IV Encontro Nacional da Agroindústria

27 a 30 de Novembro de 2018

Área de Publicação: CONTROLE DE QUALIDADE NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS

AVALIAÇÃO DE RÓTULOS DE PÃES DE FORMA COMERCIALIZADOS NO MUNICÍPIO DE POMBAL-PB

Thaisa Cidarta Melo Barbosa[1], Amanda Fernandes Dantas[2], Melissa Stefane Dourado Abade[3], Leidiana Elias Xavier[3], Diógenes Gomes de Sousa[4], Cecylyana Leite Cavalcante[4]

[1]PPGCTA, UFPB, João Pessoa - PB.
[2]CCTA, UFCG, Pombal-PB.
[3]Engenheira de alimentos, UFCG, Pombal - PB.
[4] PPGTA, UFPB, Bananeiras-PB.

E-mail do autor correspondente: didi19_gomes@hotmail.com

RESUMO: Os rótulos dos alimentos apresentam importante função para aquisição dos produtos pelo consumidor, devendo está livre de falsas informações. Considerando os produtos de panificação possuir relevante valor cultural e grande demanda de consumo, com o estudo objetivou-se avaliar rótulos de embalagens de pães de forma, verificando as conformidades e não conformidades frente à legislação brasileira de rotulagem de alimentos. Refere-se a um estudo descritivo, com a verificação de três marcas pães, sendo avaliado cinco tipos de rótulos, distribuídos em pães de forma e pães de forma integral, coletados em supermercados e analisados segundo a RDC nº 259/02, RDC n° 360/03 e Portaria nº 27/98. Conforme os critérios determinados no *check list,* para as informações obrigatórias que devem estar presentes em rótulos de alimentos a Marca A Integral enquadrou-se em todas as conformidades determinadas para o item. Como também foi verificado que a Marca C apresentou o maior número de conformidades quando comparado com as demais. Dessa forma, foi possível identificar conformidade e não conformidades em rótulos de pão de forma, indicando a necessidade do controle dos rótulos desta categoria, para que se tenha o cumprimento das exigências legais e para não induzir os consumidores ao erro.

PALAVRAS–CHAVE: legislação; panificação; rotulagem de alimentos

INTRODUÇÃO

Galoá { Este trabalho foi publicado utilizando o **Galoá** proceedings

No Brasil a rotulagem de alimentos, teve início com a publicação do Decreto de Lei n° 986, de 21 de outubro de 1969, que define rótulo como toda inscrição, legenda ou imagem, ou toda matéria descritiva ou gráfica, escrita, impressa, estampada, gravada em relevo ou litografada ou colada sobre a embalagem do alimento (BRASIL, 1969), representa o primeiro contato do consumidor com o produto, permitindo identificar a origem do alimento, a composição e características nutricionais, além da sua rastreabilidade. Dessa forma, existe uma relação de consumo, compra e venda, expectativas e consequências, não podendo conter falsas imagens e ilusões em função das informações apresentadas (ALMEIDA-MURADIAN e PENTEADO, 2007).

A rotulagem nutricional de alimentos é regulamentada pela RDC 359 e RDC 360 publicadas no ano de 2003, pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) que é o órgão responsável pela regulação da Rotulagem de Alimentos Industrializados no Brasil, como também determina os atributos que um rótulo deve ou não conter, além de normatizar sua rotulagem. Apesar das portarias terem entrado em vigor em 2003, atualmente, ainda é encontrado irregularidades na rotulagem nutricional de alimentos no país.

As legislações deveriam ser suficientes para impedir qualquer desentendimento entre o setor industrial e os consumidores finais, porém na prática ocorre com frequência falhas em relação à fiscalização do cumprimento da legislação, sendo observadas não conformidades em produtos comercializados (PENTEADO, 1998; SMITH e ALMEIDA-MURADIAN, 2011). O acesso à informação correta sobre o conteúdo dos alimentos integra o direito à alimentação, por constituir-se em elementos que contribuem para adoção de práticas alimentares e estilos de vida saudáveis, configurando-se em seu conjunto, uma questão de segurança alimentar e nutricional (BRASIL, 1969).

Os produtos de panificação possuem importante valor cultural, tendo a participação dessa indústria no setor alimentício um faturamento de aproximadamente R$ 90,3 bilhões no ano de 2017 (ITPC, 2018). Além disso, os pães em suas diferentes formas são considerados uma relevante fonte glicídica, por isso o guia alimentar para a população brasileira 13 recomenda seu consumo em alguma das 6 porções do grupo dos cereais, raízes e tubérculos que devem ser consumidos diariamente (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2008).

