

Rotulagem Nutricional de Diferentes Marcas de Leite Uht Integral Comercializada em Vitória da Conquista- BA

*Agamenon Rocha dos Santos Neto¹, Alexandre Magno Cruz de Oliveira¹, André Silva Barros¹,
Cristhyan Novais Fernandes¹, Israel Lourenço de Aguiar¹, Junei Rocha Oliveira¹,
Rodrigo Leite Andrade Ferraz¹*

Resumo: O rótulo dos alimentos comumente apresenta várias informações relevantes e que influenciam na saúde da população, sendo um importante veículo de comunicação e persuasão do cliente, no marketing de forma geral. Assim, o presente trabalho objetiva a análise qualitativa da rotulagem nutricional de diversas marcas de leite UHT integral, comercializadas em supermercados de Vitória da Conquista- BA. Foram analisadas dez marcas de leite do tipo UHT integral. Verificou-se que estes estavam de acordo a Portaria nº 146/1996 do Ministério da Agricultura, do Abastecimento e da Reforma Agrária para rotulagem nutricional, incluindo também informações de origem, de ingredientes alergênicos, entre outras exigências. Os resultados encontrados indicaram que os leites UHT integrais analisados estavam dentro dos padrões exigidos, para a rotulagem nutricional. Garantindo assim que o consumidor obtenha todas as informações necessárias, sem qualquer forma de equívoco quanto ao produto a ser consumido, evitando também enganos no ato da compra, que possam gerar falsas expectativas aos consumidores.

Palavras-chave: Produtos lácteos. Rotulagem de alimentos. Consumidores. Legislação. Informações nutricionais.

Nutritional Labeling of Different Brands of Integral Uht Milk Commercialized in Vitória da Conquista/BA

Abstract: The label presents a series of relevant information that has a direct impact on the health of the population, being an important means of communication and persuasion of the client in marketing in general. Thus, this study aimed to evaluate the nutritional labeling of different brands of whole UHT milk sold in supermarkets in Vitória da Conquista- BA. Ten brands of whole UHT milk were analyzed, and it was verified whether they were in accordance with Ordinance No. 146/1996 of the Ministry of Agriculture, Supply and Agrarian Reform for nutritional labeling, including also information of origin, of allergenic ingredients, among other requirements. The results found indicated that the whole UHT milks analyzed were within the required standards for nutrition labeling. Thus ensuring that the consumer obtains all the necessary information, without any form of misunderstanding as to the product to be consumed, also avoiding mistakes in the act of purchase, which may generate false expectations for consumers.

Keywords: Dairy products. Food labeling. Consumers. Legislation. Nutritional information.

¹ Discente do Curso de Farmácia da Faculdade Uninassau . Polo Vitória da Conquista- BA. Autor correspondente: agamenon321@outlook.com.

Introdução

Considerado como uma importante fonte de proteínas, vitaminas e sais minerais de alto valor nutricional, o leite é um dos 6 produtos mais importantes da agropecuária brasileira, ficando a frente de alimentos como o café e o arroz. O agronegócio em torno da cadeia produtiva de leite e derivados, gera inúmeros empregos e renda à população, onde cerca de 10% da população mundial depende diretamente da produção leiteira (GDP, 2017). Ele é fundamental para a formação e manutenção da estrutura óssea do organismo, e um responsável pela nutrição diária de ingestão de cálcio (MUNIZ et al., 2013).

Dados da FAO (2013) estimam que, todos os dias, bilhões de pessoas em todo o mundo consomem leite, em suas mais variadas formas. Segundo a Associação Brasileira das Indústrias da Alimentação (ABIA) (2018), o consumo *per capita* anual de leite no Brasil, cresceu nas últimas décadas, atingindo em 2018 cerca de 166,4 L/habitante, mas ainda menor quando comparados a países desenvolvidos, que chegam a 300 L/habitante. Com isso, o Brasil alcançou faturamento de R\$ 68,7 bilhões em 2018 (ABIA, 2018), com o setor de leite e derivados.

O conhecimento sobre as propriedades nutricionais de um alimento, segundo Souza et al. (2017), é fator indispensável na alimentação humana. Dessa forma, no processo de escolha do leite, a rotulagem assume fundamental importância, pois representa o primeiro contato entre o consumidor e o produto. A rotulagem nutricional adequada e clara torna-se fundamental para que o consumidor tenha acesso a informações úteis e precisas acerca do produto que está adquirindo. Assim, a comunicação entre empresas produtoras de alimentos e consumidores é facilitada, melhorando assim o acesso as informações sobre os produtos comprados (SILVA et al., 2007).

