

Autores: Rafaella dos Santos Chaves Andreão¹, Amanda Tiemi Onishi da Silva¹, Ana Carolina Reigosa¹, Débora Dornellas Ferreira¹, Daniela Silva Canella², Valéria Troncoso Baltar¹.

¹Universidade Federal Fluminense (UFF), Niterói, Rio de Janeiro - Brasil

²Universidade do Estado do Rio de Janeiro (UERJ), Rio de Janeiro, Rio de Janeiro - Brasil

Financiamento e apoio: CNPq, processo nº 424463/2018-0 e FAPERJ, processo nº E-26/210.641/2024

Palavras-chave: Classificação Nova; Alimento ultraprocessado; Inquérito Nacional de Alimentação

TÍTULO

ACURÁCIA DA CLASSIFICAÇÃO NOVA SOBRE O GRAU DE PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS APLICADA EM RECORDATÓRIO DE 24H DO INQUÉRITO NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO 2017-2018

INTRODUÇÃO

A classificação da NOVA, usada como base para as recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira, estratifica os alimentos consumidos de acordo com a extensão e o propósito de processamento industrial a que foram submetidos. Estes são agrupados em alimentos in natura ou minimamente processados, ingredientes culinários processados, alimentos processados e alimentos ultraprocessados. Permite-se, dessa maneira, estudar particularidades relativas ao seu consumo. Para grande parte dos itens alimentares, essa classificação é direta, entretanto, certos alimentos geram dúvidas quanto à sua classificação.

A Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF) do IBGE avalia, entre outras variáveis, a aquisição de alimentos, de modo a traçar um perfil das condições de vida da população. No Inquérito Nacional de Alimentação (INA), submódulo da POF, por meio de dois Recordatórios de 24h (R24h), itens alimentares são disponibilizados para aferição do consumo alimentar. Esses resultados possibilitam estudar a composição dos gastos das famílias, assim como traçar perfis de consumo alimentar em uma subamostra da POF. Nesse contexto, é possível aplicar classificações referentes ao processamento dos alimentos consumidos pelas famílias brasileiras, assim como estudar as características e implicações desse consumo. Para tanto, deve haver confiabilidade na classificação utilizada.

É sabido que, com a industrialização, o processamento de alimentos avançou rapidamente e, junto a ela, observou-se um aumento da prevalência das doenças crônicas não transmissíveis, como a obesidade, associado sobretudo ao maior consumo dos ultraprocessados (UPF, do inglês Ultra Processed Foods). Tendo em vista esse cenário como o atual panorama da sociedade, torna-se ainda mais importante traçar estratégias de combate aos seus malefícios. Logo, a avaliação da confiabilidade de tais classificações, principalmente a respeito dos UPF, permeia espectros da epidemiologia e da saúde coletiva.

OBJETIVO

Este estudo objetiva avaliar a acurácia da classificação NOVA, sobre os alimentos ultraprocessados, entre quatro avaliadores independentes comparados a um avaliador padrão ouro.

MÉTODOS

O Inquérito Nacional de Alimentação da Pesquisa de Orçamentos Familiares 2017-2018 (INA/POF 2017/2018) coletou informações sobre consumo alimentar individual através de recordatórios de 24 horas (R24h) e apresentou 1.593 itens alimentares. Estes itens foram agrupados, de forma independente, por quatro avaliadores, de acordo com as instruções contidas na classificação NOVA (separando os alimentos em não-processados e/ou minimamente processados, ingredientes culinários processados, processados e ultraprocessados).

Os agrupamentos de cada avaliador, considerando alimentos UPF e não UPF, foram comparados ao padrão ouro, determinado pela classificação de uma especialista na NOVA. A acurácia das quatro avaliações foi realizada, indicando os valores de sensibilidade, especificidade, valor preditivo negativo (VPN) e valor preditivo positivo (VPP) para a classificação dos alimentos ultraprocessados. Valores estes variam de 0 a 1, em que o menor valor se refere a uma menor probabilidade de acerto quando comparado ao padrão ouro.

A sensibilidade é a probabilidade de um avaliador classificar os alimentos como UPF, dentre os classificados como UPF pelo padrão ouro. A especificidade é a probabilidade de o avaliador classificar como não UPF, dentre aqueles classificados como não UPF pelo padrão ouro. O VPP corresponde à probabilidade de um item alimentar ser classificado como UPF pelo padrão ouro, dentre aqueles classificados como UPF pelo avaliador; já o VPN indica a

probabilidade de um item alimentar ser não UPF na classificação do padrão ouro, dentre aqueles que foram classificados como não UPF pelo avaliador.

Todos os dados são probabilidades condicionais e quanto maior a probabilidade, maior a concordância. Todas as análises estatísticas foram realizadas do pacote estatístico R versão 4.3.1.

RESULTADOS

Entre os quatro avaliadores, a sensibilidade variou de 0,57 a 0,84. Para a especificidade, encontrou-se como maior valor 0,98 e como menor 0,89.

Para o VPN, o maior valor calculado foi 0,94 e o menor foi 0,85 e para o VPP o maior e menor valor encontrado foi, respectivamente, 0,92 e 0,75.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O desempenho dos avaliadores ao utilizarem a classificação NOVA foi considerada boa, entretanto, notam-se desafios para seu uso em R24h de inquéritos grandes, como o INA/POF. A maior concordância com o padrão ouro se deu na especificidade, variável que mostra a capacidade de classificação dos alimentos que não são ultraprocessados, dentre aqueles que realmente não possuem esse grau de processamento. Já no VPP, encontrou-se expressiva variação entre os avaliadores, o que sugere dificuldade de classificar corretamente como ultraprocessados aqueles alimentos que são verdadeiramente ultraprocessados.

Em estudo semelhante, publicado em 2018, Menegassi et al averiguaram a acurácia da avaliação de estudantes de nutrição sobre o processamento de 30 itens alimentares utilizando a NOVA em 2 momentos distintos: antes e após a ministração de um “minicurso”. Neste estudo, observou-se que, independentemente do período da graduação, todo o grupo (n=72) apresentou melhor desempenho após o “minicurso”, que consistiu em uma aula teórico-prática sobre como utilizar a classificação. Apesar de ter sido utilizada uma versão anterior da classificação NOVA, percebe-se que a dificuldade de utilizá-la sem a devida instrução prévia é uma questão antiga, que necessita de aprimoramento.

Dessa forma, percebe-se que a utilização da NOVA por avaliadores independentes, seguindo as regras explicitadas no artigo descritivo da classificação, apresenta dificuldades, sobretudo no que diz respeito aos UPF. Os outros alimentos apresentaram menor dificuldade de

classificação, vide especificidades altas, o que reforça a dificuldade de entendimento dos avaliadores mais referente a descrição dos UPF dentre as categorias alimentares da classificação NOVA.