O Pão é definido como “o produto obtido pela cocção, em condições tecnologicamente adequadas, de uma massa fermentada ou não, preparada com farinha de trigo e/ou outras farinhas que contenham naturalmente proteínas formadoras de glúten ou adicionadas das mesmas e água, podendo conter outros ingredientes”. Podendo ser classificado de acordo com as características de elaboração, tais como o pão de forma ou para sanduíche que é o produto obtido pela cocção da massa em formas untadas com gordura, resultando em pão com casca fina, macia e grande quantidade de miolo (ANVISA, 2005). Sendo considerado um produto popular consumido na forma de lanches ou com refeições, e apreciado devido à sua aparência, aroma, sabor, preço e disponibilidade. Seu mercado vem crescendo rapidamente e demanda a criação de novas plantas, maquinário, formulações e aditivos alimentícios seguros (ESTELLER, 2004).

Galoá { Este trabalho foi publicado utilizando o **Galoá** proceedings

Levando em consideração a relevância do assunto, objetivou-se com esse estudo avaliar os rótulos presentes na embalagem de pães de forma ou para sanduíche, verificando as conformidades e não conformidades frente à legislação brasileira de rotulagem de alimentos.

MATERIAL E MÉTODOS

Trata-se de um estudo de avaliação da rotulagem de pães de forma de três marcas diferentes, coletados em supermercados da cidade de Pombal-PB, comumente consumidos por pessoas de várias idades e ambos os sexos. Das três marcas avaliadas, duas delas produziam pães de forma e pães de forma integral, totalizando cinco embalagens de pães. As marcas dos pães avaliados não foram identificadas, a fim de preservar sua identidade.

Todos os rótulos foram analisados segundo a legislação brasileira, RDC nº 259/02, RDC n° 360/03, e Portaria nº 27/98, observando a existência de informações como: Denominação de venda do alimento; lista de ingredientes; conteúdos líquidos; identificação da origem; nome ou razão social e endereço do importador; no caso de alimentos importados identificação do lote; prazo de validade; instruções sobre o preparo e uso do alimento, quando necessário, declaração de valor energético e nutriente e a declaração de propriedades nutricionais (informação nutricional complementar). Para facilitar a análise dos dados, foram utilizadas listas de verificação (*check list*) da Agencia Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) para organizar as informações retiradas dos rótulos. Foram registrados os dados em banco de dados para posterior análise descritiva e comparações entre as amostras.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

A Tabela 1 apresenta os resultados obtidos para as conformidades e não conformidades verificadas em rótulos, de acordo com os parâmetros estabelecidos pela legislação brasileira.

Tabela 1- Resultados obtidos na aplicação do *check list*.

Rótulo	Conformidades	Não conformidades	Não se aplica
Marca A	38%	32%	30%
Marca A integral	44%	26%	30%
Marca B	32%	38%	30%
Marca B integral	32%	38%	30%
Marca C	50%	20%	30%

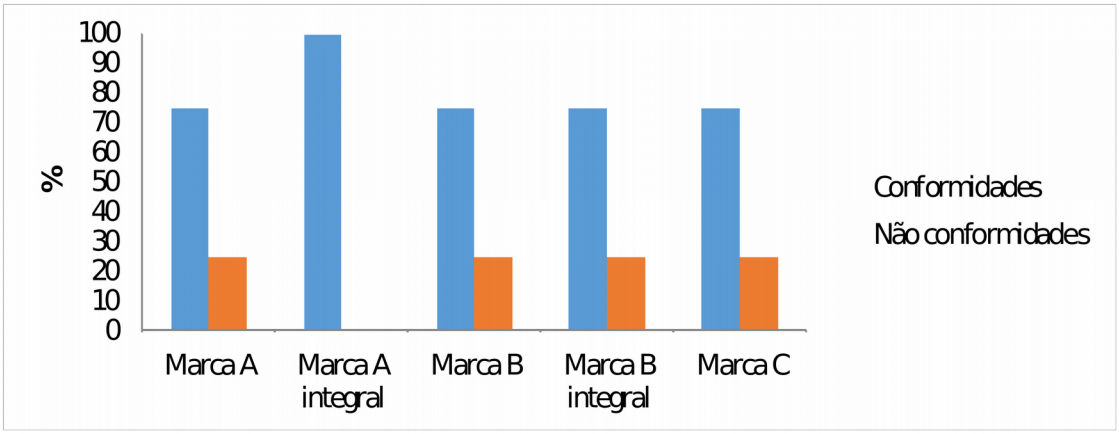
Considerando os critérios determinados no *check list* para pão de forma, foi verificado que a Marca C apresentou o maior número de conformidades quando comparado com os demais produtos desta categoria. No entanto os rótulos da Marca B apresentaram 38% de não conformidades frente à legislação brasileira, o que é preocupante, uma vez, que é através da rotulagem que o consumidor tem acesso às

Galoá { Este trabalho foi publicado utilizando o **Galoá** proceedings

informações necessárias sobre os alimentos, para que possam consumir produtos adequados as suas necessidades nutricionais.

