

AValiação DE RÓTULOS DE SALGADINHOS A BASE DE MILHO: CONHECIMENTO DE INFORMAÇÃO PARA CONSUMO ADEQUADO

Camilla Oliveira Ricarte (1); Elizabeth Alves de Oliveira (1); Ingrid Paloma Conrado Garrido (2); Deyzi Santos Gouveia (4).

(UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE; camillaricarte@gmail.com (1); elizabethalvescg@gmail.com (1); paloma.gaarrido@hotmail.com (2); deyzigouveia2012@gmail.com (4)).

Introdução

Os rótulos presentes nos alimentos industrializados devem conter informações para orientar sobre o consumo, servem como um veículo de comunicação entre o consumidor e o fabricante. O avanço da rotulagem de alimentos intensifica a necessidade de controle pelos órgãos competentes e o comprometimento por parte da indústria alimentícia em oferecer qualidade às informações declaradas (FARIAS; 2017).

É de grande importância que a rotulagem nutricional dos alimentos permita ao consumidor o acesso às informações nutricionais e aos parâmetros indicativos de qualidade e segurança do seu consumo. E que essas informações atendam as exigências das legislações, fazendo com que a indústria invista para a melhoria do perfil nutricional dos produtos cuja composição declarada pode influenciar ao consumidor.

O milho é um alimento versátil e rico em nutrientes, tais como vitaminas do complexo B, vitamina E, minerais e fibras (FARINHA, 2018). Os salgadinhos feitos de milho têm o ingrediente principal aplicado de forma variada, alguns compostos por farinha de milho, outros por griz de milho e ainda sêmola de milho.

A farinha de milho é apenas um entre vários exemplos do que podemos aproveitar dele. Ela é obtida por meio da moagem do cereal – um dos mais consumidos no mundo. Às vezes é confundida com o fubá de milho, porém, a farinha é mais grossa, enquanto o fubá é fino, mais moído e peneirado (FARINHA, 2018). É utilizada na panificação e combinada com outras farinhas para fins culinários. É moída a partir do núcleo inteiro do milho (LEITE, 2015).

O processo para a obtenção do Griz de Milho consiste na moagem dos grãos de milho em grânulos maiores que o fubá ou sêmola de milho. A base da produção é a mesma, diferindo na granulometria. É destinado para a produção de alguns tipos de cervejas e salgadinhos extrusados (GRITZ, 2018).

Denomina-se sêmola de milho um tipo de farinha com partículas mais grossas, ou seja, pouco moídas. Devido a este aspeto grosso, em junção com água dá lugar a um produto mais

espesso em comparação com o que se obtém com uma farinha tradicional. Este tipo de farinha é normalmente destinado à fabricação de massa alimentar, mas também tem sido utilizada para a fabricação de muitos outros produtos destinados à alimentação (SÊMOLA, 2018).

Sendo assim, o objetivo do presente trabalho foi avaliar a rotulagem de salgadinhos feito de milho, através da aplicação de um questionário baseado nas resoluções que considera a necessidade do constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos visando à proteção à saúde da população: RDC N°360/2003, considera que a rotulagem nutricional facilita ao consumidor conhecer as propriedades nutricionais dos alimentos, contribuindo para um consumo adequado dos mesmos; e RDC N°259/2002, considera que é indispensável o estabelecimento de regulamentos técnicos de rotulagem de alimentos embalados.

Metodologia

Trata-se de um estudo transversal, realizado em supermercados da cidade de Campina Grande – PB, onde foram coletados 12 amostras de salgadinhos feitos de milho de marcas e preços distintos.

A coleta de dados foi realizada no período de abril de 2018, através da aplicação de um *check list* para análise dos rótulos dos salgadinhos, se estavam de acordo com as legislações da ANVISA, RDC N°259 e N°360. Sendo feita ainda a avaliação de que tipo de ingrediente de milho foi aplicado a cada salgadinho (Farinha de milho, Gritz de milho, Sêmola de milho).

O *check list* possuía 7 questões, com alternativas compostas por respostas de “Conforme” – para quando estão dentro dos padrões de conformidade, e “Não Conforme” – para as que não obedecem aos padrões aplicados pela legislação.

