

### **GORDURAS TOTAIS, ÁCIDOS GRAXOS SATURADOS E *TRANS* EM MARGARINAS TRADICIONAIS E *LIGHT*: ESTUDO COMPARATIVO ENTRE OS TEORES EXPERIMENTAIS E DECLARADOS NA ROTULAGEM**

Gonzaga VHG<sup>1</sup>, Silva SA<sup>2</sup>, Saruwtari JH<sup>1</sup>, Caruso MSF<sup>2</sup>, Duarte M<sup>1</sup>

Instituto Adolfo Lutz, Divisão de Bromatologia e Química, São Paulo, SP. Seção de Laticínios<sup>1</sup>, Laboratório de Cromatografia<sup>2</sup>. E-mail: [salves@ial.sp.gov.br](mailto:salves@ial.sp.gov.br)

A rotulagem nutricional obrigatória das margarinas, assim como de todos os alimentos embalados, é definida pela Resolução RDC nº 360/2003, a qual determina que sejam declarados no rótulo os teores de gorduras totais (GT), gorduras saturadas (AGS) e *trans* (AGT), além de outros nutrientes. O objetivo deste trabalho foi comparar as informações nutricionais dos rótulos com os resultados obtidos das análises de GT, AGS e AGT em seis diferentes marcas de margarinas, nas versões tradicional e *light*. As metodologias utilizadas foram aquelas descritas em Métodos físico-químicos para análises de alimentos, do Instituto Adolfo Lutz. Os teores de GT na porção (10g) variaram de 4,95 a 8,03 g para as margarinas tradicionais e, para as *light*, de 2,16 a 3,83 g; todas estavam de acordo com a legislação que estabelece um valor máximo de 95% de lipídios (Portaria nº372/1997), e também com a rotulagem nutricional. Com relação aos AGS, as concentrações de 9 amostras foram menores que o declarado, dentro da faixa de  $\pm 20\%$ ; porém, duas apresentaram variações de - 21,8 e - 21,1%, e em uma delas o teor de AGS foi de 1,49g/10g, 6,4% maior que o declarado na rotulagem. Dentre as amostras, 10 apresentavam o apelo de “0% gordura *trans*”; os resultados foram inferiores a 0,2 g para AGT e 2 g para AGS na porção, podendo assim serem classificadas como “livre de *trans*”, de acordo com recomendação da ANVISA. Todas declaravam óleos vegetais líquidos e interesterificados na composição. O maior teor encontrado de AGT foi de 0,64g/10g, para uma amostra que declarava como ingredientes óleos hidrogenados; todavia, este produto apresentou uma redução de 50,8% em relação ao valor declarado na rotulagem. Os dados obtidos sugerem que as indústrias estão buscando alternativas para reduzir os AGS e AGT nestes produtos.