

AVALIAÇÃO ESTATÍSTICA DA COMPOSIÇÃO DE SALGADINHOS CONSUMIDOS POR CRIANÇAS E ADOLESCENTES

Lobanco CM¹, Bastos DHM ².

Instituto Adolfo Lutz, São Paulo, SP¹ - e-mail: cmlobanco@ial.sp.gov.br; Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo, São Paulo, SP ².

A alimentação e a nutrição são requisitos básicos para a proteção e manutenção da saúde. O objetivo deste trabalho foi avaliar a composição de alimentos consumidos pelo público infantil. Foram escolhidos alimentos, como salgadinho de milho e trigo, batatas fritas e amendoins no período entre 2001 e 2005. Os teores de proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, fibra alimentar e sódio foram avaliados seguindo métodos descritos em Métodos físico-químicos para análise de alimentos (IAL, 2005) e os carboidratos calculados por diferença, conforme Resolução 360/2003 da ANVISA. O valor calórico foi calculado pelos fatores de Atwater. Os resultados da composição dos salgadinhos foram expressos como média, desvio-padrão e também com o intervalo de confiança construído, empregando um *teste-t*, no nível de 95% de confiança. Os teores de proteína dos amendoins apresentaram a média e desvio padrão $24,83 \pm 7,97$ e uma faixa de amplitude no intervalo de confiança, 19,27-30,39. Quanto às gorduras totais nos salgadinhos de milho e nas batatas fritas as faixas de amplitude do intervalo de confiança foram as seguintes 17,05-23,06 e 34,43-40,92, e os resultados das médias e desvios padrões, $20,05 \pm 7,28$ e $37,67 \pm 4,82$. Os resultados para fibra alimentar mostram que os salgadinhos de milho possuem um intervalo de confiança pequeno, 1,78-2,66, para as amostras de amendoim foi maior, 4,70-7,58. Com relação às gorduras saturadas, o intervalo de confiança para as batatas fritas foi o seguinte, 14,4-17,60. As amostras de salgadinho de trigo apresentaram faixas de amplitude do intervalo de confiança para todas as determinações muito maior do que os demais produtos, podendo estar relacionada com a composição da matéria-prima ou pelo tipo de processamento adotado. Quanto ao sódio a maior faixa de amplitude do intervalo de confiança foi para o salgadinho de milho, 77,12-100,53 e a média e o desvio padrão foi $88,82 \pm 27,71$. O valor energético observado sugere que os salgadinhos e as batatas fritas apresentam baixa variabilidade, sendo o oposto para os amendoins. Os alimentos analisados quando consumidos em excesso poderiam ocasionar um desequilíbrio na dieta das crianças e adolescentes.