Dentre os leites consumidos no Brasil, o do tipo UHT tem tido grande aceitação no mercado, principalmente em virtude de sua longa vida de prateleira. O Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Leite UHT (BRASIL, 1997) define leite UHT como leite com aspecto líquido; cor branca; sem sabores nem odores estranhos, homogeneizado, e submetido a temperatura de 130-150°C durante 3 segundos, em processo de fluxo contínuo, sendo posteriormente resfriado à temperatura abaixo a 32°C, embalado de forma asséptica em embalagens fechadas hermeticamente e estéreis. Esse processo tem por objetivo a conservação das características nutritivas e organolépticas do produto fresco por longo tempo e que seja seguro para os consumidores (TRONCO, 2008).

Assim, o presente trabalho objetiva a avaliação qualitativa da rotulagem nutricional de diferentes marcas de leite UHT integral, comercializadas em supermercados de Vitória da Conquista- BA.

Métodos

O presente estudo foi desenvolvido em supermercados localizados no município de Vitória da Conquista, localizado na região sudoeste da Bahia. Foram visitados 4 estabelecimentos que comercializavam leite do tipo UHT integrais, sendo adquiridos 10 produtos com peso líquido de 1L, de diferentes marcas para análise da rotulagem.

O procedimento de análise dos rótulos ocorreu por meio de preenchimento de planilhas, sendo analisadas as médias nutricionais e composição dos produtos, tendo como referências as previstas nas legislações vigentes. Trata-se de um estudo observacional e descritivo, onde os rótulos analisados foram de embalagens de procedência de empresas nacionais, e que os critérios de inclusão dos rótulos escolhidos para a pesquisa foram as que constavam em sua descrição o tipo UHT integral contendo o selo de inspeção federal (SIF).

Os dados coletados foram confrontados com a RDC nº 259/2002, a RDC nº 359/2003, a RDC nº 360/2003, a RDC nº 40/2002 e a RDC nº 222/2002 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e com o preconizado pelo Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ) do Leite UHT (BRASIL, 1997).

As marcas foram suprimidas para preservar a identidade dos fabricantes, sendo identificadas no presente estudo por letras de A à J.

Resultados e discussão

As 10 marcas avaliadas apresentaram conformidade das informações contidas no rótulo (Tabela 1).

Tabela 1. Análise da rotulagem nutricional de diferentes marcas de leite UHT integral comercializadas em supermercados em Vitória da Conquista – BA (Valores com base em 200 mL).

Informações Nutricionais	Marcas									
	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
Valor energético	136 kcal/ 571 kj	117 kcal/ 491 kj	113 kcal/ 475 kj	114 kcal/ 479 kj	115 kcal/ 483 kj	118 kcal/ 496 kj	110 kcal/ 462 kj	114 kcal/ 479 kj	114 kcal/ 479 kj	122 kcal/ 512 kj
Carboidratos (g)	9,1	10	8,8	9,0	9,1	10	9,0	9,0	9,0	8,8
Proteínas (g)	6,9	5,8	6,0	6,0	6,1	6,0	6,0	6,0	6,0	6,8
Gorduras Totais (g)	8,0	6,0	6,0	6,0	6,0	6,0	6,0	6,0	6,0	6,6
Gorduras Saturadas (g)	5,4	5,0	4,0	3,8	3,6	4,0	4,0	3,6	3,8	4,3
Gorduras Trans (g)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Fibra Alimentar (g)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Sódio (mg)	125	105	138	130	122	120	120	130	130	98
Cálcio (mg)	240	240	230	210	240	240	220	210	210	258

Fonte: dados coletados diante das análises das rotulagens dos leites integrais UHT.

Diante os estudos dos rótulos, foram observadas que, as informações do valor energético, carboidratos, proteínas, gorduras totais e trans, fibra alimentar, sódio e cálcio, 100% das marcas apresentaram essas informações.

