 salame, 1 hambúrguer de peru, 1 presunto de peru, 1 mortadela de frango, 1 blanquet de peru.

O procedimento utilizado para a determinação de gordura foi através de extração em Soxhlet conforme descrito nos Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz, 2005<sup>4</sup>. O colesterol foi quantificado por cromatografia líquida de alta eficiência (CLAE), após saponificação direta da amostra e extração da matéria insaponificável com hexano, segundo Stewart et al., 1992.<sup>5</sup>

Os resultados dos dez (10) produtos avaliados quanto aos dizeres de rotulagem, referente à Informação Nutricional Complementar, segundo a Portaria nº 27/98, da SVS/MS, mostraram que três (3) correspondente a (30%), apresentavam-se em desacordo em relação aos apelos declarados nas embalagens. Destas, duas (2) amostras, traziam apenas a expressão “light”, não associando qual o nutriente reduzido. Em uma das amostras, o apelo declarado trazia uma porcentagem de redução superior aquela teoricamente calculada com os valores apresentados na Informação Nutricional. Além disto, também chamaram atenção os teores de gordura saturada e colesterol que, embora não contemplados nos

apelos declarados nos rótulos, seis (6) correspondente a (60%), estariam em desacordo, pois quando apresentavam declarado na Informação Nutricional o comparativo entre produto convencional e “light”, não atingiram percentual de redução expressivo, ou seja, redução do nutriente inferior a 25%. Quando não declarado o produto comparativo, a avaliação foi realizada através do conteúdo absoluto destes nutrientes (valor máximo do nutriente ou valor energético contido no alimento, estabelecido por 100g) sendo considerados acima do limite máximo permitido. Os mesmos dez (10) produtos foram analisados experimentalmente quanto aos teores de gorduras totais e colesterol, onde oito (8) correspondente a (80%), estavam em desacordo com os valores declarados na rotulagem, por apresentar variabilidade do resultado superior a 20% entre o valor declarado na rotulagem e o valor obtido experimentalmente, sendo este o máximo de tolerância permitida com relação aos valores dos nutrientes declarados no rótulo conforme a legislação RDC nº 360/2003, da ANVISA/MS<sup>3</sup>.

Os resultados obtidos mostraram que os alimentos em questão devem ser melhor fiscalizados, visando assegurar informações corretas e precisas ao consumidor, não induzindo-o a erro ou engano em relação a composição do alimento, atendendo as especificações da Portaria nº 27/98 da SVS/MS e conforme o estabelecido no Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8078/1990).<sup>1</sup>

## REFERÊNCIAS

1. Brasil. Lei n. 8.078, de 11 de setembro de 1990. (Código de Defesa do Consumidor). Congresso Nacional. Dispõe sobre a Proteção do Consumidor e dá outras Providências. **Diário Oficial**, Brasília, D.F., n. 176, 12 set. 1990. Seção I, supl.
2. Brasil. Portaria n. 27, de 13 de janeiro de 1998. Secretaria de Vigilância Sanitária. Aprova o Regulamento Técnico referente à Informação Nutricional Complementar (declarações relacionadas ao conteúdo de nutrientes), constantes do anexo desta Portaria. **Diário Oficial**, Brasília, D.F., n. 11-E, 16 jan. 1998. Seção I-E, p. 01-E.
3. Brasil. Resolução RDC n. 360, de 23 de dezembro de 2003. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional, conforme anexo. **Diário Oficial**, Brasília, D.F., n.251, 26 dez. 2003. Seção I, p.33-4.
4. Instituto Adolfo Lutz. **Métodos físico-químicos para análise de alimentos**. 4ª ed., Brasília, ANVISA: 2005, p.116-8.
5. Stewart G.; Gosselin C. & Pandian S. Selected ion monitoring of tert-butylidimethylsilyl cholesterol esters for determination of total cholesterol content in foods. **Food Chem.**, 44, 377-80, 1992.