
ANÁLISE DE INGREDIENTES DESCRITOS EM RÓTULOS DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS CONSUMIDOS PELO PÚBLICO INFANTIL

Nívea Fazanaro MARRA¹; Rita de Cassia de Souza FERNANDES¹; Edeli Simioni de ABREU^{1*}

1. Universidade Presbiteriana Mackenzie, São Paulo, Brasil

**Autor Correspondente: edelisabreu@gmail.com*

Recebido em: 12 de março de 2016 - Aprovado em: 10 de junho de 2017

RESUMO: A rotulagem dos alimentos tem como função principal orientar o consumidor quanto à qualidade e a quantidade dos nutrientes presentes nos produtos, sendo então, indispensável que as informações nela contidas sejam absolutamente corretas, principalmente os produtos alimentícios consumidos pelo público infantil, pois se trata de um grupo vulnerável, em fase de crescimento e de formação do corpo. Considerado um público grande consumidor por exercer influência na aquisição de serviços e produtos que desejam, dentre eles alimentos e bebidas, devido à dificuldade em fazer a criança ter um hábito alimentar mais saudável uma vez que muitas crianças têm medo de experimentar novos alimentos e sabores, uma má escolha pode gerar problemas de saúde, como a obesidade. Assim, este trabalho teve como objetivo analisar os três primeiros ingredientes listados em diferentes rótulos de produtos alimentícios consumidos pelo público infantil com o intuito de avaliar se esses produtos são realmente saudáveis para o bem estar e o crescimento das crianças. Foi verificado que os três ingredientes mais utilizados nos produtos foram o açúcar (80%), a farinha de trigo (40%) e o leite (30%). Além disso, foi possível observar que alguns dos rótulos não continham alguns nutrientes em quantidade adequada para a saúde e crescimento saudável das crianças, e estavam acima do recomendado, como o sódio e os óleos e gorduras. Com este estudo, concluiu-se que a quantidade dos ingredientes presentes nos rótulos de produtos voltados para o público infantil muitas vezes não condizem com o recomendado para os mesmos.

PALAVRAS-CHAVE: Alimentação infantil. Valor nutritivo. Composição de alimentos.

INTRODUÇÃO

Os alimentos são parte fundamental da vida, e, portanto, constituem um potente mercado de consumidores, sendo que, atualmente, a adesão dos industrializados se destaca por diversas razões, como a conveniência e a praticidade de aquisição. Como esperado, houve um crescimento notável das indústrias alimentícias, que além de aumentarem a produção, decidiram investir em pesquisas voltadas à necessidade dos clientes e em técnicas de *marketing* e publicidade a fim de mostrar ao consumidor os motivos essenciais para a compra de seus produtos, diferenciando-os dos demais concorrentes de modo a obter fidelização do público alvo (SCAGLIUSI et al., 2005).

Nos últimos anos, a rotulagem de alimentos, cuja função é orientar o consumidor sobre a qualidade e a quantidade dos componentes nutricionais dos produtos, vem adquirindo importância e cada vez mais

publicações específicas surgem sobre este assunto, que em sua maioria demonstram constante preocupação com a população consumidora e com a diversidade de produtos que vêm sendo desenvolvidos pela indústria alimentícia (SAUERBRONN, 2003).

A aquisição desses alimentos processados e ultraprocessados advém da escolha dos consumidores, cujo processo de formação dos hábitos alimentares é gradual e têm início logo na primeira infância. Sendo assim, qualquer situação alimentar inadequada deve ser corrigida no tempo certo e com precisão. Os fatores culturais, sociais, afetivos e comportamentais, também estão envolvidos nesse processo de formação, de modo que hoje nota-se a grande diferença entre comer (ato social) e nutrir-se (atividade biológica) (PONTES et al., 2009).

As crianças representam grande importância entre os consumidores, pois cada vez mais exercem influência para a aquisição

de serviços e produtos dos quais desejam, principalmente no que se refere a alimentos e bebidas. É possível observar que a compra de produtos em todas as classes sociais é realizada de forma independente pelos pais; porém, crianças que fazem parte de classes sociais menos favorecidas, têm maior acesso aos produtos mais baratos, que em sua maioria são também os menos nutritivos. De tal forma, estão sendo adquiridos produtos de maior popularidade, mas também de maior valor calórico e lipídico (RODRIGUES; FIATES, 2012).

Visto que o rótulo dos alimentos pode aprimorar escolhas alimentares mais apropriadas, torna-se indispensável que as informações nele contidas sejam absolutamente corretas (CÂMARA et al., 2008).

A obesidade, devido a sua rápida expansão, tem sido considerada uma epidemia nos países desenvolvidos, sendo que, nos países ainda em desenvolvimento, em crescente processo de urbanização, outras doenças ligadas ao subdesenvolvimento agravam conjuntamente o quadro considerado como um grande problema de saúde pública (RIBEIRO; COLUGNATI; TADDEI, 2009).

