

ANÁLISE DA ADEQUAÇÃO DA ROTULAGEM E PRESENÇA DE ADITIVOS ALIMENTARES EM MAIONESES COMERCIALIZADAS NA CIDADE DE CAUCAIA-CE

ANA KELY MAIA PINHEIRO¹

PRISCILA PEREIRA PESSOA²

¹Centro Universitário Fametro – Unifametro;

ana.pinhoiro@aluno.unifametro.edu.br;

²Centro Universitário Fametro – Unifametro;

priscila.pessoa@professor.unifametro.edu.br;

Área Temática: ALIMENTOS E NUTRIÇÃO

Introdução: Rotulagem nutricional é toda inscrição destinada a informar ao consumidor sobre as propriedades nutricionais de um alimento. Os fabricantes devem fornecer informações confiáveis, claras e objetivas para não confundir o consumidor. As mudanças no estilo de vida em busca de mais praticidade, leva o consumidor a modificar a alimentação, consumindo mais alimentos industrializados. O aumento do consumo desses produtos pode acarretar em um maior índice de doenças crônicas não transmissíveis, como diabetes, além de alergias e obesidade. A maionese é um exemplo de produto que pode ser industrializado. É um alimento cremoso em forma de emulsão estável, preparado a partir de óleo vegetal, água e ovos, podendo ser adicionado de outros ingredientes desde que não descaracterizem o produto e deve ser acidificado. Para a produção da maionese, cada ingrediente tem uma função específica e a quantidade de cada um deve ser determinada e controlada. A indústria alimentar faz a adição de substâncias, como os aditivos alimentares, que atuam sobre as propriedades de um alimento. Eles são ingredientes adicionados intencionalmente aos alimentos, sem o propósito de nutrir, e tem como objetivo modificar as características físicas, químicas, biológicas ou sensoriais de um produto. A quantidade de aditivos adicionados nos alimentos, devem obedecer à legislação vigente, para não ocasionar efeitos de complicação a saúde no indivíduo. Muitas vezes as informações nos rótulos dos produtos não são entendidas de maneira clara e objetiva, o que pode gerar dificuldades para os consumidores. **Objetivos:** Verificar os tipos de aditivos alimentares presentes em rótulos de diversas marcas de maionese comercializadas em Caucaia – Ceará e se os rótulos se adequam à Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº. 259/2002 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) sobre o Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos Embalados. **Métodos:** Trata-se de um estudo observacional, descritivo de abordagem quantitativa. As amostras foram adquiridas em modo de consumidor nos supermercados da cidade de Caucaia-Ceará, no mês de fevereiro de 2021. Foram coletadas amostras de maionese com denominações tradicionais ou com sabores, sendo excluídas as marcas estrangeiras. Contabilizou-se e organizou-se os dados sobre os aditivos utilizando o

programa *Microsoft Word*® e contabilizou-se a média de inadequação quanto à RDC nº. 259/2002 da ANVISA que discorre sobre o Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos Embalados, utilizando o programa *Microsoft Excel*®. **Resultados:** Foram avaliados 23 rótulos de maionese. As classes dos aditivos encontrados foram sequestrantes, estabilizantes, aromatizantes, corantes, acidulantes, antioxidantes e conservadores. Todas as 23 amostras apresentaram aditivos em sua composição. O aditivo mais frequente, presente em 100% das amostras foi o sequestrante EDTA Cálcio dissódico. O estabilizante goma xantana esteve presente em 20 amostras (86,95%). Para a classe de aromatizantes, o natural prevaleceu em 19 amostras (82,61%) em detrimento dos sintéticos. Da classe dos corantes, o natural páprica esteve presente em 18 amostras (78,26%). Dos acidulantes, o ácido cítrico esteve em 14 amostras (60,87%). Dos antioxidantes, o BHA e o BHT encontravam-se em 14 amostras. Dos conservadores, o sorbato de potássio foi o mais frequente, presente em 14 amostras (60,87%). De acordo com a RDC nº 259/2002 da ANVISA, das 23 amostras, três (13,04%) não obedeceram a pelo menos um quesito dessa RDC. As inadequações encontradas se referiam a utilização de vocábulos, que podiam induzir o consumidor ao erro e ao não cumprimento da denominação correta da validade. **Conclusão/Considerações finais:** Diante da quantidade de aditivos alimentares presentes nas amostras, percebe-se a necessidade de as indústrias adaptarem seus produtos para que fiquem mais naturais e a necessidade da educação nutricional contínua para que as pessoas evitem o consumo excessivo de produtos ultraprocessados, como a maionese. As inadequações ainda encontradas perante à RDC 259 de 2002 da ANVISA reforçam que as autoridades em vigilância precisam intensificar fiscalizações para que as indústrias cumpram com o que a legislação exige e o consumidor seja respeitado.

Referências:

- AUN, M. V. *et al.* Aditivos em alimentos. **Revista Brasileira de Alergia e Imunopatologia**, v. 34, n. 5, p. 177-185, 2011.
- BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002. Aprova o Regulamento técnico para rotulagem de alimentos embalados. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, 23 set. 2002.
- BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 360. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, Poder Executivo, Brasília, DF, 23 dez. 2003.
- BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução nº 276, de 22 de setembro de 2005. Aprova o Regulamento Técnico para Especiarias, Temperos e Molhos. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, 22 de setembro de 2005.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Portaria nº 540, de 27 de outubro de 1997. Aprova o Regulamento Técnico: Aditivos Alimentares – definições, classificações e emprego. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**. Brasília, DF, 27 de outubro de 1997.
- MONTEIRO, R.A.; COUTINHO, J.G.; RECINE, E. Consulta aos rótulos de alimentos e bebidas por frequentadores de supermercados em Brasília, Brasil. **Revista Panamericana de Salud Pública**, v. 18, n. 3, p. 172–77, 2005.
- PIMENTA, S. F.; **Percepção da população do Distrito Federal quanto ao risco da presença de contaminantes químicos em alimentos**. 2003. 52 f. Monografia (Especialização em Qualidade em Alimentos) - Universidade de Brasília, Brasília, 2003.
- POLÔNIO, M. L. T.; PERES, F. Consumo de aditivos alimentares e efeitos à saúde: desafios para a saúde pública brasileira. **Caderno de Saúde Pública**, v. 25, n. 8, p. 1.653-1.666, 2009.
- YOSHIZAWA, N.; POSPISSIL, R.T.; VALENTIM, A.G.; SEIXAS, D.; ALVES, F.S.; CASSOU, F.; YOSHIDA, I.; SEGA, R.A.; CÂNDIDO, L.M.B. Rotulagem de alimentos como

veículo de informação ao consumidor: adequações e irregularidades. **Boletim do Centro de Pesquisa de Processamento de Alimentos**, v. 21, n.1, p. 169- 180, 2003.

Palavras-chave: Rotulagem de Alimentos; Alimento Industrializado; Aditivos Alimentares.