

A QUÍMICA NO RÓTULO DOS ALIMENTOS: DECIFRANDO TERMOS TÉCNICOS

Leoni, P.A.; Castro, V.S. Rodrigues, D.C.G.A.

UniFOA – Centro Universitário de Volta Redonda, Volta Redonda, RJ.

A legislação brasileira define rótulo como toda inscrição, legenda ou imagem, ou toda matéria descritiva ou gráfica, estampada ou colada sobre a embalagem. O rótulo destina-se a identificar a origem, a composição e as características de um produto. Do ponto vista alimentar tem importância fundamental para a saúde pública. A rotulagem dos alimentos é uma forma de comunicação entre o produto e o consumidor, porém os termos técnicos utilizados nos rótulos nem sempre permitem essa interação. No presente estudo foram pesquisados em supermercados e em sites de fabricantes de produtos alimentícios 68 rótulos dos alimentos mais consumidos pela população, do mês de maio de 2011 até o mês de julho de 2011, sendo que 20 desses alimentos são classificados como light ou diet. Foi pesquisado a legislação vigente referente a rotulagem de alimentos de acordo com a ANVISA e posteriormente foi feita a análise de cada rótulo elaborando uma explicação dos termos encontrados nos produtos de estudo. Essa pesquisa ainda não foi concluída e tem como finalidade elaborar uma cartilha explicativa dos termos técnicos utilizados na rotulagem, disponibilizando essas informações ao público consumidor para minimizar as dúvidas e enganos na hora da compra dos produtos.

Palavras-chave: Rotulagem de alimentos; química; nutrição.

denise.rodrigues@foa.org.br