



AValiação DA ROTULAGEM NUTRICIONAL E DE ADITIVOS EM PRODUTOS INDUSTRIALIZADOS CONSUMIDOS POR CRIANÇAS.

Antonia Larissa Nogueira Oliveira ¹

Lorena Maria Ferreira De Lima ²

Jamile Magalhães Ferreira ³

RESUMO

As doenças crônicas não transmissíveis representam a principal causa de morbimortalidade no Brasil e estão associadas ao aumento da obesidade infantil, fortemente influenciada pelo consumo de alimentos ultraprocessados ricos em açúcares, gorduras e sódio. Este estudo teve como objetivo analisar a composição nutricional e os aditivos alimentares presentes em produtos industrializados voltados ao público infantil. Foi realizada investigação transversal, descritiva e mista, contemplando dimensões qualitativas e quantitativas. A coleta ocorreu em supermercados de Acarape, Redenção e Fortaleza, por registros fotográficos das embalagens de bebidas lácteas, iogurtes e biscoitos com e sem recheio. Os nutrientes analisados foram carboidratos, açúcares totais e adicionados, gorduras totais e saturadas, proteínas e sódio; bem como dos aditivos que foram classificados em grupos funcionais conforme regulamentação da ANVISA. Foram aplicadas medidas descritivas e ANOVA com teste de Bonferroni para comparar as diferenças entre os sabores dos produtos analisados. Os resultados evidenciaram elevada variabilidade entre fabricantes e linhas, mesmo dentro da mesma categoria. Os iogurtes naturais apresentaram melhor perfil nutricional, sem açúcares adicionados e aditivos, enquanto bebidas lácteas saborizadas exibiram altos teores de carboidratos e açúcares. Nos biscoitos recheados, a média de carboidratos foi 67,48 g/100g, sendo 37,04 g/100g provenientes de açúcares adicionados, valor esse cerca de quatro vezes acima do limite estabelecido para rotulagem frontal (15g/100g), acompanhada de elevados níveis de gorduras totais (22,74 g/100g) e saturadas (8,49 g/100g). Biscoitos simples, frequentemente considerados mais saudáveis, também apresentaram perfil desfavorável, com média de 24,92 g de açúcares adicionados e 12,48 g de gorduras totais por 100 g. Os níveis de sódio foram bastantes variáveis a depender do fabricante do biscoito. Foram identificados aditivos amplamente utilizados, como sorbato de potássio, ácido cítrico, lecitina, corantes artificiais e edulcorantes, cujos potenciais efeitos adversos à saúde infantil estão descritos na literatura. Conclui-se que os alimentos avaliados apresentam composição nutricional inadequada e elevado número de aditivos, configurando risco à saúde das crianças e favorecendo o desenvolvimento precoce de obesidade, diabetes e doenças cardiovasculares. Reforça-se a importância da educação nutricional e da leitura crítica dos rótulos, além da necessidade de políticas públicas regulatórias que limitem a exposição do público infantil a ultraprocessados e incentivem o consumo de alimentos in natura ou minimamente processados. Agradecimentos: Agradeço à Fundação Cearense de Apoio ao desenvolvimento Científico e tecnológico (Funcap) pelo financiamento da pesquisa intitulada "Avaliação dos rótulos de alimentos consumidos pelo público infantil.", executada entre 01/09/2024 a 30/09/2025, por meio do Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica (Pibic) e Tecnológica (Pibiti), da Unilab.

Palavras-chave: rótulos; aditivos; crianças.

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, Instituto de Ciências da Saúde, Discente, larissaoliveira74@yahoo.com.br¹

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, Instituto de Ciências da Saúde, Discente, lorenaalima24@gmail.com²

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, Instituto de Ciências da Saúde, Docente, jamilemagalhaes@unilab.edu.br³