Com base na literatura referente à nutrição infantil, e por ainda serem dependentes da mesma, é válido afirmar que a família continua sendo determinante para o comportamento alimentar do pré-escolar, além outros fatores culturais e sociais dos quais a criança faz parte estarem associados, o que reflete em suas preferências alimentares e no seu padrão alimentar. Também é observado que, quando se visa um hábito alimentar mais adequado, existe uma dificuldade em fazer com que haja uma aceitação de uma alimentação variada e um aumento de suas preferências, devido neofobia alimentar, que reflete no medo da criança em experimentar novos alimentos e sabores (FILIPE, 2011).

Após a fase pré-escolar, na faixa etária entre cinco e sete anos, a criança passa

a ter maior vulnerabilidade para o desenvolvimento da obesidade. Nesse período, o índice de massa corporal aumenta rapidamente após um período de reduzida adiposidade durante a idade pré-escolar e a “reposição” precoce, rápida e/ou intensa da adiposidade pode indicar aumento do risco de obesidade nos períodos subsequentes da vida (MONDINI et al., 2007).

De acordo com o exposto, buscou-se verificar se as quantidades descritas nos rótulos estão adequadas para o público infantil, e sendo assim, mostrar que se deve ter um cuidado especial quando se tratam de crianças, por este ser um público mais vulnerável, em processo de crescimento e formação dos hábitos alimentares e que más influências na alimentação neste período podem trazer graves consequências para a vida adulta.

De tal forma, o presente estudo teve como objetivo analisar os três primeiros ingredientes listados em diferentes rótulos de produtos alimentícios consumidos pelo público infantil.

MATERIAL E MÉTODOS

Foi realizado um estudo descritivo do tipo transversal em um supermercado localizado em um bairro nobre da cidade de São Paulo durante os meses de maio a agosto de 2013. Durante três dias foram pesquisadas e coletadas informações de rótulos dos produtos consumidos pelo público infantil.

Foram analisados os três primeiros ingredientes descritos em rótulos de dez produtos alimentícios, com o intuito de avaliar se esses eram realmente saudáveis para o bem estar e o crescimento das crianças.

Para a análise da tabela nutricional dos produtos, foram consideradas as necessidades nutricionais de crianças entre 4 e 8 anos, segundo a *Food Nutrition Board* (2002), que são apresentadas no Quadro 1.

Quadro 1. Necessidades nutricionais de crianças na faixa etária de 4 a 8 anos.

Nutrientes	Quantidade mínima	Quantidade máxima
Carboidrato	130g	211.2g
Proteína	32,5g	97,5g
Gorduras Totais	36,1g	50,5
Cálcio	800mg	-
Sódio	1,2g	-

Fonte: Adaptado de *Food Nutrition Board* (2002).

Os dados também foram analisados e comparados com base em informações encontradas na literatura e na legislação, sendo também apresentados os percentuais dos valores diários dos nutrientes (proteínas, gorduras, carboidratos, sódio e cálcio presentes na tabela nutricional) em relação a uma dieta de 1450 kcal e 2000 kcal, sendo utilizadas ambas para padronizar a análise, visto que os produtos diferiam, em sua informação nutricional, em relação aos valores de referências. É importante citar que os ingredientes são listados em ordem

segundo a quantidade presente no produto. Os dados foram tabulados nas quantidades por porção declarada nos rótulos dos produtos estudados. Todos os produtos analisados são instantâneos, ou seja, prontos para consumo.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Foram analisados dez produtos alimentícios voltados para o público infantil, sendo estes dispostos no quadro 2:

Quadro 2: Peso da porção e principais ingredientes de produtos consumidos pelo público infantil. São Paulo, 2013.

Produto	Peso da porção (g)	Ingredientes
Achocolatado líquido	200	Leite integral reconstituído, açúcar, soro de leite em pó
Queijo <i>petit suisse</i> polpa morango	360	Leite desnatado, xarope de açúcar, frutose
Leite fermentado desnatado adoçado	80	Leite desnatado e/ou leite desnatado reconstituído, açúcar, glicose.
Bebida à base de soja sabor maçã	200	Extrato de soja, açúcar, suco de maçã
Salgadinho de milho sabor presunto	25	Sêmola de milho, fubá enriquecido com ferro e ácido fólico, óleo ou gordura vegetal
<i>Snack</i> à base de milho sabor queijo	25	Milho, óleo vegetal, sal
Biscoito recheado de	30	Farinha de trigo com ferro e ácido

chocolate		fólico, açúcar, xarope de açúcar
Biscoito recheado sabor goiaba	30	Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, polpa de goiaba, açúcar
Bolo de baunilha	60	Massa, açúcar, farinha de trigo
Pão tipo bisnaguinha	50	Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar invertido, açúcar

Fonte: Elaborado pelas autoras.

A tabela 1 apresenta os resultados encontrados nos principais ingredientes dos produtos acima citados, baseados em quantidade por porção, em uma dieta de 1450 kcal e em uma dieta de 2000 kcal.

