

## **ESTUDO DE RÓTULOS DE LEITE FERMENTADO COMERCIALIZADOS NO MUNICÍPIO JOÃO PESSOA – PB**

*Rita Vieira Garcia*

Prof. M, Sc, do IFET –Ba doutoranda em ciência e tecnologia de alimentos na UFPB E – mail rvieiragarcia@gmail.com

*Larissa Raphaela Gonçalves de Farias*

Eng. de alimentos, mestranda em ciência e tecnologia de alimentos pela UFPB. E – mail larissargfarias@gmail.com

*Ana Raquel do Carmo Lima*

Eng. de alimentos, mestranda em ciência e tecnologia de alimentos E – mail kel\_alimentos@hotmail.com

**Resumo** - O objetivo dessa pesquisa foi verificar a adequação das informações impressas nos rótulos dos leites fermentados semelhantes ao produto “yakult” com a legislação brasileira. O estudo foi realizado durante os meses de maio e junho de 2010, utilizando produtos comercializados no mercado varejista do município de João Pessoa-PB. Realizou-se primeiramente um levantamento das marcas de leites fermentados em cinco redes de supermercados; em seguida, houve a seleção das amostras a serem estudadas e, por último, a avaliação dos rótulos quanto às conformidades com a legislação. No mercado foram encontradas oito marcas, todas com registro no Serviço de Inspeção Federal, declaração do microrganismo presente e de sabor tradicional. Todas as marcas estavam em conformidade com a legislação quanto à declaração do valor energético e dos nutrientes; além de informação complementar facultativa. Alguns produtos não continha instrução de como deve ser consumido, apesar de ser um item obrigatório. Os produtos encontravam-se de acordo com a legislação; no entanto, seria mais adequado que informações como valor diário recomendado, nutrientes, ingredientes, data de fabricação e validade, recebessem maior destaque.

**Palavras-chave:** rotulagem, informação nutricional, legislação, produtos lácteos

### **LABEL STUDY OF FERMENTED MILK SOLD IN THE CITY**

**Abstract** - The purpose of this study was to assess the adequacy of information on the labels of fermented milk similar to yoghurt-like products with the Brazilian law. The study was conducted during the months of May and June 2010, using products sold in the retail market of the city of Joao Pessoa - PB. Initially, a survey of the first brands in five supermarket chains was conducted, followed by selection of samples to be studied and finally the evaluation of labels as to conformity with specific legislation. Eight brands of fermented milk with registration at the Federal Inspection Service were selected, with labels showing the microorganism present and traditional flavor. All brands were in accordance with the law regarding the contents of energy value and nutrients, as well as optional additional information. Half of the products had no information on how it should be consumed, although it is a mandatory item. The products were in accordance with the legislation in force; however, information such as recommended daily value, nutrients, ingredients, manufacturing date and expiration would be more useful to consumers if they were more prominent.

**Index terms:** labeling, nutritional information, legislation, dairy products

### **INTRODUÇÃO**

Atualmente nos expositores dos supermercados encontra-se uma ampla variedade de leites fermentados que prometem contribuir com uma vida mais saudável. Esses produtos possuem no rótulo a declaração da presença de lactobacilos vivos e, em alguns casos, de ser probiótico. Os leites fermentados podem ser encontrados em diversos sabores, adoçados, consistência líquida, baixo teor de gordura entre outras características. O consumo desses produtos deve-se a recomendação de nutricionistas, da concepção do consumidor ou simplesmente atendendo sugestões de marketing. Então, a rotulagem adequada é essencial ao acesso de informações sobre os produtos.

As informações expressas nos rótulos dos alimentos são de fundamental importância para a orientação dos consumidores no momento de escolher o produto que apresente melhor característica (OLIVIERA *et al.*, 2005); sobre a qualidade e quantidade dos nutrientes (COUTINHO e RECINE, 2007) e sobre os riscos a saúde (ZANETTE *et al.*, 2006). Inclusive o Código de Defesa do Consumidor (Lei 8.078) estabelece o direito à educação, informações claras do produto e maneira de consumo, com especificação correta de quantidade, características, composição, qualidade, preço e sobre os riscos; além da proteção contra a publicidade enganosa e abusiva. Por esses motivos, a veracidade das informações deve ser garantida para que o rótulo auxilie ao consumidor nas

escolhas e aos profissionais de saúde na composição das dietas (LOBANCO, 2009).

Conforme a legislação brasileira, rotulagem é toda inscrição, legenda, imagem ou matéria descritiva ou gráfica, escrita, impressa, estampada, gravada ou litografada ou colada na embalagem do alimento; sem representações gráficas que possam tornar a informação falsa, incorreta, insuficiente ou induzir o consumidor a equívoco, erro, confusão ou engano, quanto à natureza, composição, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade, rendimento ou forma de uso do alimento (BRASIL, 2002).

