

ESTUDO DA ROTULAGEM DE ALÉRGENICOS EM IOGURTES, BEBIDAS LÁCTEAS, BARRAS DE CEREAIS E DE CHOCOLATE.

Livia Raquel Oliveira Seixas Sousa¹

Ana Vitória Pereira De Araújo²

Kellane Saldanha Guerreiro³

Antônia Larissa Nogueira Oliveira⁴

Jamile Magalhães Ferreira⁵

RESUMO

Introdução: A rotulagem de alérgenos em alimentos industrializados constitui uma ferramenta fundamental para a promoção da segurança alimentar e proteção de indivíduos com hipersensibilidades alimentares. No Brasil, a Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 727/2022, da ANVISA, estabelece critérios para a declaração obrigatória de substâncias capazes de desencadear alergias alimentares. **Objetivo:** avaliar a presença de alérgenos e a conformidade da rotulagem em iogurtes, bebidas lácteas, barras de cereais e de chocolate, considerando os critérios estabelecidos pela RDC nº727/2022. **Metodologia:** Trata-se de um estudo transversal, descritivo, com abordagem qualitativa e quantitativa, realizado a partir da análise de rótulos de iogurtes (IO), bebidas lácteas (BL), barras de cereais (BCE) e de chocolate (BCH) disponíveis em supermercados de Redenção - CE, complementada por consultas aos sites oficiais das marcas. A coleta foi realizada no período de dezembro de 2025 a junho de 2026. Foram avaliadas as declarações “contém” e “pode conter”, a adequação da linguagem, o número de alérgenos declarados, a localização das advertências e seu destaque gráfico. Os dados foram organizados no Microsoft Excel® e analisados por estatística descritiva. **Resultados:** Foram avaliados 44 rótulos, de fabricantes distintos. Na expressão “contém” observou-se maior frequência dos alérgenos leite (100,0%), cevada e soja (8,3% cada) nos IO; leite (100,0%) e soja (16,7%) destacaram-se nas BL; soja e aveia (100,0% cada) e leite (60,0%) para as BCE e soja (100,0%), leite (90%) para as BCH. A expressão “pode conter” foi identificada em 33,3% dos IO e das BL bem como em 100,0% das BCE e BCH. Na análise da quantidade média de alérgenos por categoria de alimento, as BCE apresentaram a maior média para a declaração “contém” (3 alérgenos), enquanto as BCH apresentaram a maior média para “pode conter” (8 alérgenos). Todos os produtos apresentaram linguagem considerada adequada aos critérios da RDC nº727/2022, além de advertências localizadas próximas à lista de ingredientes e com destaque gráfico, por meio de caixa alta e/ou negrito. **Conclusão:** Os produtos avaliados apresentaram conformidade geral com os critérios de rotulagem estabelecidos pela RDC nº 727/2022. Entretanto, a diversidade de alérgenos identificados nas declarações “contém” e “pode conter”, especialmente nas barras de cereais e de chocolate, reforça a importância da rotulagem clara e padronizada para garantir informação, segurança e autonomia aos consumidores com alergias alimentares.

Em que medida o meu trabalho contribui para “Diversidade, Inclusão e Transformação Social? Contribui ao promover informação e segurança alimentar para pessoas com alergias, considerando suas necessidades específicas. A análise dos alérgenos e da conformidade com a RDC nº 727/2022 fortalece o direito à informação e a autonomia nas escolhas alimentares, contribuindo para uma sociedade mais inclusiva e consciente. **Apoio Financeiro:** PIBIC-Unilab. Grande área do CNPQ: Ciências da Saúde.

Palavras-chave: Alérgenos; Rotulagem; Saúde.

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira (UNILAB), Ceará, Discente, liviaseixas@aluno.unilab.edu.br¹

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira(Unilab), Ceará, Discente, anavitoriaara@aluno.unilab.edu.br²

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira(Unilab), Ceará, Discente, kellaneguerreiro5@gmail.com³

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira(Unilab), Ceará, Discente, larissaoliveira74@yahoo.com.br⁴

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira(Unilab), Ceará, Docente, jamiemagalhaes@unilab.edu.br⁵