Tabela 1: Informação nutricional de alimentos de acordo com quantidade de porção e dieta de 1450kcal e 2000kcal

ALIMENTOS	NUTRIENTES				
	Proteínas	Gorduras totais	Carboidrato	Sódio	Cálcio
Achocolatado líquido	3,9g	4,7g	32g	130mg	107mg
**(% VD)	7%	12%	15%	11%	13%
***[% VD]	5%	9%	11%	5(6)*	11(4)*
Queijo <i>petit suisse</i> com polpa de morango	2,8g	1,3g	6,5g	16mg	149mg
**(% VD)	5%	3%	3%	1%	19%
***[% VD]	4%	2%	2%	1%	15(6)*%
Leite fermentado desnatado adoçado	1,6g	-	11g	30mg	69mg
**(% VD)	3%	-	5%	2%	9%
***[% VD]	2%	-	4%	1%	7(3)*
Bebida à base de soja sabor maçã	1,2g	0,7g	15g	32g	-
**(% VD)	3%	2%	7%	3%	-
***[% VD]	2%	1%	5%	1(2)*%	-
Salgadinho de milho sabor presunto	1,6g	4,3g	17g	221mg	-
**(% VD)	3%	11%	8%	18%	-
***[% VD]	2%	8%	6%	9(11)*%	-
<i>Snack</i> à base de milho sabor queijo	1,3g	8,8g	14g	180mg	-
**(% VD)	3%	22%	7%	15%	-
***[% VD]	2%	16%	5%	8(9)*%	-

Biscoito recheado de chocolate	2,2g	6,0g	19,0g	82,0mg	150,0mg
**(% VD)					
***[% VD]	4%	15%	8%	7%	19%
	3%	11%	6%	3(4)*%	15(6)*
Biscoito recheado sabor goiaba	1,3g	2,9g	17g	73mg	90mg
**(% VD)					
***[% VD]	3%	7%	8%	6%	11%
	2%	5%	6%	3(4)*%	9(4)*%
Bolo de baunilha	2,5g	10g	35g	152mg	-
**(% VD)					
***[% VD]	4%	25%	16%	13%	-
	3%	18%	12%	6(8)*%	-
Pão tipo bisnaguinha	4,6g	4,8g	4,6g	246mg	-
**(% VD)					
***[% VD]	7%	3%	11%	20%	-
	5%	2%	8%	8(12)*%	-

Fonte: Elaborado pelas autoras.

Nota: *correção de dados incorretos apresentado no rótulo ** (%) VD para dieta de 1450 kcal *** (%) VD para dieta de 2000 kcal

Segundo Matuk et al. (2011), os alimentos a base de leite e seus derivados estão em terceiro lugar na lista de alimentos encontrados nas lancheiras de crianças entre 7 e 13 anos de idade. Os alimentos fonte de cálcio são de grande importância na infância, pois o corpo se encontra em fase de desenvolvimento e crescimento (BUENO; CZEPIELEWSKI, 2008). Dos dez produtos analisados, três possuem leite dentre os três principais ingredientes: o achocolatado líquido, o queijo *petit suisse* com polpa de morango e o leite fermentado desnatado.

Surpreendeu, em relação ao achocolatado instantâneo, a ausência de chocolate ou sua matéria prima (cacau) dentre os principais ingredientes. Dentre os três produtos, uma quantidade considerável de carboidratos foi observada, principalmente de açúcares: em uma porção de achocolatado foi encontrada 29g de açúcares, correspondendo a 90,6% do total de carboidratos presentes, ou seja, a 15% do valor diário recomendado a uma criança (dieta baseada em 1450 kcal); no *petit suisse*, bastante popular entre as crianças, 6,5g em uma porção de 360 ml, que apesar

de representar apenas 3% do valor recomendado, se destaca por conter em sua composição xarope de açúcar (açúcar e água) e a frutose; e o leite fermentado desnatado com 11g (5% VD), devido ao açúcar e a glicose presentes, destacando sua utilização para reforçar o sabor e influenciar na aceitação do produto pelo público infantil, como se pode observar na substituição da polpa de morango que deveria ser a responsável pelo sabor do produto, porém não se encontra dentre os principais ingredientes.

Em relação ao consumo desses alimentos, é válido ressaltar que, segundo Spinelli et al. (2001), o queijo *petit suisse* interfere na absorção de ferro quando é consumido como sobremesa após refeições salgadas e não corresponde ao valor nutritivo, seja pela composição ou pelo volume, quando usados em para substituir uma refeição. O leite fermentado, por sua vez, atinge todos os públicos, devido a sua praticidade e ao seu sabor. Apesar de no rótulo analisado não haver apelo para as crianças, acaba sendo consumido e aceito por parte delas (LONGO, 2008). Os leites fermentados são muitas vezes utilizados para substituir a refeição láctea, porém,

apresentam uma composição muito diferente do leite, possuindo um menor teor de proteínas, lipídeos e cálcio e maior de hidratos de carbono (SPINELLI; SOUZA; SOUZA, 2001).