Com relação ao valor energético, verificou-se a ocorrência de variações que vão desde 110 a 136 kcal. No entanto, isso já era esperado, uma vez que os leites analisados foram de diferentes teores de gorduras, o que pode acabar conferindo teores variados de calorias, sendo as amostras com maior valor calórico as que apresentavam o maior teor de gordura. Sendo encontrados valores entre 6 a 8,0 g para gorduras totais, e 3,6 a 5,4 g entre os teores de gorduras saturadas.

O leite integral possui teor de gordura total superior ou igual a 3% de seu conteúdo, o que é condizente aos valores encontrados nas referidas marcas. Atrélado as crescentes preocupações com relação a dieta e saúde, principalmente por alimentos com baixo teor de gordura e calorias, além de produtos enriquecidos com vitaminas e minerais (EUFIC, 1999), tem se aumentado também a demanda por certos produtos diferenciados, que atendam ao desejo do consumidor.

Observou-se que com relação ao teor de carboidratos não ocorreram grandes variações, que foram de 8,8 a 10 g. Assim como em relação aos teores de proteínas, que variaram de 5,8 a 6,9 g. Compreendendo valores de 8 a 10 gramas por copo (200 mL), o principal carboidrato presente no leite é a lactose. Este nutriente/açúcar contribui para o aumento da absorção intestinal de cálcio, magnésio e fósforo presentes no leite, assim como na utilização de vitamina D pelo organismo, sendo indispensáveis para o metabolismo ósseo (FAO, 2013). Já as proteínas, são consideradas de alto valor biológico, contemplando todos os aminoácidos essenciais em quantidades adequadas para suprir as necessidades nutricionais diárias, além de apresentarem boa digestibilidade e biodisponibilidade (FAO, 2013).

Os teores de sódio variaram de 98 a 130 mg entre as marcas, enquanto os teores de cálcio variaram de 210 a 258 mg, o que são de acordo aos valores estabelecidos pela legislação vigente.

Um dos principais fatores de risco para a hipertensão arterial, é o excesso de sódio. Este, é consumido na dieta, e constitui uma das principais causas de morbimortalidade cardiovascular (SARNO et. al.2013). Enquanto o sódio pode desempenhar reações adversas ao organismo, o cálcio encontrado no leite tem papel importante na contração muscular e, a vitamina D, na mineralização óssea (PEGORETTI et al., 2015).

O leite fornece várias proteínas, vitaminas (como a Vitamina D), cálcio, fósforo, zinco e magnésio, extremamente importantes na manutenção do esqueleto ósseo. Além disso, o leite contém o cálcio na forma prontamente biodisponível e é de fácil ingestão.

Gomes (2012) relata que ao ler as informações nutricionais, o consumidor tem a possibilidade de escolher alimentos mais saudáveis, contribuindo para uma alimentação balanceada.

A marca J cita ferro, zinco, vitamina A, vitamina D e vitamina C. Alguns rótulos ao apresentarem a informação de ser rico em Cálcio e vitaminas, induzem os consumidores ao adquiri-lo. Além destas, informações como prevenção a anemia e combate a osteoporose foram encontradas, promovendo assim uma supervalorização destes produtos. A informação da presença deste nutriente, segundo Myoshi (2016) pode favorecer a marca perante produtos similares, induzindo desse modo a compra, de modo utilizando-se de supervalorização.

Verificou-se que as marcas B, C, D, E, F, G, H e I apresentavam em sua composição, os mesmos ingredientes (Tabela 2). A marca A apresentava em sua composição menos estabilizantes que os demais, e a marca J apresentava sete outros ingredientes.

Tabela 2. Ingredientes presentes em produtos de diferentes marcas de leite UHT integral comercializadas em supermercados em Vitória da Conquista – BA.

Ingredientes	Marcas									
	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
Leite integral										
Citrato de sódio										
Trifosfato de sódio										
Monofosfato monossódico										
Difosfato dissódico										
Cálcio (fosfato tricálcico)										
Ferro (pirofosfato férrico)										
Zinco (sulfato de zinco)										
Vitamina C (ácido ascórbico)										
Vitamina E (acetato de D, L alfa tocoferila)										
Vitamina A (acetato de retinila)										
Vitamina D (colecalfiferol)										

Fonte: dados da pesquisa.

O estabilizante citrato de sódio se encontrava presente em todas as marcas de leite analisadas. Este estabilizante é um composto orgânico já presente na composição do leite natural, que garante a estabilidade das proteínas durante o processo de ultrapasteurização.

