

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL DE PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO, NA CARACTERIZAÇÃO DOS “INTEGRAIS” E DA SEGURANÇA ALIMENTAR

Tamara Sarmiento Ferreira Coppe¹, Rinaldini C. Philippo Tancredi²

1-Especialista em Segurança Alimentar e Nutricional – CESAN/UNIRIO

2-Professora, Departamento de Ciência de Alimentos, Escola de Nutrição – UNIRIO

e-mail: rinaldini@unirio.br

Palavras chaves: Pão industrializado; alimento integral; rotulagem nutricional.

INTRODUÇÃO

No Brasil o consumo de pães aumentou, inclusive com a adesão de produtos elaborados com outras matérias-primas, como a mandioca e milho¹. De acordo com dados da Pesquisa de Orçamento Familiar – 2017 – 2018², o grupo de panificados representa 10,3% da despesa do brasileiro com alimentação. Com destaque para a região sudeste, que apresenta o maior percentual de despesa com o grupo de panificados, o equivalente a 11%.

Um estudo realizado pela Fundação Oswaldo Cruz (Fiocruz) entre 24 de abril e 8 de maio de 2020, sobre mudanças no comportamento alimentar devido à pandemia de COVID-19 no Brasil, percebe-se uma deterioração da qualidade da alimentação durante a pandemia, evidenciada tanto pelo relato de diminuição na frequência habitual de consumo de frutas, hortaliças e feijão quanto pelo relato de aumento na frequência de consumo de alimentos ultra processados³.

Após as associações entre o baixo consumo de fibra na dieta e a prevalência de pessoas com patologias decorrentes, as indústrias alimentícias veem desenvolvendo produtos com concentrações mais elevadas de fibras alimentares, com objetivo de atender a demanda de indivíduos interessados em resgatar hábitos alimentares saudáveis e prevenir doenças^{4,5}.

Neste contexto, uma das formas de facilitar a escolha dos consumidores são as informações contidas nos rótulos de alimentos⁶. Todo produto alimentício e bebida produzida, comercializada, embalada na ausência do cliente e prontos para ofertar ao consumidor devem disponibilizar em seus rótulos informações nutricionais, como forma de auxiliá-los nas escolhas alimentares, visando a promoção de práticas alimentares e estilos de vida mais saudáveis^{7,8,9}.

Para Santos¹⁰, no Brasil o conceito de segurança alimentar e nutricional sofreu alterações em função da história do homem e da sociedade. Abrange em suma, o acesso contínuo de alimentos de qualidade na quantidade suficiente por parte da comunidade, tendo por essência boas práticas alimentares que promovem a saúde humana, animal e ambiental, além de envolver também o direito à informação dos gêneros alimentícios seguros e adequados através da rotulagem e a regulamentação da propaganda e publicidade.

Assim, foi objetivo deste trabalho, compreender a evolução das regulamentações sanitárias, em especial para produtos de panificação informados como integrais para segurança alimentar do consumidor, e avaliar aspectos tecnológicos e nutricionais, incluídos nas informações obrigatórias de rotulagem de pães integrais e pães brancos ou tradicionais de diferentes tipos e marcas comercializados no Município do Rio de Janeiro, verificando se a classificação como “integrais” condizem com as regulamentações vigentes.

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo investigatório, observacional e descritivo, que busca compreender a evolução e as regulamentações sanitárias, emanadas por órgãos da saúde, no estabelecimento de um padrão mínimo de fibras ou de farinhas integrais e de avaliação das rotulagens de diferentes marcas de pães integrais e brancos ou tradicionais industrializados, em que se objetivou ainda verificar a concordância das regulamentações de caráter tecnológico e sanitário vigentes, quanto à composição, origem, conservação e demais informações obrigatórias na rotulagem.

Foram analisadas 35 amostras através de leitura dos rótulos, que possuíam a expressão “pão integral” e 16 amostras possuíam a expressão “pão tradicional” ou “pão de sanduíche”, “pão branco”, “pão de forma”, “pão original”, totalizando 51 amostras.