Dentre as opções líquidas bastante consumidas pelo público infantil, também se encontram os sucos industrializados, introduzidos cada vez mais precocemente na dieta das crianças, principalmente no ambiente escolar, em detrimento de sucos naturais, por ser uma opção prática (LONGO-SILVA et al., 2015). Foi analisada uma bebida à base de soja sabor maçã, que apesar dos 15g de carboidratos em uma porção, contém uma maior quantidade de proteína se comparado a um suco comum à base de água, e ainda assim possui boa aceitação do público alvo. A proteína de soja é considerada uma proteína completa na medida em que contém a maioria dos aminoácidos essenciais que são encontrados nas proteínas de origem animal, tratando-se de uma boa opção para a garantia de uma nutrição adequada às crianças (AMARAL, 2007). É válido ressaltar, porém, que o açúcar é o terceiro ingrediente em quantidade presente neste produto e por isso não deve ser consumido frequentemente, visto que contribui para o valor calórico e, de tal forma, pode contribuir para o ganho de peso em crianças (NOGUEIRA; SICHIERI, 2009).

Como as próprias definições já remetem, foram encontrados dois produtos que continham milhos e derivados como matérias-primas: salgadinho de milho sabor presunto e *snack* à base de milho sabor queijo.

De maneira geral, os salgadinhos à base de milho são grandes fontes de sódio, exatamente por conter grande quantidade de sal em sua composição (FEITOSA; SILVA, 2014). Observou-se que este é o terceiro ingrediente do *snack* sabor queijo, impactando em 180mg ou 15% do valor diário (dieta baseada em 1450 kcal), o salgadinho sabor presunto apresenta valor superior (221mg ou 18% do valor diário), apesar da ausência do sal nos principais

ingredientes. A situação se complica se considerado o consumo de todo o pacote dos produtos: a ingestão será em média de 288mg para o *snack* sabor queijo e 530mg de sódio para o salgadinho sabor presunto e 288 mg, valores superiores ao que preconiza a Portaria nº 27, cujos valores para 100g do alimento não devem ultrapassar 120mg de sódio (ANVISA, 1998).

Lima e Melo (2012) concluíram que a preferência, bem como maior frequência de consumo do alimento industrializado com elevado teor de sódio (salgadinho industrializado), pode refletir em um fator de risco dietético para o desenvolvimento da hipertensão arterial sistêmica na população infantil. Devido a esse fato, deve-se ter cautela nas escolhas dos alimentos dados a crianças, pois elas preferirão os alimentos com maior teor de saciedade e sabor. Pode-se notar, de modo geral, que os dados da rotulagem em relação a sódio e cálcio, minimizam a porcentagem de sódio e maximizam a de cálcio, sendo que a Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 360 permite somente uma margem de 20% de erro (ANVISA, 2003).

Os dois produtos também contêm, entre os principais ingredientes, o óleo ou gordura vegetal, que aumenta a quantidade de gorduras totais do alimento, o que, no caso do *snack* sabor milho representa 22% do valor diário para crianças se consumida uma porção. Se consumidas em excesso, podem levar ao desenvolvimento de distúrbios cardiovasculares, aumento de inflamações e outras consequências à saúde (SANTOS et al., 2013).

Um estudo realizado em São Paulo por Lobanco et al. (2009), que teve por objetivo avaliar a fidedignidade das informações nutricionais declaradas nos rótulos de alimentos industrializados, mostrou que os salgadinhos à base de milho tiveram maior frequência de condenação de amostras, sendo 69% em relação ao teor de fibra alimentar, 72% ao de sódio, 85% de

gorduras totais e 41% ao de gorduras saturadas.

Também faz parte da dieta de grande maioria das crianças, o biscoito recheado sabor chocolate. Trata-se de um produto não perecível, de embalagem prática que permite com que as crianças consigam facilmente abrir e consumir sozinhas, tornando-se uma opção viável para um lanche rápido, trazendo saciedade por possuir cereal e fibra (MATUK et al., 2011). Porém, nem sempre esta é a melhor opção quando se trata de açúcar e gordura. Como se pode observar na tabela 1 e nos três ingredientes principais dos produtos, além da farinha enriquecida com ferro e ácido fólico, os outros dois ingredientes que se destacam são açúcar e xarope de açúcar (açúcar e água). Além destes ingredientes, sabe-se que os biscoitos doces recheados são compostos por gordura vegetal hidrogenada, fonte de gordura *trans*, com quantidades consideráveis do teor total de lipídeos, tendo alguns estudos encontrados valores superiores a 5g/100g em algumas marcas analisadas (DIAS; GONÇALVES, 2009). Visto que a porção de 30g equivale a 3 biscoitos e que é válido considerar que uma criança pode consumir uma quantidade superior a estimada, como um pacote com 12 unidades, um consumo elevado será observado: aproximadamente 24g de gorduras, sendo isso 47,5% do valor diário recomendado para crianças. Já os carboidratos, são 76g no pacote inteiro, equivalendo a 23% do valor diário de 1450 kcal por dia.