Os leites fermentados são produtos da fermentação de um ou vários dos seguintes cultivos: *Lactobacillus acidophilus*, *Lactobacillus casei*, *Bifidobacterium sp.*, *Streptococcus salivarius subsp thermophilus* e/ou outras bactérias acidoláticas que contribuem para a caracterização do produto; podendo ter de 0,6 a 2,0% de ácido láctico e, no mínimo,  $10^6$  UFC/g de bactérias lácticas totais (BRASIL, 2007). As espécies mais usadas são *L. acidophilus*, *L. casei*, *L. rhamnosus*, *L. reuterii*, *Enterococcus faecium*, *Bifidobacterium adolescentis*, *B. breve*, *B. bifidum*, *B. infantis*, *B. longum* (FERREIRA, 2003). No caso de produtos probióticos devem apresentar, no mínimo, de  $10^8$  a  $10^9$  UFC de microrganismos viáveis na recomendação diária do consumo (BRASIL, 2008).

Como os leites fermentados, cada vez mais, participam das dietas dos consumidores e considerando a importância da rotulagem, este estudo teve como objetivo verificar a conformidade dos rótulos dos leites fermentados comercializados no município de João Pessoa-PB com a legislação brasileira.

## **MATERIAL E MÉTODOS**

O estudo do rótulo dos leites fermentados foi realizado no período de maio e junho de 2010, com produtos comercializados em cinco redes de supermercados do município de João Pessoa-PB. O trabalho foi realizado em duas etapas: primeiro, o levantamento das marcas dos leites fermentados e seleção das amostras a serem estudadas; posteriormente, a verificação da conformidade dos rótulos com a legislação brasileira.

Foram escolhidos todos os leites fermentados com registro no SIF, apresentando características semelhantes ao produto “yakult”, de sabor tradicional e com a declaração do microrganismo presente. Os rótulos foram avaliados com base nos Regulamentos Técnicos sobre Rotulagem de Alimentos Embalados: RDC n° 259 (2002) e RDC n° 360 (2003) da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Ministério da Saúde.

## **RESULTADOS E DISCUSSÃO**

No mercado do município João Pessoa-PB foram encontradas oito marcas de leites fermentados, sendo provenientes de quatro fabricantes: Nestlé, Yakult, Danone e Vigor. Todos os rótulos constaram o valor energético nas unidades kcal e kJ; os nutrientes (carboidratos, proteínas, gorduras totais, saturadas e trans, fibra alimentar e sódio), dispostos em formato de tabela com valores expressos em grama, inclusive havendo declaração do teor de cálcio mesmo não sendo obrigatória sua especificação.

Os produtos apresentaram variação de 51 a 64 kcal no valor energético; 10,9 a 13,6 g de carboidratos; 1,5 a 2,8 g de proteínas; no máximo; 1,6 g de gordura, não contendo gordura trans. Quanto à quantidade de fibra alimentar somente um produto possuía uma quantidade insignificante (0,5 g). Duas marcas apresentaram no rótulo o teor de zinco (0,72 e 8,0 mg) e uma marca o de vitamina D (0,7 µg).

As denominações “parcialmente desnatado” ou “desnatado” foi encontrada em 25 e 75% dos produtos, respectivamente. Os ingredientes em comum declarados foram: leite desnatado ou parcialmente desnatado e/ou leite reconstituído desnatado, aroma, fermento lácteo, açúcar e água.

Os rótulos das marcas encontravam-se de acordo com a RDC n° 360 (BRASIL, 2003) quanto à declaração do valor energético e dos nutrientes, informação nutricional complementar, declaração das vitaminas e sais minerais, quando possuíam ao menos 5% da Ingestão Diária Recomendada.

Na maioria dos rótulos (62,5%) constaram as informações nutricionais nas embalagens individuais e secundárias. Os demais produtos não continham informação nutricional nas embalagens individuais (garrafinhas), mas não poderiam ser vendidos separadamente, o que atende à legislação, visto não ser obrigatório informações nutricionais nos produtos comercializados somente em pacotes (BRASIL, 2002).