RESULTADOS

Do total de amostras de pães integrais e tradicionais, mais da metade eram pertencentes a três marcas, caracterizando um monopólio de mercado. Houve grande variação de informações acerca da validade e conservação das amostras, o que pode contribuir para armazenamento do produto e consumo de forma inadequada. Do total de pães de forma que se declaram integrais, metade apresentou em sua composição farinha de trigo integral e farinha enriquecida ou fortificada com ferro e ácido fólico, e poucos informaram em sua composição apenas farinha de trigo integral. Destaca-se a frequência de ingredientes como sal, açúcar, óleo, aditivos e conservantes alimentares, em ambos os tipos de pães, caracterizando estes produtos como ultra processados, podendo ferir a segurança alimentar de consumidores deste tipo de produto, ressaltando a relevância deste contexto para a saúde pública.

CONCLUSÃO

O presente estudo demonstrou que algumas informações que são exigidas na rotulagem de produtos industrializados foram informadas sem muita clareza, prejudicando dessa forma o direito à informação dos gêneros alimentícios seguros e adequados através da rotulagem, ferindo a segurança alimentar de consumidores deste tipo de produto, ressaltando a relevância deste contexto para a saúde pública. A missão de fiscalização contínua e eficaz do cumprimento das exigências poderia ser um quesito a ser reavaliado pela Anvisa e demais órgãos responsáveis, com o objetivo de assegurar que o consumidor tenha acesso a informes seguros sobre os produtos.

Deve ser incentivado pelos profissionais de saúde, empresas do ramo alimentício e entidades de defesa ao consumidor, o hábito da leitura dos rótulos e das informações nutricionais contidas no mesmo, para que esse procedimento seja transformado em estratégia efetiva para escolhas de alimentos mais saudáveis pela população, contribuindo com a segurança nutricional e alimentar.

REFERÊNCIAS

1. IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatísticas. Sistema IBGE de Recuperação Automática - SIDRA. 2012. Acesso em: 20 set. 2020.
2. IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatísticas. Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão. Diretoria de Pesquisas. Coordenação de Trabalho e Rendimento. Pesquisa de Orçamentos Familiares 2017-2018: Primeiros Resultados. Rio de Janeiro, acesso em 2019.
3. Fundação Oswaldo Cruz (FioCruz). Covid Pesquisa de Comportamentos, 2020. Disponível em: <<https://convid.fiocruz.br/>>. Acesso em 20 ago. 2020.
4. FIORINI, LS. Dossiê: fibras alimentares. Revista Fi Brasil, 2008. Disponível em: <<http://www.revista-fi.com/materias/63.pdf>>. Acesso em 22 ago. 2020.
5. PAULO, KEA.; SILVA, SC.; FORNARI, JV.; BERNABE, AS.; ARÇARI, DP.; FERRAZ, RRN. Avaliação da rotulagem de barras de cereais com relação à adequada classificação quanto ao teor de fibras alimentares. 7. ed. Revista: Saúde em Foco, 2013.
6. BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Manual de orientação aos consumidores: educação para o consumo saudável. Brasília: Ministério da Saúde, 2008. Disponível em: <www.anvisa.gov.br/alimentos/rotulos/manual_consumidor.pdf>. Acesso em 30 ago.2020.
7. BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução da Diretoria Colegiada – RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003b. Regulamento técnico sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/documents/33880/2568070/res0360_23_12_2003.pdf/5d4fc713-9c66-4512-b3c1-afee57e7d9bc>. Acesso em 30 ago. 2020.
8. BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Rotulagem nutricional obrigatória: manual de orientação as indústrias de alimentos. 2º versão. Brasília: Ministério da Saúde, 2005. Disponível em: <<http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/389979/Rotulagem+Nutricional+Obriga>>. Acesso em 30 ago. 2020.
9. WHO. World Health Organization. Nutrition labels and health claims: the global regulatory environment. Geneva, 2004.
10. SANTOS, CMB. Segurança Alimentar e Rotulagem de Alimentos sob a perspectiva do Código de Defesa do Consumidor Brasileiro. Percurso Acadêmico, Belo Horizonte, v. 1, n. 2, p. 327-346, jul/dez. 2011