

APLICAÇÃO DO MODELO "TRAFFIC-LIGHT LABELLING" EM PRODUTOS ULTRAPROCESSADOS DESTINADOS À CRIANÇAS¹

Lorena Cristina Guerreiro Gatinho², Manuela Maria de Lima Carvalhal³

¹ Trabalho de Conclusão do Curso de Nutrição em 2019 da Universidade Federal do Pará

² Aluna do Programa de Pós-Graduação em Nutrição, Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), lorenagatinho98@gmail.com - Palhoça/SC/Brasil

³ Professora Orientadora, Mestre em Doenças Tropicais, Universidade Federal do Pará (UFPA), manuela.carvalhall@gmail.com - Belém/PA/Brasil

Introdução: Estudos demonstram que o elevado consumo de alimentos ultraprocessados na infância, contribui para a incidência de doenças crônicas não transmissíveis (DCNT), entretanto, pesquisas relatam a dificuldade dos consumidores em compreender as informações nutricionais presentes nos rótulos dos alimentos. Nesse contexto, o Semáforo Nutricional (*traffic-light labelling*), apresenta-se como possível aliado na acessibilidade e compreensão destas informações.

Objetivo: Aplicar o modelo do Semáforo Nutricional (SN) em produtos processados e ultraprocessados destinados ao público infantil. **Metodologia:** Estudo de abordagem qual-quantitativa, no qual, abrangeu visitas a dois supermercados localizados em Belém/PA, de agosto a setembro de 2019. Para a coleta de dados, consideraram-se rótulos de produtos com características de publicidade abusiva à criança e ao adolescente conforme descrito pelas RDC nº 24/2010 (ANVISA, 2010) e RDC nº 163/2014 (CONANDA, 2014). Foram selecionados 45 produtos de três categorias (macarrão instantâneo; salgadinhos de pacote; biscoitos recheados) e diferentes marcas. Para adaptação do SN, observaram-se as concentrações de gorduras total, saturada e *trans*, açúcar, sódio e fibras. Foi realizado a análise dos rótulos conforme os parâmetros estabelecidos pela legislação brasileira vigente para 100g ou 100mL do produto, considerando as classificações nas cores verde (“baixa quantidade”), amarelo (“média quantidade”) e vermelho (“alta quantidade”), exceto no quesito fibras, no qual a cor verde representa “quantidade suficiente” e a coloração vermelha “baixa quantidade”. As informações coletadas foram armazenadas e analisadas em planilhas através do programa Microsoft Office Exel 2007®.

Resultados: No grupo “macarrão instantâneo”, foram classificados em vermelho os teores de gorduras saturadas (100%), sódio (100%) e fibras (70%), em relação às gorduras totais 100% receberam classificação amarela, quanto gorduras *trans*, 100% receberam classificação verde, e 100% não apresentavam informação sobre o teor de açúcares. Na categoria “salgadinhos de pacote”, foram classificadas em vermelho os nutrientes sódio (100%), gordura totais (73,3%), saturadas (73,3%) e fibras (80%), quanto açúcares e gordura *trans*, 66,6% e 100%, respectivamente, receberam classificação verde. No grupo “biscoitos recheados”, 95% das marcas

apresentaram classificação amarela em gorduras totais, 60% classificação verde para gorduras *trans*, nos demais quesitos, todos foram classificados em vermelho sendo 55% para gorduras saturadas, 85% sódio, 30% açúcares e 80% em fibras. **Conclusão:** A maioria dos produtos avaliados apresentou valores inadequados de nutrientes, quando comparados com a recomendação nutricional, portanto seu consumo configura-se como fator de risco à saúde do público-alvo.

Palavras-chave: Rotulagem de alimentos; Informação Nutricional; Criança.