A legislação permite o emprego de sais de sódio (citrato de sódio; monofosfato, difosfato e trifosfato de sódio) como aditivos e coadjuvantes de tecnologia/elaboração, separados ou em combinação, em quantidade não superior a 0,1 g/100 mL. A adição de Ferro, Zinco e das vitaminas C, E, A e D na composição da marca D, visa à adição destes nutrientes essenciais à saúde, ao leite, deixando-o mais nutritivo.

Visando minimizar a sedimentação e a gelificação, a adição de citratos e fosfatos, antes do processo UHT tem sido alternativa importante para aumento da vida de prateleira do leite UHT (KELLY et al., 2006). Nesse sentido, a legislação brasileira permite a adição de sais estabilizantes (monofosfato de sódio, citrato de sódio, trifosfato de sódio, difosfato de sódio, combinados ou não) no leite UHT em até 0,1% (BRASIL, 1997).

Nas últimas décadas, diversas inovações tecnológicas foram adotadas visando uma maior composição nutricional do leite. Este, foi enriquecido com ferro, esteróis e vitamina D, removido/reduzido componentes como gordura e a lactose (FAO, 2013).

Verificou-se que as marcas UHT integrais analisadas estão dentro dos padrões exigidos pela legislação vigente, para a rotulagem e composição nutricional. Verificou-se conformidade à RDC nº 40/2002 (ANVISA, 2002).

Os resultados encontrados no presente trabalho se diferenciam dos resultados encontrados por Myoshi et al. (2016), que ao analisar rótulos de diferentes marcas de leite comercializadas no varejo, perceberam que 89% apresentaram alguma inconformidade segundo as legislações vigentes. Assim como Salvio et al. (2013), que constataram inconformidades em todos os rótulos das marcas analisadas, variando de acordo com as legislações.

Vale ressaltar que é por meio da rotulagem que cada indivíduo tem informações sobre datas de fabricação, prazos de validade e lotes, como também outras características do produto, como sua origem, composição, características nutricionais (MIYOSHI et al., 2016).

A legislação brasileira, através da RDC Nº 360, de 23 de dezembro de 2003, que regula a Qualidade do Leite UHT, orienta que é indispensável à presença de informações obrigatórias e complementares nos rótulos para facilitar cada vez mais a decisão de compra do consumidor (BRASIL, 2003).

Ressalta também que as informações nutricionais, são indispensáveis a pessoas com tolerância/alergia a algum constituinte nocivo à saúde ou mesmo dieta autoestabelecida, e que precisa regular a quantidade de cada componente consumido, tornando a presença desta um item indispensável na rotulagem dos produtos, fazendo com que este consumidor tenha acesso a informações relevantes para o processo de escolha.

Considerações finais

O mercado de produtos lácteos tem crescido e se desenvolvido muito nos últimos anos, atrelado principalmente ao aumento de renda da população e ao crescimento populacional. Com isso, a indústria de laticínios está tendo que se reinventar para atender os anseios dos consumidores. Assim, tem sido incessante a busca por produtos mais nutritivos, saudáveis, funcionais, práticos e sustentáveis, sempre pensando na saúde e bem-estar da sociedade como um todo.

Este trabalho permitiu a análise das informações dos rótulos de embalagens de leites UHT integrais frente à legislação brasileira vigente. Em nenhuma das marcas analisadas foram verificadas irregularidades presentes nos rótulos. Os resultados obtidos pelas análises permitem verificar que tais marcas, realizam o cumprimento das legislações que regulam as informações dos rótulos alimentícios no país, evitando assim a falta de informações do produto que será consumido, ao consumidor.

Vale ressaltar que é imprescindível que as empresas busquem sempre atualizar e adequar seus rótulos de acordo com demandas de mercado, de necessidades dos consumidores, aumentando assim a acessibilidade do consumidor quanto às informações que procuram obter nas embalagens dos produtos que adquirem.

Referências

ABIA – Associação Brasileira das Indústrias da Alimentação. **Números do setor: Faturamento 2018**. Disponível em: <<https://www.abia.org.br/vsn/anexos/faturamento2018.pdf>>. Acesso em: 22 mai. 2020.

Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) . **Resolução RDC nº 40**, de 8 de fevereiro de 2002. Aprovar o Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos e Bebidas Embalados que contenham glúten, constante do anexo desta Resolução. Diário Oficial da República do Brasil, Brasília. 2002.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Portaria 370** de 04 de setembro de 1997. Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leite UAT. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília- DF. 1997.

BRASIL, **Resolução - RDC Nº 360**, de 23 de Dezembro de 2003. Ministério da Saúde Agência Nacional de Vigilância Sanitária. 2003.

FAO. **Food and Agriculture Organization**. Milk and dairy products in human nutrition. Rome. 2013.

FAO – **Food and Agriculture Organization of the United Nations**. Milk and dairy products in human nutrition. Rome, 2013. Disponível em: <www.fao.org/docrep/018/i3396e/i3396e.pdf>. Acesso em: 22 mai. 2020.

GDP – Global Dairy Platform. **Annual Review 2016**. Rosemont, IL, [2017]. Disponível em: <<https://www.globaldairyplatform.com/wp-content/uploads/2018/04/2016-annual-review-final.pdf>>. Acesso em: 22 mai. 2020.

GOMES, L. M. C. Leite: influência da embalagem no comportamento do consumidor. **Rev. Inst.Latic.** “Cândido Tostes”. 67 (384):71-75. 2012.

KELLY, A. L.; DATTA, N.; DEETH, H. C. **Thermal processing of dairy products**. Taylor: Francis Group LLC. p 265-298. 2006.

MIYOSHI, L. Y.; GALVÃO, J. A.; WEBER, L. F. S.; MANTOVANI, S. L.; TEIDERJUNIOR, P. I.; RALDI, T. Rotulagem de leites UHT comercializados no varejo. **Revista do Instituto Laticínios Cândido Tostes**. Juiz de Fora, v.71, n.1, p. 19-25. 2016.

MUNIZ L.C.; MADRUGA, S.W.; ARAÚJO, C.L. Consumo de leite e derivados entre adultos e idosos no Sul do Brasil: um estudo de base populacional. **Ciência Saúde Coletiva** ed. 2,p.30. 2013.

PEGORETTI, C. ANTUNES, E.C.; DE BARROS MANCHADO-GOBATTO, F.; CAPITANI, C. Milk: An Alternative Beverage for Hydration? **Food and Nutrition Sciences** 6: 547-54. 2015.

SALVIO, B. P.; SOUZA, C. R. de; BETTI, G. C. B. Análise da rotulagem de leite integral UHT comercializado no município de Promissão-SP. **Revista Científica do Unisaesiano**, Lins-São Paulo, v.4, n.8, p. 97-110.2013.

SARNO, F.; CLARO R.M.; LEVY R.B.; BANDONI, D.H.; MONTEIRO, C.A. Estimativa de consumo de sódio pela população brasileira, 2008-2009. **Rev. Saúde Pública**. 2013.

SILVA, R. O. P. **Instrução Normativa n. 62**: uma decisão consciente para o setor lácteo. Análise e Indicadores do Agronegócio, v 7, n.2. 2012.

SOUZA, S. M. F. C.; LIMA, K. C.; MIRANDA, H. F.; CAVALCANTI, F. I. D. Utilização da informação nutricional de rótulos por consumidores de Natal, Brasil. **Revista Panamericana de Salud Pública**, Washington, v. 29, n. 5, p. 337-343, 2011.

SOUZA, A.M.; BARUFALDI, L.A.; ABREU G.A.; GIANNINI, D.T **Ingestão de macro e micronutrientes em adolescentes brasileiros**. 2016.

TRONCO, V.M. **Manual para inspeção da qualidade do leite**. 3ed. Santa Maria: UFSM. 206p. 2008.



Como citar este artigo (Formato ABNT):

SANTOS NETO, Agamenon Rocha dos; OLIVEIRA, Alexandre Magno Cruz de; BARROS, André Silva; FERNANDES, Cristhyan Novais; AGUIAR, Israel Lourenço de; OLIVEIRA, Junei Rocha; FERRAZ, Rodrigo Leite Andrade. Rotulagem Nutricional de Diferentes Marcas de Leite Uht Integral Comercializada em Vitória da Conquista- BA. **Id on Line Rev.Mult.Psic.**, Outubro/2020, vol.14, n.52, p. 466-474. ISSN: 1981-1179.

Recebido: 03/09/2020;

Aceito: 29/09/2020.