A figura 1 apresenta os itens avaliados para as informações obrigatórias que devem conter nos rótulos de alimentos embalados sem a presença do consumidor. Sendo estabelecido pela RDC 259/02, como tamanho das letras, designação de venda, lista de ingredientes, lote, prazo de validade, razão social, entre outros.

Figura 1- Resultados das conformidades e não conformidades das informações obrigatórias de rótulos de pão de forma.

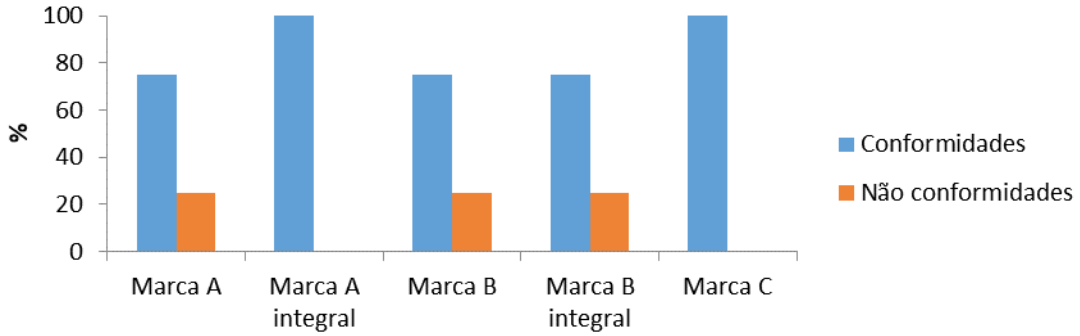


Nas embalagens verificadas a Marca A Integral se enquadrou em todas as conformidades determinadas, já os demais produtos obtiveram as mesmas quantidades de não conformidades para a pesquisa realizada.

Para analisar a lista de ingredientes os critérios considerados foram à ordem decrescente da respectiva proporção, a forma de expressão, a descrição da presença de água, a discriminação do aditivo, designação da farinha de trigo e o contém ou não contém glúten. Podemos observar na figura 2 que houve um maior número de conformidades quando comparado com as não conformidades, onde os rótulos da Marca A integral e a Marca C obtiveram resultados semelhantes neste quesito. Resultados diferente ao desse estudo foram verificados por Ferraz et al. (2016) na avaliação dos rótulos de diferentes marcas de pães integrais versus pães sem glúten comercializados no município de vitória da Conquista- BA, verificando que dos vinte rótulos estudados apenas um estava em conformidade com a RDC 259 que traz como primeiro ingrediente a farinha de trigo integral.

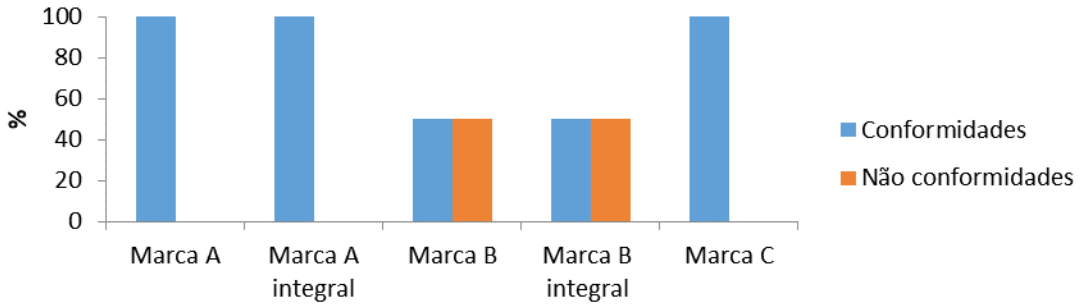
Galoá { Este trabalho foi publicado utilizando o **Galoá** proceedings

Figura 2- Resultados das conformidades e não conformidades da lista de ingredientes de rótulos de pão de forma.



