ISSN: 2358-8829

IDENTIFICAÇÃO DE SACARÍDEOS OCULTOS: UM LEVANTAMENTO DAS VARIAÇÕES TERMINOLÓGICAS NA INDÚSTRIA ALIMENTÍCIA

Lauane Anieli Fernandes da Silva [1]
Egly Cibele Silva [2]
Evelyn Gabrielli Aparecida de Lima Galvão [3]
Dayane da Silva Rodrigues Souza [4]

INTRODUÇÃO

O açúcar é um carboidrato utilizado como fonte de energia e desempenha funções tecnológicas na produção de alimentos, como conferir sabor doce, contribuir para a textura e participar de processos de conservação, caramelização e fermentação (MARZZOCO; TORRES, 2015). No Brasil, sua produção ganhou importância desde o período colonial, especialmente em áreas do litoral nordestino (SILVA, 2021). Apesar de suas aplicações, o consumo excessivo de açúcares está associado a efeitos negativos à saúde e ao aumento do risco de doenças crônicas não transmissíveis (ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE, 2015; MALIK; HU, 2019).

A leitura dos rótulos é uma ferramenta importante para que os consumidores conheçam a composição dos alimentos. Entretanto, ingredientes relacionados aos açúcares podem aparecer sob diferentes denominações, como dextrose, maltodextrina e xaropes, nem sempre reconhecidas por quem não possui conhecimento técnico sobre rotulagem. Estudos sobre a disponibilidade de informações relativas à quantidade de açúcar em alimentos industrializados apontam a importância de tornar essas informações compreensíveis ao público (JAPUR et al., 2021). É necessário, contudo, distinguir a presença de diferentes ingredientes da comprovação de uma intenção deliberada de

[1] Acadêmica do Curso Técnico Integrado em Alimentos do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte - IFRN, lauaneifrn2023@gmail.com ;
[2] Acadêmica do Curso Técnico Integrado em Alimentos do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte - IFRN, eglysilva458@gmail.com ;
[3] Acadêmica do Curso Técnico Integrado em Alimentos do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte - IFRN, gabriellievelyn944@gmail.com ;
[4] Doutora em Administração pela Universidade Federal do Rio Grande do Norte – UFRN, dayane.rodrigues@ifrn.edu.br .

ocultação. A diversidade terminológica, por si só, não demonstra a finalidade de enganar o consumidor.

Diante disso, este trabalho tem como objetivo identificar e organizar nomenclaturas utilizadas em rótulos para designar açúcares e ingredientes que podem contribuir para o teor de carboidratos dos alimentos industrializados, discutindo como a diversidade de termos pode dificultar sua identificação. A pesquisa justifica-se pela relevância da transparência das informações nutricionais e da educação alimentar para escolhas mais conscientes. Para isso, foi realizada uma revisão sistematizada da literatura, com buscas no Google Acadêmico e análise descritiva dos estudos selecionados

METODOLOGIA

O estudo caracteriza-se como uma revisão sistematizada da literatura, organizada com base em orientações metodológicas para revisões de literatura (COSTA; ZOLTOWSKI, 2014). A busca foi realizada no Google Acadêmico, considerando publicações de 2021 a 2025 e documentos como artigos científicos, livros, trabalhos de conclusão de curso, dissertações, teses, relatórios técnicos e cartilhas. Foram utilizadas cinco combinações de termos: “sacarídeos” AND “nomenclatura” AND “lista de ingredientes”; “xaropes” AND “ocultos” AND “rótulo”; “açúcar invertido” AND “rotulagem” AND “indústria alimentícia”; “adoçantes” AND “ultraprocessados” AND “marketing de alimentos”; e “diferentes” AND “nomes” AND “açúcares” AND “rótulo”.

As buscas retornaram 330 registros. Após a aplicação do recorte temporal, permaneceram 155 publicações. Em seguida, foram examinados títulos, resumos e textos completos para verificar a pertinência temática, chegando-se a 15 trabalhos selecionados. Também foram consultados documentos complementares para contextualizar as nomenclaturas identificadas. As informações foram organizadas em planilha no Excel e submetidas à codificação descritiva, considerando os termos encontrados, suas definições apresentadas nas fontes e as categorias de alimentos associadas. Como se trata de uma revisão bibliográfica, não houve recrutamento de participantes nem coleta de dados pessoais.

