



AValiação DA ROTULAGEM DE Pães INDUSTRIALIZADOS

Klug, A.A.¹, Rodrigues, K.L.²

^{1,2} Departamento de Nutrição - Faculdade de Nutrição – Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, Rio Grande do Sul, e-mail: lameiro_78@hotmail.com

A rotulagem nutricional serve como apoio aos consumidores, pois apresenta a composição química do alimento e suas características nutricionais, contemplando quantidade de nutrientes e energia, tendo sua importância diretamente ligada à promoção da alimentação saudável. Este trabalho teve o objetivo de verificar a adequação da informação nutricional de pães industrializados, comparando os dados da descritos com os resultados de análises físico químicas realizadas em laboratório. Das marcas de pães industrializados disponíveis no comércio local, foram sorteadas seis para composição das amostras. Para cada amostra foram adquiridas três unidades da mesma marca, em supermercados, simulando uma situação normal de compra, observando-se a data de validade dos produtos. As análises físico químicas e a verificação da rotulagem nutricional foram realizadas com base na legislação brasileira vigente. As análises físico químicas foram realizadas em triplicata. Os resultados demonstraram que todas as marcas de pães avaliadas apresentaram a declaração de todos os nutrientes na informação nutricional dos rótulos, estando de acordo com as exigências da legislação brasileira. Na comparação entre os dados presentes na informação nutricional e as análises laboratoriais, todas as marcas apresentaram resultados acima do permitido pela legislação, em pelo menos um dos nutrientes de declaração obrigatória. Duas marcas analisadas apresentaram resultados acima do permitido pela legislação em mais de três nutrientes, e uma das marcas apresentou resultados acima do permitido em todos os nutrientes listados.