A figura 3 apresenta os resultados das conformidades e não conformidades quanto ao lote e prazo de validade de rótulos de pães de forma.

Figura 3- Resultados das conformidades e não conformidades dos critérios lote e prazo de validade de rótulos de pão de forma.



Os rótulos da Marca A e Marca C não apresentaram irregularidades nessa informação, como mostra a figura 3. No entanto, apenas a Marca B foi verificada sem a presença do lote. Para a indústria a presença do lote é importante, pois garante uma maior segurança e qualidade, pois a partir da identificação da origem de um possível problema detectado, facilita a remoção do produto no mercado em curto espaço de tempo e com o menor custo possível, evitando danos e protegendo a Saúde Pública. Para o consumidor o lote dispõe acesso à informação necessitada, dando confiança a quem está consumindo e credibilidade ao produtor.

CONCLUSÕES

Este trabalho permitiu identificar as conformidades e não conformidades de rótulos de pão de forma para as diferentes marcas analisadas. Onde verificou-se que a Marca C apresentou o maior número de conformidades para essa categoria. Também podemos constatar que a Marca B não apresentava descrito o Lote em seu rotulo, sendo identificado com irregularidade, já que a RDC 259/02 estabelece o lote como informação obrigatória.

REFERÊNCIAS

Galoá { Este trabalho foi publicado utilizando o **Galoá** proceedings

ABIP. **Performance do setor de panificação brasileiro de 2009**. Brasília, 2010. Disponível em: < http://www.abip.org.br/perfil_internas.aspx?cod=34> Acesso em: 21 fev. 2017.

ALMEIDA-MURADIAN, L. B.; PENTEADO, M. V. C. **Vigilância sanitária:** tópicos sobre legislação e análise de alimentos. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007. 203p

ANVISA. **Rotulagem nutricional obrigatória: manual de orientação aos consumidores, educação para o consumo saudável**. Brasília, 2008. Disponível em< http://www.anvisa.gov.br/alimentos/rotulos/manual_consumidor.pdf> Acesso em: 21 fev. 2017.

ANVISA. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. RDC nº 263, de 22/09/2005. **Aprova o Regulamento técnico para produtos de cereais, amidos, farinhas e farelos**. Disponível em: <http://www.anvisa.gov.br> Acesso em: 25 abr. 2016.

BRASIL, Ministério da Marinha de Guerra do Exército e da Aeronáutica Militar. **Decreto-lei n° 986/69 sobre rotulagem de alimentos embalados**. Brasília: Ministério da Marinha de Guerra do Exército e da Aeronáutica Militar; 1969.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. **Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados.** Resolução - RDC n° 259, de 20 de setembro de 2002. Diário Oficial da União; Poder Executivo, Brasília, DF, 23 set. 2002.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. **Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados**. Resolução - RDC n° 360, de 23 de dezembro de 2003. Diário Oficial da União; Poder Executivo, Brasília, DF, 26 dez. 2003.

ESTELLER, M. S. **Fabricação de pães com reduzido teor calórico e modificações reológicas ocorridas durante o armazenamento**. 2004. 238 f. Dissertação (Mestrado em Tecnologia de Alimentos) - Faculdade de Ciências Farmacêuticas, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2004.

FERRAZ, E. C.; CRUZ, M. C.; FREITAS, E. C. Avaliação dos rótulos de diferentes marcas de pães integrais versus pães sem glúten comercializados no município de Vitória da Conquista – BA. **C&D-Revista Eletrônica da Fainor**, Vitória da Conquista, v.9, n.1, p.46-55, jan./jun., 2016.

FERREIRA, A. B. LANFER-MARQUEZ, U. M Legislação brasileira referente à rotulagem nutricional de alimentos. **Revista de nutrição**, Campinas, v. 20, n. 1, p. 83-93, jan/fev 2007.

Galoá { Este trabalho foi publicado utilizando o **Galoá** proceedings

ITPC. Instituto Tecnológico de Panificação e Confeitaria**. Projeção de desempenho das panificadoras e confeitarias brasileiras em 2017.** Disponível em: <http://institutoitpc.org.br/indicadores-do-setor/>. Acesso em: 15 set. 2018.

LOBANCO, C. M.; VEDOVATO, G. M.; CANO, C. B.; BASTOS, D. B. M 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.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. **Guia alimentar para a população brasileira**: promovendo a alimentação saudável. 1. Ed. Brasília, 2008. Disponível em: http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira.pdf Acesso em: 21 fev. 2017.

Galoá { Este trabalho foi publicado utilizando o **Galoá** proceedings