O biscoito recheado sabor goiaba, que utiliza a polpa ao invés de gordura hidrogenada, também apresenta frequência alta de consumo (50%) (ZVEIBRÜCKER; MIRAGLIA, 2012). Se comparada ao biscoito recheado de chocolate com base na tabela 1, pode-se notar que há um valor de 3g a menos na quantidade encontrada de gordura por porção, sendo 9mg se comparado o teor de sódio. Porém, o biscoito recheado sabor chocolate em relação ao cálcio é muito mais rico que o de goiaba, sendo 60mg a mais. É válido

ressaltar que, nesse caso, a porção recomendada se refere a 2 unidades do biscoito. O açúcar continua presente entre os três principais ingredientes utilizados para a formulação do produto.

Encontrou-se uma dificuldade em compreender o primeiro ingrediente do bolo de baunilha, visto que foi descrito como “massa”, sem especificações dos ingredientes utilizados, apesar de normalmente serem à base de farinha de trigo (SCHEUER et al., 2011). O segundo ingrediente referido é o açúcar e em terceiro lugar a farinha de trigo. Considerando que a embalagem contém duas unidades e que uma porção é referida como 1 ½ unidade, um consumo acima do estabelecido no rótulo refletirá na ingestão de 13g de gordura, equivalente a 25,9% do valor diário para uma criança com dieta baseada em 1450kcal. Ademais, um grande percentual de sódio e carboidratos foi encontrado, conforme tabela 1. No que se refere ao consumo no ambiente escolar, estudos referem que vários fatores como propaganda, influência de amigos e praticidade, levam a um aumento do consumo de alimentos industrializados, principalmente em unidades privadas, onde as crianças consomem lanches de cantinas ou trazidos de casa (CONCEIÇÃO et al., 2010).

O décimo produto alimentício analisado foi o pão tipo bisnaguinha, que, juntamente ao pão francês e pão de forma, representa 65,6% do consumo no grupo de cereais por pré-escolares (ZVEIBRÜCKER; MIRAGLIA, 2012). O nutriente que chama a atenção é o sódio: de acordo com a tabela 1, uma porção de 50g (equivalente a 2 ½ unidades) possui aproximadamente 240mg do mineral, 20% do valor diário para crianças, valor maior que o dobro do necessário segundo a Portaria nº. 27 (ANVISA, 1998). Além disso, entre os três principais ingredientes novamente está o açúcar e, junto a ele, o açúcar invertido, produto obtido da hidrólise de sacarose.

Conforme já descrito na composição de alguns produtos, em relação à frequência dos ingredientes encontrados nos rótulos estudados, o açúcar esteve presente em oito dos dez produtos observados nesta pesquisa. Muitas vezes indispensável na formulação do produto, trata-se de um ingrediente totalmente dispensável na alimentação infantil por ser praticamente isento de nutrientes importantes, sendo que em excesso pode levar à obesidade (AQUINO, PHILIPPI, 2002; WANDERLEY; FERREIRA, 2010).

Já a farinha de trigo se destaca em segundo lugar com quatro produtos, aparecendo como uma importante fonte de carboidratos que, apesar de essenciais para uma dieta adequada por fornecer energia, deve ser consumida em quantidade correta, visto que, se em excesso, pode favorecer um desequilíbrio entre a oferta de lipídeos e os demais nutrientes, possibilitando o estabelecimento de hipercolesterolemia, bem como no excesso de peso e desenvolvimento da obesidade (SANTOS et al., 2013).

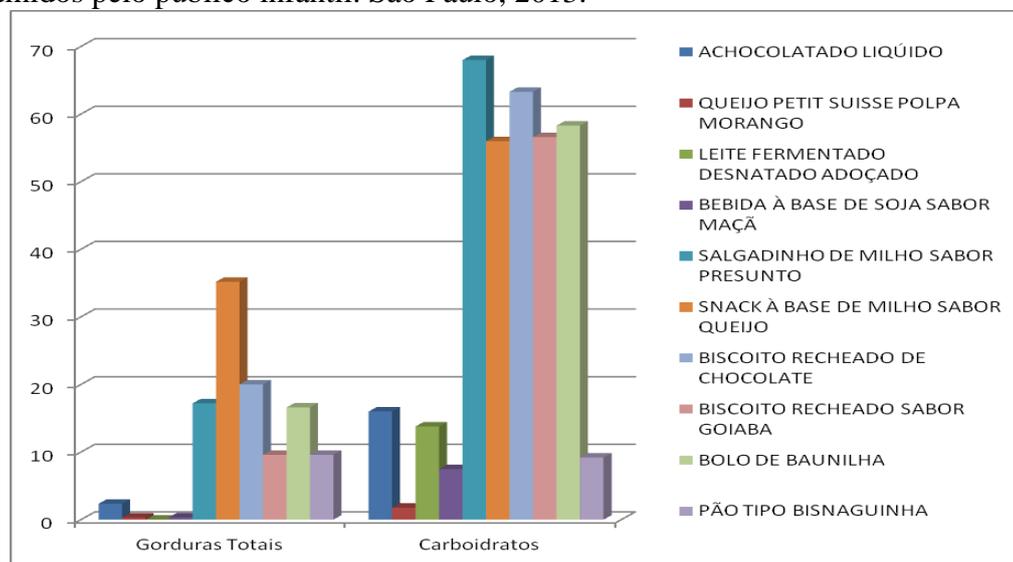
O terceiro ingrediente mais encontrado nos produtos estudados foi o leite. Seu consumo deve ser equilibrado, sendo recomendadas 3 porções por dia, sendo essencial na alimentação das crianças

