



Universidade Federal
de Campina Grande

I Semana Acadêmica da Engenharia de Alimentos de Pombal

Resumo de Trabalho Científico



Análise da rotulagem nutricional de alimentos com alto teor de ácidos graxos *trans*

Clotildes Alvino LEITE¹, Jemima LISBOA¹, Anna Cláudia Juca de ARAUJO¹, Islanny Alvino LEITE²,
Maria Clerya Alvino LEITE³

¹ Graduandas do curso de Engenharia de Alimentos da Universidade Federal de Campina Grande, Campus de Pombal/PB, e-mail: cloalvino@hotmail.com

² Graduanda do curso de Licenciatura em Ciências Biológicas pela Universidade Federal de Campina Grande - UFCG, Campus de Patos/PB

³ Professora das Faculdades Integradas de Patos. Mestre em Ciências da Nutrição e doutoranda em Produtos Naturais Sintéticos e Bioativos pela Universidade Federal da Paraíba - UFPB

Os Ácidos Graxos (AG) *trans* são um tipo específico de gordura proveniente do processo de hidrogenação natural ou industrial que objetiva principalmente a melhoria das características físicas, sensoriais e conservação de um alimento. Constituem fontes importantes de ácidos graxos *trans* na dieta os alimentos industrializados, sendo assim, o teor de ácidos graxos *trans* ingerido por uma população está diretamente relacionado com o padrão alimentar desta. Segundo estudos, esses ácidos estão relacionados principalmente ao desenvolvimento de doenças cardiovasculares e alterações no crescimento e desenvolvimento fetal e infantil. Segundo a RDC 360/03, devem ser incluídos na rotulagem nutricional obrigatória, o teor de ácidos graxos *trans* e a medida caseira da porção informada. Diante do exposto, justifica-se a realização deste estudo para levantamento das concentrações de ácidos graxos *trans* em alimentos com alto teor (biscoitos), segundo a rotulagem nutricional. A análise baseou-se nos itens obrigatórios, segundo Regulamento Técnico Sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados (RDC 360/03). Entre os produtos industrializados (biscoitos Água & Sal, "Cream Cracker" e recheados), a análise baseou-se na rotulagem nutricional de 17 amostras de diferentes marcas. A coleta foi realizada em supermercados da cidade de Patos e Pombal na Paraíba. Na comparação entre as 5 marcas de biscoito água & sal, verifica-se que não há conformidade quanto ao teor de ácidos graxos *trans*, variando entre 0 e 1,6 % (g.100 g⁻¹). Isto já causa uma dúvida ao consumidor quanto à qualidade do produto a ser consumido. A uniformidade entre as marcas dos biscoitos "Cream Cracker" foi observada, as 5 marcas mencionaram não conter ácidos graxos *trans*. O biscoito recheado foi o produto com maior teor, sendo 3,6 % (g.100 g⁻¹) em 2 marcas das 7 analisadas. Observou-se que a maior parte dos produtos analisados se adequou à norma prevista pela legislação, principalmente pela presença da medida caseira da porção informada em todas as amostras que apresentaram ácidos graxos *trans*. Constata-se que é importante que os órgãos de fiscalização tenham uma atuação mais ativa, punindo as empresas que ainda não se adequaram à RDC 360/03.

Palavras-chave: biscoitos, ácidos graxos *trans*, rotulagem nutricional.