ISSN: 2358-8829

REFERENCIAL TEÓRICO

Os açúcares e os ingredientes utilizados para adoçar ou modificar características dos alimentos apresentam propriedades distintas. Além de sacarose, glicose e frutose, as formulações podem conter xaropes e ingredientes derivados do amido ou de matérias primas vegetais. Esses componentes podem exercer funções tecnológicas, como contribuir para a doçura, a viscosidade, a retenção de umidade, a coloração e a estabilidade do produto. A escolha de um ingrediente depende, portanto, tanto de suas propriedades físico-químicas quanto das características desejadas na formulação (ANVISA, 2024).

A variedade de nomes técnicos torna relevante a interpretação conjunta da lista de ingredientes e da tabela nutricional. Materiais de orientação sobre açúcar escondido recomendam atenção às diferentes denominações que aparecem nos rótulos (BRASIL, 2022). Ainda assim, nem todos os ingredientes associados a carboidratos são quimicamente equivalentes ou devem ser classificados automaticamente como açúcares adicionados. A maltodextrina, por exemplo, é um carboidrato derivado do amido; já sucos concentrados podem conter açúcares naturalmente presentes na fruta. Por isso, a análise deve considerar a natureza do ingrediente e o contexto em que é empregado, evitando generalizações.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

A análise das buscas mostrou que a pesquisa inicial reuniu 330 registros, dos quais 155 permaneceram após o filtro temporal e 15 foram selecionados ao final da triagem. Os números descrevem o processo de seleção documentado nesta revisão e não representam, necessariamente, toda a literatura disponível sobre o tema, uma vez que a busca foi concentrada no Google Acadêmico e dependeu das combinações de palavras-chave escolhidas.

Tabela 01 - Síntese do processo de seleção dos estudos

Etapa	Quantidade de Registros
Resultados iniciais das buscas.	330
Após filtro temporal (2021–2025).	155
Estudos selecionados após triagem.	15

Fonte: elaborado pelas autoras (2026), com base nos registros da busca.

ISSN: 2358-8829

Entre as nomenclaturas identificadas no material analisado estão açúcar invertido, xarope de glicose-frutose, xarope de milho, açúcar turbinado, maltodextrina, extrato de malte, néctar de agave, suco de fruta concentrado, melado de cana e nomes de açúcares simples, como glicose, frutose, sacarose, maltose, lactose e dextrose. A tabela 02 reúne exemplos e suas características gerais, sintetizadas a partir do levantamento. As fontes alimentares citadas são exemplos mencionados no material analisado, não uma lista exaustiva.

Tabela 02 – Principais nomenclaturas identificadas e características gerais.

Nomenclatura	Característica geral	Exemplos de alimentos citados
Açúcar invertido.	Mistura de glicose e frutose obtida da sacarose; ajuda a reter umidade e reduzir cristalização.	Biscoitos recheados, bolos, sorvetes e balas.
Xarope de glicose-frutose (HFCS).	Xarope à base de milho com proporções de glicose e frutose.	Refrigerantes, bebidas de fruta e molhos prontos.
Xarope de milho.	Ingrediente derivado do amido de milho, usado para dar doçura e textura.	Caramelos, geleias e barras de cereais.
Açúcar turbinado.	Açúcar de cana parcialmente refinado.	Produtos integrais, cafés e confeitaria.
Maltodextrina.	Carboidrato derivado do amido, utilizado em formulações alimentícias.	Produtos em pó, salgadinhos, suplementos e temperos.
Extrato de malte.	Ingrediente obtido de grãos maltados, que contribui para sabor e cor.	Cereais matinais, biscoitos e bebidas lácteas.