por serem grande fonte de proteína e cálcio (BRASIL, 2002; BUENO; CZEPIELEWSKI, 2008). Porém, a quantidade de cálcio presente dentre os três produtos que continham leite descrito nos três principais ingredientes foi inferior aos encontrados nos biscoitos recheados de chocolate (500mg/100g) e sabor goiaba (300mg/100g); somente o leite fermentado se destacou dentre os três, apresentando 86,3mg/100g. Cabe ressaltar que os biscoitos podem conter leite em sua composição ou serem enriquecidos com cálcio; porém, destaca-se que a biodisponibilidade e melhor absorção dos derivados lácteos (BUZINARO; ALMEIDA; MAZETO, 2006).

Como a comparação foi realizada por 100g de produto e não por porção, não é correto dizer que os produtos são fontes de cálcio para atingir as necessidades nutricionais das crianças pela *Food Nutrition Board* (2002), visto que há outros ingredientes que podem impactar negativamente no crescimento e desenvolvimento infantil.

Tendo em vista a complexidade das gorduras totais e dos carboidratos na dieta atual em relação às suas complicações à saúde, comparou-se a quantidade presente em 100g dos produtos, conforme tabela 2.

Gráfico 1: Quantidade em gramas de gorduras totais e carboidratos de produtos consumidos pelo público infantil. São Paulo, 2013.



Fonte: Elaborado pelas autoras.

Observou-se que há uma quantidade expressiva de gorduras no *snack* à base de milho sabor queijo e no biscoito recheado de chocolate em relação aos demais produtos, consequências do processo tecnológico que caracterizam estes industrializados.

Em relação aos carboidratos, apesar de necessários por fornecer energia às crianças, quase em sua totalidade são compostos de açúcares em detrimento de carboidratos complexos e fibras alimentares. Além disso, possuem elevado índice glicêmico, que segundo Sampaio et al. (2007) pode possuir uma inter-relação com ganho de peso excessivo, provavelmente por estimular a fome e favorecer a estocagem de gorduras.

Observa-se que, segundo estatísticas, o número de crianças com obesidade no Brasil vem crescendo ao longo dos anos (IBGE, 2010). Muitos produtos visam a praticidade e o conforto para os pais no que diz respeito à alimentação de seus filhos. Muitas vezes o que é mais cômodo e mais prático acaba sendo escolhido, devido à rotina que o homem vive nos dias de hoje. Isso leva a uma educação alimentar errônea e que irá se transformar em hábitos não saudáveis no decorrer da vida dessas crianças até se formarem adultos (ROSSI; MOREIRA; RAUEN, 2008). Uma alimentação inadequada pode trazer graves consequências para o futuro adulto. Associado a isto, estão às doenças crônicas não transmissíveis como diabetes e hipertensão, muito comuns e que prevalecem em crescimento na população brasileira

(DALMOLIN; PERES; NOGUERA, 2012). De tal forma, é necessário evitar excessos alimentares para se prevenirem os impactos à saúde.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Com este estudo, foi possível concluir que a quantidade dos ingredientes presentes nos rótulos de produtos voltados para o público infantil muitas vezes não condizem com o recomendado para crianças, principalmente porque esses industrializados são considerados opções práticas, o que facilita a inclusão desses alimentos na dieta infantil, podendo ter como consequência um consumo superior a uma porção devido à dimensão da embalagem. É necessária, de tal forma, uma fiscalização mais exigente a comercialização destes produtos, melhorando a qualidade nutricional visando à saúde dessa população, sem que interfiram na praticidade, nos anseios do consumidor e no comodismo necessários a vida moderna.

Contribuição Dos Autores

Nívea Fazanaro Marra: participou do levantamento de dados, redação do artigo e da revisão bibliográfica.

Rita de Cassia de Souza Fernandes: participou da redação do artigo e da sua versão final.

Edeli Simioni de Abreu: participou da orientação do artigo e revisão da versão final.