Resultados e Discussão

O instrumento utilizado para obtenção dos dados foi um *check list* baseado em duas resoluções, RDC N°360 e RDC N°259, facilitando as observações dos pontos de conformidade e não conformidade dos rótulos. De acordo com o levantamento realizado pode-se observar que o maior número rótulos verificados apresentam conformidade.

Tendo em vista que, todos apresentam em seu rótulo o que realmente é o produto, sem causar confusão ou engano ao consumidor, sem apresentar vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas que possam tornar a identificação falsa.

Possuem ainda identificação do lote visível, legível e indelével, e apresentam prazo de validade de forma clara e precisa, sendo estas indicadas na frente ou no verso do rótulo. Porém 17% dos rótulos, as informações foram carimbadas em cima da estampa do rótulo ou sobre a cor forte do rótulo que não contrastou com a cor do carimbo, o que dificultou um pouco a visualização dos mesmos.

Apresentou 100% de conformidade em relação a tamanho de letras ou números, todos com tamanho igual ou superior a 1 mm. Também possuem porções discriminada em gramas e subsequente medidas caseira referente. E todos apresentaram tabela de informação nutricional completa, indicando: valor energético, quantidade de carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibra alimentar, sódio, outros minerais e vitaminas (quando declarados), sendo estes valores por porção alimentar e porcentagem de valor diário (%VD).

De acordo com a RDC nº 259, quanto à identificação de origem, observou-se que existe identificação de origem completa discriminada em todos os rótulos de salgadinho feito de milho, analisados quanto às informações de nome ou razão social, endereço completo, país de origem e município, número de registro ou código de identificação do estabelecimento fabricante junto ao órgão competente. Ainda de acordo com a RDC nº 259 de identificação de origem foram verificados que apenas 33% não apresentaram conformidade no uso das expressões: “fabricado em...”, “produto...” ou “indústria...”.

Quanto ao ingrediente principal do salgadinho feito de milho, tiveram algumas variações nos rótulos avaliados, sendo 50% feitos com Farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico, 25% Gritz de milho, 17% pelo próprio Milho e 8% Sêmola de milho. Esses tipos de ingrediente vão diferenciar no tipo, na consistência dos salgadinhos.

Conclusões

Os resultados obtidos foram satisfatórios, verificando em grande parte dos rótulos conformidade frente às resoluções aplicadas (RDC N°360 e RDC N°259), indicando que as indústrias estão tendo preocupação com o bem estar e a saúde do seu público consumidor, e atendem as resoluções frente a ANVISA.

Referências

BRASIL. Constituição (2002). Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002. **Resolução - RDC Nº 259, de 20 de Setembro de 2002**. Brasil, 22 dez. 2000.

FARIAS, T. A. L. et al. ROTULAGEM DE DERIVADOS LÁCTEOS FRENTE AS NOVAS LEGISLAÇÕES DA ANVISA. **Revista Brasileira de Agrotecnologia: ARTIGO CIENTÍFICO**, [s.i.], v. 7, n. 1, p.106-109, mar. 2017.

MINISTÉRIO DA SAÚDE AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. Constituição (2003). Resolução da Diretoria Colegiada nº 360, de 23 de dezembro de 2003. Considerando a necessidade do constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos visando à proteção à saúde da população. **Resolução - RDC Nº 360, de 23 de Dezembro de 2003**. [S.I.], p. 1-9.

AVALIAÇÃO NUTRICIONAL E CONFORMIDADE DA ROTULAGEM DE “PETISCOS” CONSUMIDOS POR CRIANÇAS À LEGISLAÇÃO BRASILEIRA. Botucatu: Energia da Agricultura, v. 30, n. 1, 2015.

LEITE, Patrícia. **Farinha de Milho Engorda?**. Disponível em: <<http://www.mundoboforma.com.br/farinha-de-milho-engorda/>>. Acesso em: 03 maio 2018.

FARINHA de milho: benefícios, dicas e receitas. Disponível em: <<https://tudoela.com/farinha-de-milho/>>. Acesso em: 03 maio 2018.

GRITZ de milho. Disponível em: <<http://www.silvagrain.com.br/produtos/gritz-de-milho/>>. Acesso em: 03 maio 2018.

SÊMOLA de milho. Disponível em: <<https://www.nutritienda.com/pt/wiki/smola-de-milho>>. Acesso em: 03 maio 2018.