Quanto à citação do microrganismo nos rótulos, cinco produtos constaram *L. casei*; dois, *L. paracasei* e um contendo *B. animalis*. Apenas uma marca apresentou no rótulo a alegação de alimento funcional, quantidade do microrganismo (UFC/mL), incluindo a indicação de que o alimento contribui para o equilíbrio da flora intestinal e que seu consumo deve estar associado a uma alimentação equilibrada e hábitos de vida saudável. Essas especificações encontram-se em conformidade com o estabelecido pela legislação (BRASIL, 2007). Em duas marcas havia a expressão “vivo”, o que pode ser considerado um apelo no sentido de influenciar o consumidor no momento da compra, visto que, todo leite fermentado e iogurte devem conter os microrganismos vivos. Segundo Silveira (2006) as alegações de contribuição de melhoria da saúde constituem importante meio de informação; mas devem ser estabelecidas regras claras para evitar falsas promessas.

Ainda sobre alimento funcional, Stringueta *et al.* (2007) relataram que a legislação brasileira não prevê sua definição, mas é possível afirmar que certos alimentos podem auxiliar na melhoria da saúde. Antunes, Cazetto e Cardello (2004) consideram que os iogurtes e leites fermentados contendo culturas probióticas são funcionais. Entretanto, Botelho (2005) estudando as espécies declaradas nos rótulos verificou que nem todas estavam contidas nos produtos, particularmente *L. acidophilus* e *B. bifidum*.

Em relação às ilustrações dos rótulos, 50% das marcas apresentaram motivos infantis bem destacados, o que poderá servir de sugestão de consumo para um público infantil; embora, são produtos recomendados para qualquer faixa etária.

Os leites fermentados são comercializados em pacotes contendo seis ou quatro unidades. As embalagens individuais possuíam conteúdo líquido de 75 g em três marcas, 80 g em quatro e 100 g em uma marca. Segundo Saxelin, Korpela e Mayara-Makinen (2003), no Brasil, as embalagens possuem geralmente 80 mL de leite fermentado, o que representa a “dose diária” recomendada pelas companhias multinacionais. Os diferentes valores dos conteúdos líquidos refletem nas variações do valor energético bem como dos nutrientes.

Todos os rótulos estudados constaram informação sobre a temperatura ideal de conservação. Nos rótulos de seis marcas apresentaram 1 a 10 °C como faixa de temperatura adequada e duas marcas até 10 °C. Conforme Antunes *et al.* (2007), nos produtos com característica probiótica devem considerar que tenham sido estocados a temperatura de refrigeração correta, além de fabricados adequadamente para garantir a quantidade adequada de microrganismos viáveis.

A vida de prateleira das marcas dos leites fermentados variou de 30 a 40 dias. A data de validade de cinco marcas encontra-se na embalagem primária (garrafa) e em três marcas, na tampinha. Numa das marcas essa informação não estava em destaque e noutra a cor verde brilhante das tampinhas tornou difícil sua visualização. Quanto a essa informação podemos indicar um desacordo com as recomendações legais visto que a data de validade deve estar destacada na embalagem.

As expressões “agite antes de beber” ou “após aberto beber imediatamente” estavam presentes em cinco marcas. As demais (três marcas) não possuíam instrução de uso, apesar de ser um item obrigatório no regulamento RDC nº 259 (BRASIL, 2002). Porém, as marcas apresentaram o número do Serviço de Atendimento ao Consumidor.

As informações sobre denominação do fabricante, lista de ingredientes, conteúdo líquido, identificação de origem, prazo de validade, identificação do lote, data de fabricação ou de validade e, quando necessário, as instruções de preparo do alimento são itens obrigatórios da RDC nº 259 (BRASIL, 2002a). Porém, uma observação bastante comum, nos rótulos de alimentos no Brasil, diz respeito ao

espaço e localização destinados as informações dos ingredientes, recomendações, data de fabricação e validade que geralmente aparecem com pouquíssimo destaque quando comparadas as propagandas do produto.

A RDC nº 40 (BRASIL, 2002b) e a Lei Federal nº 10.674 (BRASIL, 2003) determinam que os rótulos devam apresentar a declaração: “contém glúten” ou “não contém glúten”. Nessa perspectiva, todas as marcas estão de acordo com a legislação, sendo observada a indicação “não contém glúten” em seis marcas e “contém glúten” em apenas uma marca.

Como já se sabe, as informações benéficas inerentes à alimentação e a nutrição nos rótulos ajudam aos consumidores na escolha de uma dieta saudável (OMS, 2004). Então, os rótulos de alimentos representam um importante espaço de informação e, quando bem compreendidos, permitem escolhas alimentares mais criteriosas. Por este motivo, é importante verificar se a rotulagem de produtos alimentícios tem exercido seu papel.