ANALYSIS OF INGREDIENTS DESCRIBED IN FOOD LABELS FOR PRODUCTS CONSUMED BY THE CHILD PUBLIC

ABSTRACT: The main function of food labeling is to guide consumers about quality and quantity of nutrients in products, so it is essential that the information contained therein needs to be absolutely correct, particularly food products consumed by young child public, since this is a vulnerable group, in growth phase and training of the body. Considered a great consumer public to exhibit influence in the acquisition of services and products they want, including food and drink. Because of the difficulty in making children have healthier eating habits, as many children are afraid to try new foods and flavors, a bad choice can lead to health problems, as obesity. Thus, this study aimed to analyze the first three ingredients listed on food labels for different products consumed by the child public in order to evaluate if these products are actually healthy to the welfare and growth of children. It was found that the three most commonly used ingredients in the products were, sugar (80%), wheat flour (40%) and milk (30%). Besides that, it was observed that some of the labels did not contain some nutrients in adequate

amounts for health and healthy growth of children and were above recommended, such as sodium and fats. With this study, it is concluded that the amount of the ingredients present in the labels of products aimed to children, often do not match the recommended therefore.

KEYWORDS: Child nutrition. Nutritive value. Food composition.

REFERÊNCIAS

AMARAL, V.M.G. **A importância da soja como alimento funcional para qualidade de vida e saúde.** 2007. 86f. Tese (Mestre Profissional em Engenharia Mecânica). Universidade Estadual de Campinas. Campinas.

ANVISA. **Regulamento Técnico referente à Informação Nutricional Complementar.** Portaria nº 27, de 13 de janeiro de 1998. Disponível em: <http://www.esp.com.br/sindicato/sindindmilhosoja_08/downloads/microsoft%20word%%20-%20portaria%2027.pdf>. Acesso em: 09 nov. 2013.

ANVISA. **Aprova Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional.** Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003. Disponível em: <<http://www.rio.rj.gov.br/dlstatic/10112/5125403/4132349/RESOLUCAORDCN360DE23DEDEZEMBRODE2003.pdf>>. Acesso: 10 mai. 2016.

AQUINO, R.C.; PHILIPPI, S.T. Consumo infantil de alimentos industrializados e renda familiar na cidade de São Paulo. **Revista de Saúde Pública**, v.36, n.6, p.655-60, 2002.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Guia Alimentar para A População Brasileira.** Promovendo a Alimentação Saudável, 2005. 236p.

BUENO, A.L.; CZEPIELEWSKI, M.A. The importance for growth of dietary intake of calcium and vitamin D. **Jornal de Pediatria**, v.84, n. 5, p. 386-394, 2008.

BUZINARO, E.F.; ALMEIDA, R.N.A.; MAZETO, G.F.S. Biodisponibilidade do Cálcio Dietético. **Arquivos Brasileiros de Endocrinologia & Metabologia**, v.50, n.5, out. 2006.

CÂMARA, M.C.C., et al. A produção acadêmica sobre a rotulagem de alimentos no Brasil. **Revista Panamericana de Salud Pública**, Rio de Janeiro, v.23, n.1, p.52-58, 2008.

CONCEIÇÃO, S.I.O. et al. Consumo alimentar de escolares das redes pública e privada de ensino em São Luís, Maranhão. **Revista de Nutrição**, Campinas, v.23, n.6, p.993-1004, nov./dez., 2010

DALMOLIN, V.T.S.; PERES, P.E.C.; NOGUERA, J.O.C. Açúcar e educação alimentar: pode o jovem influenciar essa relação? **Revista Monografias Ambientais**, v.10, n. 10, p. 2134- 2147, out-dez 2012.

DIAS, J.R.; GONÇALVES, E.C.B.A. Avaliação do consumo e análise da rotulagem nutricional de alimentos com alto teor de ácidos graxos trans. **Ciência e Tecnologia de Alimentos**, Campinas, v. 29, n.1, p. 177-182, jan.-mar. 2009.

FEITOSA, M.E.S.A.; SILVA, A.P.V. Teor de sódio nos salgadinhos à base de milho e de trigo comercializados na cidade de Fortaleza, Ceará. **Nutrivisa – Revista de Nutrição e Vigilância em Saúde**, v.1, n.1, p.13-17, 2014.

FILIPE, A.P.P.S.P. **Neofobia alimentar e hábitos alimentares em crianças pré-escolares e conhecimentos nutricionais parentais**. Tese de Doutorado. Universidade de Lisboa. Portugal. 2011.

FOOD AND NUTRITION BOARD. **DRI - Dietary Reference Intakes for energy, carbohydrates, fiber, fat, fatty acids, cholesterol, protein, electrolytes and water**. Institute of Medicine. Washington DC: National Academy Press, v.34, n.6, p.234-245, 2002.

IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE. **Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008-2009: Antropometria e estado nutricional de crianças, adolescentes e adultos no Brasil**. 2010. Disponível em: <<http://www.abeso.org.br/uploads/downloads/70/553a23f27da68.pdf>>. Acesso em: 03 dez. 2016.