Néctar de agave.	Xarope vegetal frequentemente comercializado como adoçante.	Produtos apresentados como “fit”, bebidas e adoçantes.
Suco de fruta concentrado.	Suco com parte da água removida; pode concentrar açúcares naturalmente presentes na fruta.	Sucos, néctares, gelatinas e doces.
Melado de cana.	Produto espesso obtido da fervura do caldo de cana.	Pães, bolachas e produtos naturais.
Glicose, frutose, sacarose, maltose, lactose e dextrose. (Terminações em -OSE)	Nomes de açúcares específicos; a presença e a função dependem da formulação.	Diferentes categorias de alimentos industrializados.

Fonte: elaborado pelas autoras (2026), com base no levantamento e em ANVISA (2024).

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A revisão permitiu identificar e organizar diferentes nomenclaturas relacionadas aos açúcares e a ingredientes utilizados em alimentos industrializados, atendendo ao objetivo proposto. Entre os termos encontrados estão açúcar invertido, xaropes, açúcar turbinado, maltodextrina, extrato de malte, néctar de agave, suco de fruta concentrado, melado de cana, glicose, frutose, sacarose, maltose, lactose e dextrose. A diversidade desses nomes pode tornar menos imediata a identificação dos ingredientes por consumidores sem conhecimento técnico específico.

Conclui-se que a leitura crítica dos rótulos e o acesso a informações compreensíveis são importantes para escolhas alimentares mais conscientes. A pesquisa também destaca a necessidade de cuidado ao interpretar as nomenclaturas, pois os ingredientes diferem em composição e função, e sua presença não comprova, isoladamente, uma tentativa intencional de ocultação. Como limitação, a revisão utilizou uma única ferramenta de busca e um conjunto delimitado de palavras-chave, além de ter identificado escassez de estudos dedicados exclusivamente ao tema. Pesquisas futuras

podem ampliar as bases consultadas e analisar diretamente rótulos de categorias específicas de alimentos, comparando os ingredientes declarados com as informações nutricionais e as normas vigentes.

Palavras-chave: Açúcares; Alimentos Ultraprocessados; Indústria Alimentícia; Rotulagem Nutricional; Terminologia.

REFERÊNCIAS

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (Brasil). **Relatório do monitoramento do teor de açúcares em alimentos industrializados: 2022 e 2023.** Brasília, DF: Anvisa, 2024. Disponível em: https://www.gov.br/anvisa/ptbr/centraisdeconteudo/publicacoes/monitoramento/programas-nacionais-demonitoramento-de-alimentos/relatorio-do-monitoramento-do-teor-de-acucares-emalimentos-industrializados-2022-2023.pdf. Acesso em: 22 de maio 2026.

BRASIL. Ministério da Saúde. Instituto Nacional de Câncer. **Como identificar o açúcar escondido nos alimentos.** Rio de Janeiro: INCA, 2022. Disponível em: https://www.gov.br/inca/pt-br/assuntos/causas-e-prevencao-docancer/dicas/alimentacao/como-identificar-o-acucar-escondido-nos-alimentos. Acesso em: 25 de maio 2026.

COSTA, A. B.; ZOLTOWSKI, A. A. **Como fazer uma revisão sistemática de literatura.** In: KOLLER, S. H.; COUTO, M. C. P.; HOHENDORFF, J. V. (org.). Manual de produção científica. Porto Alegre: Penso, 2014. p. 55-71.

JAPUR, C. C. et al. **Disponibilidade de informação sobre quantidade de açúcar em alimentos industrializados**. Ciência & Saúde Coletiva, v. 26, n. 3, p. 1153-1162, 2021. DOI: https://doi.org/10.1590/1413-81232021263.07872019. Acesso em: 24 maio 2026.

MALIK, V. S.; HU, F. B. **Sugar-sweetened beverages and cardiometabolic health: an update of the evidence**. Nutrients, v. 11, n. 8, art. 1840, 2019. DOI: https://doi.org/10.3390/nu11081840. Acesso em: 24 maio 2026.

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE. **Diretriz: ingestão de açúcares por adultos e crianças.** Genebra: Organização Mundial da Saúde, 2015. Disponível em: https://www.who.int/publications. Acesso em: 23 de maio 2026.

SALDAÑA, J. **The coding manual for qualitative researchers**. 3. ed. Thousand Oaks: SAGE Publications, 2016.