

## **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 Nº360 e RDC Nº259), 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.