LIMA, C.M.T.; MELO, L.G.N.S. Teor de sódio em alimentos preferidos por crianças: Fator de risco para hipertensão arterial sistêmica. **Revista Nutrire**, v. 37, n. Suplemento, p.55-55, 2012.

LOBANCO, C.M. et al. Fidedignidade de rótulos de alimentos comercializados no município de São Paulo, SP. **Revista de Saúde Pública**, São Paulo, v.43, n.3, p.499-505, 2009.

LONGO, G. **Influência da produção de lactase na produção de iogurtes**. 2008.109f. Dissertação (Mestrado) – Universidade Federal do Paraná, Setor de Tecnologia, Programa de Pós-Graduação em Tecnologia de Alimentos, Paraná.

LONGO-SILVA, G. et al. Introdução de refrigerantes e sucos industrializados na dieta de lactentes que frequentam creches públicas. **Revista Paulista de Pediatria**, v.33, n.1, p. 34-41, 2015.

MATUK, T.T. et al. Composição de lancheiras de alunos de escolas particulares de São Paulo. **Revista Paulista de Pediatria**, São Paulo, v.29, n.2, p.157-63, 2011.

MONDINI, L. et al. Prevalência de sobrepeso e fatores associados em crianças ingressantes no ensino fundamental em um município da região metropolitana de São Paulo, Brasil. **Cadernos de Saúde Pública**, v.23, n.8, p.1825-1834, ago. 2007.

NOGUEIRA, F.A.M.; SICHIERI, R. Associação entre consumo de refrigerantes, sucos e leite, com o índice de massa corporal em escolares da rede pública de Niterói. **Cadernos de Saúde Pública**, v. 25, n. 12, p. 2715-2724, 2009.

PONTES, T.E. et al., Orientação nutricional de crianças e adolescentes e os novos padrões de consumo: propagandas, embalagens e rótulos. **Revista Paulista de Pediatria**, São Paulo, v.27, n.1, p.99-105, 2009.

RIBEIRO, I.C.; COLUGNATI, R.A.B.; TADDEI, J.A.A.B. Fatores de risco para sobrepeso entre adolescentes: análise de três cidades brasileiras. **Revista de Nutrição**, Campinas, v.22, n.4, p.503-515, jul./ago., 2009.

RODRIGUES, V.M.; FIATES, G.M.R. Hábitos alimentares e comportamento de consumo infantil: influência da renda familiar e do hábito de assistir à televisão. **Revista de Nutrição**, Campinas, v.25, n.3, p.353-362, maio/jun., 2012.

ROSSI, A.; MOREIRA, E.A.M.; RAUEN, M.S. Determinantes do comportamento alimentar: uma revisão com enfoque na família. **Revista de Nutrição**, Campinas, v.21, n.6, p.739-748, nov./dez., 2008

SAMPAIO, H.A.C. et al. Índice glicêmico e carga glicêmica de dietas consumidas por indivíduos obesos. **Revista de Nutrição**, Campinas, v.20, n.6, p.615-624, nov./dez., 2007.

SANTOS, R.D., et al. Sociedade Brasileira de Cardiologia. I Diretriz sobre o consumo de Gorduras e Saúde Cardiovascular. **Arquivos Brasileiros de Cardiologia**, v.100, n.1, p.1-40, 2013.

SAUERBRONN, A.L.A. **Análise laboratorial da composição de alimentos processados como contribuição ao estudo da rotulagem nutricional obrigatória de alimentos e bebidas embalados no Brasil**. Programa de Pós-Graduação em Vigilância Sanitária. Instituto Nacional de Controle de Qualidade em Saúde - Fundação Oswaldo Cruz, 2003.

SCAGLIUSI, F.B. et al. Marketing aplicado à indústria de alimentos. **Revista Nutrire**, v. 30, n. único, p. 79-95, 2005.

SCHEUER, P.M. et al. Trigo: características e utilização na panificação. **Revista Brasileira de Produtos Agroindustriais**, Campina Grande, v.13, n.2, p.211-222, 2011.

SPINELLI, M.G.N.; SOUZA, S.B.; SOUZA, J.M.P. Consumo, por crianças menores de um ano de idade, de alimentos industrializados considerados supérfluos. **Revista Brasileira de Medicina e Pediatria Moderna**, São Paulo, v.37, n.12, p.666-72, 2001.

WANDERLEY, E.N.; FERREIRA, V.A. Obesidade: uma perspectiva plural. **Revista Ciência & Saúde Coletiva**, v.15, n.1, p.185-194, 2010.

ZVEIBRÜCKER, F.P.; MIRAGLIA, F. Avaliação do consumo alimentar de pré-escolares frequentadores de EMEIs no Município de Nova Santa Rita, RS. **Revista Cippus**, v.1, n.1, p.63-77, 2012.