



ROTULAGEM NUTRICIONAL E GORDURA TRANS: AVALIAÇÃO DO CONHECIMENTO E DO CONSUMIDOR

Hellen Karoline Bom Amboni¹; Valéria Alcântara Santos Calderelli²

RESUMO: A falta de informação ao consumidor e o esclarecimento sobre o que é gordura trans, tornou-se obrigatória, a declaração no rótulo nutricional, uma vez que a ciência vem constatando seus malefícios ao organismo, como o aumento do colesterol LDL e redução do HDL sanguíneos. As maiores fontes de gordura trans provem de alimentos produzidos com essa gordura, apesar de alimentos de origem animal de ruminantes e de seus derivados. A rotulagem nutricional de alimentos é um apoio valioso para os consumidores, dando-lhes a oportunidade de conhecer a composição do alimento, a segurança quanto à ingestão de nutrientes e energia, bem como informações importantes para a manutenção de sua saúde. Após encaminhamento ao Comitê Permanente de Ética em Pesquisa do Cesumar para aprovação e mediante esclarecimento do objetivo da pesquisa, bem como o consentimento através de assinatura para a conscientização dos consumidores sobre a gordura trans e rótulos alimentícios. Após uma revisão bibliográfica sobre gordura trans e rótulos alimentícios, haverá coleta de dados após a aplicação de questionários elaborados de acordo com a legislação vigente sobre gordura trans e padrão socioeconômico e cultural da população e para saber qual faixa etária da população é mais acometida pela falta de informação sobre a gordura trans, será analisado idade e sexo. Para avaliação da rotulagem serão analisadas e coletadas as informações nutricionais sobre gordura trans constantes nas embalagens dos biscoitos industrializados. Os dados sobre as informações nutricionais coletadas serão comparados com a legislação vigente, determinado o percentual de produtos que ainda não se adequaram às normas. Existe ainda um grande tabu sobre o que é gordura trans. Sabemos que é formada através do processo chamado hidrogenação de óleos vegetais que consiste em adicionar um hidrogênio à molécula, com a finalidade de deixá-la mais estável, auxilia no crescimento, deixa os produtos mais macios. Ácidos graxos trans insaturados apresentam isômeros adjacentes à dupla ligação em posições opostas, a molécula fica mais reta, a forma cis mais abundante na natureza, as moléculas se torcem da forma que os dois átomos de hidrogênio fiquem do mesmo lado da dupla ligação, não são sólidos em temperatura ambiente, há formação de óleos vegetais endurecidos com um átomo de hidrogênio, ácidos graxos trans sólidos em temperatura ambiente, recebem o nome de gordura. O objetivo é caracterizar o conhecimento do que é, como é formada, onde é encontrado, o que significa essa gordura trans e a conscientização dos consumidores de biscoitos industrializados sobre a mesma, e analisar a adequação das informações dos rótulos de acordo com a legislação vigente desses produtos mais consumidos pelos pesquisados. A nova legislação de rotulagem de alimentos não prevê informações sobre a gordura trans, por isso, espera-se que os resultados quantifiquem um número significativo de consumidores que possuem conscientização sobre as informações relativas à gordura trans e produtos que se adequarão às informações nutricionais de acordo com a legislação vigente, proporcionando uma melhor qualidade de vida para a população.

PALAVRAS-CHAVE: Consumidores, gordura trans, rótulos alimentícios.

¹ Acadêmico do Curso de Nutrição do Centro Universitário de Maringá – CESUMAR. Programa de Bolsas de Iniciação Científica do Cesumar (PROBIC). karoline_hellen@hotmail.com

² Orientadora e docente do Curso de Nutrição do Centro Universitário de Maringá – CESUMAR. valeriacaiderelli@hotmail.com