## CONCLUSÃO

Os leites fermentados comercializados no município de João Pessoa-PB são provenientes de quatro fabricantes e suas rotulagens estão em conformidade com a legislação específica. No entanto, as informações como as datas de validade e fabricação deveriam ser mais facilmente encontradas e visualizadas.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ANTUNES, A. E. C. ; MARASCA, E. T. G.; MORENO, I. ; DOURADO, F. M. ; RODRIGUES, L. G. ; LERAYER, A. L. S. Desenvolvimento de buttermilk probiótico. **Ciênc. Tecnol. Alimentos**, Campinas, v.27, n.1, p.83-90, 2007.

ANTUNES, A. E. C.; CAZETTO, T. F.; CARDELLO, H. M. A. B. Iogurtes desnatados probióticos adicionados de concentrado protéico do soro de leite: perfil de textura, sinérese e análise sensorial. **Alimentos e Nutrição**, v. 15, n. 2, p.105-114, 2004.

BOTELHO, L. Isolamento e identificação de lactobacilos e bifidobactérias em alimentos probióticos disponíveis no mercado brasileiro. Campinas, Faculdade de Engenharia de Alimentos, Universidade Estadual de Campinas. 2005, 203 p. Tese de Doutorado em Tecnologia de Alimentos.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução - RDC nº 259**, 20/09/2002. Regulamento técnico sobre rotulagem de alimentos embalados. Diário Oficial União, 23/09/2002a.

- BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução - RDC nº 40**, 08/02/2002. Regulamento técnico para rotulagem de alimentos e bebidas embalados que contenham glúten. Diário Oficial União, 13/02/2002b.
- BRASIL. Congresso Nacional. **Lei nº 10.674**, 16/05/2003. Informação sobre a presença de glúten nos produtos alimentícios comercializados. Diário Oficial União, 19/05/2003.
- BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução - RDC nº 360**, 23/12/2003. Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados. Brasília. Diário Oficial União, 17/12/2003.
- BRASIL, Ministério da Justiça. Código de Defesa do Consumidor (CDC). **Lei nº 8078**, 11/09/1990. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil/LEIS/L8078.htm>. Acesso em: set. 2010.
- BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária. Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal. **Instrução Normativa nº 46**, 23/10/2007. Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leites Fermentados. Diário Oficial União Brasília, 2007.
- COUTINHO, J. G., RECINE, E. Experiências internacionais de regulamentação das alegações de saúde em rótulos de alimentos. **Rev. Panamericana Salud Publica/Pan Am J Public Health**. v. 22, n.6, p.432-437, 2007.
- FERREIRA, C. L. L. F. Grupo de Bactérias lácticas - Caracterização tecnológica e aplicação de bactérias probióticas In: FERREIRA, C. L. L. F (Ed) **Probióticos e Probióticos: atualização e prospecção**. Viçosa: Célia L.L.Ferreira, 2003. Cap.1, p.7-33.
- LOBANCO, C. M. *et al.* Fidedignidade de rótulos de alimentos comercializados no município de São Paulo, SP. **Rev. de Saúde Pública**. v. 43, n.3, p.499-505. 2009.
- OLIVEIRA, M. J de; ARAÚJO, W. M. C.; BORGIO, L. A. Parâmetros físico-químicos em lingüiça do tipo frescal e avaliação das informações apresentadas no rótulo. **Rev. Higiene Alimentar**, Itapetinga, v.19, n.129, p. 47-56. 2005.
- SAXELIN, M.; KORPELA, R.; MAYARA-MAKINEN, A. Introduction: classifying functional dairy products. In: MATTILA-SANDHOLM, T.; SAARELA, M. (Eds), **Functional Dairy Products**. New York, Boca Raton, 2003.
- SILVEIRA, T.F.V. da. Uma análise de legislações para alegações de propriedade funcional e saúde: alimentos ou medicamentos? Instituto de Medicina Social, Universidade do Rio de Janeiro, 2006, 89p. Dissertação de Mestrado em Saúde Coletiva.
- STRINGHETA, P.C. *et al.* Políticas de saúde e alegações de propriedades funcionais e de saúde para alimentos no Brasil. **Rev. Bras. Ciênc. Farmacêuticas**. São Paulo, v.43, n.2, p.181-194, 2007.
- ZANETTE, C. M. *et al.* Avaliação da rotulagem e composição de salames. In: Anais do **XX Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos**, Curitiba, Paraná, 2006.
- WHO - WORLD HEALTH ORGANIZATION. **Hawkes, Corinna. Nutrition labels and health claims: the global regulatory environment**. 2004. Disponível em:< [whqlibdoc.who.int/publications/2004/9241591714.pdf](http://whqlibdoc.who.int/publications/2004/9241591714.pdf). Acesso em: Jul. 2010.

Recebido em 21 08 2011

Aceito em 12 02 2012