

Faculdade Pernambucana de Saúde  
Curso de Bacharelado em nutrição

Lara Bezerra Wanderley  
Marina Maria Ramos Guimarães

**ANÁLISE DE CONFORMIDADE DA ROTULAGEM DE ALIMENTOS LÁCTEOS  
INTITULADOS DIET E LIGHT**

Recife – Pernambuco

2021

**ANÁLISE DE CONFORMIDADE DA ROTULAGEM DE ALIMENTOS LÁCTEOS  
INTITULADOS DIET E LIGHT**

**CONFORMITY ANALYSIS OF THE LABELING OF DAIRY FOODS  
INTRODUCED DIET AND LIGHT**

**Marina Maria Ramos Guimarães**

Faculdade Pernambucana de Saúde (FPS)

Departamento de Nutrição

Recife/PE – Brasil

E-mail: [marina\\_mrg@hotmail.com](mailto:marina_mrg@hotmail.com)

**Lara Bezerra Wanderley**

Faculdade Pernambucana de Saúde (FPS)

Departamento de Nutrição

Recife/PE – Brasil

E-mail: [larabwanderley@gmail.com](mailto:larabwanderley@gmail.com)

**Enésia Eloyna da Costa Benício**

Faculdade Pernambucana de Saúde (FPS)

Departamento de Nutrição

Recife/PE – Brasil

E-mail: [eloynacosta@hotmail.com](mailto:eloynacosta@hotmail.com)

## Resumo

Na atualidade, o aumento do consumo de alimentos diet e light vem crescendo abruptamente, pois há um reconhecimento do consumidor de que este nicho de alimentos é inteiramente saudável. Podemos conceituar designações “diet” como ausência de determinado componente em sua composição, e “light” como valor calórico mais baixo ou reduzido em, pelo menos, 25% em relação ao produto normal, referem-se a alimentos, citados na Portaria nº 29, de 13 de janeiro de 1998, especializados para fins especiais, os quais são consideradas modificações necessárias para pessoas com doenças ou com estados fisiológicos específicos. Deste modo, o leite é considerado como forma primária de alimento de todo ser humano, com características nutricionais importantes, provendo energia, proteínas, vitaminas e minerais. Uma estimativa da FAO refere que diariamente bilhões de pessoas consomem diversas formas de leite no mundo, sendo ele um dos alimentos mais versáteis na culinária. Assim, a rotulagem alimentar torna-se de suma importância para que haja uma intercomunicação com aquele que se interesse por determinado produto, devendo haver de maneira clara e objetiva os itens considerados essências presentes na legislação em vigor. Dessa forma, a finalidade do trabalho apresentado é verificar as adequações e as conformidades das informações contidas nos rótulos de alimentos lácteos, que possuem o leite como principal elemento em sua composição, intitulados “diets” e “light” assinalando possíveis inadequações.

**Palavras-chave:** Alimentação. Classificação. Legislação.

## Abstract

Nowadays, the consumption of diet and light foods has been growing steadily, because there is a consumer recognition that this niche of food is entirely healthy. We can conceptualize "diet" as the absence of a certain component in its composition, and "light" as a calorie value lower or reduced by at least 25% in relation to the normal product, referring to foods, cited in Ordinance No. 29, January 13, 1998, specialized for special purposes, which are considered necessary modifications for people with diseases or with specific physiological states. Thus, milk is considered the primary form of food for every human being, with important nutritional characteristics, providing energy, protein, vitamins, and minerals. An FAO estimate states that billions of people consume various forms of milk daily around the world, and milk is one of the most versatile foods in cooking. Thus, food labeling becomes of paramount importance so that there is an intercommunication with the one who is interested in a certain product, and there must be clearly and objectively the items considered essential present in the legislation in force. Thus, the purpose of this study is to verify the suitability and conformity of the information contained on the labels of dairy foods, which have milk as the main element in their composition, entitled "diets" and "light", pointing out possible inadequacies.

**Keywords:** Classification. Food. Legislation.

## Introdução

A mudança no padrão alimentar é resultado da evolução humana (PASCOAL et al 2017). Assim, a busca por alimentos práticos e saudáveis tem se tornado uma realidade comum, acarretando no aumento do consumo de alimentos diet e light. Este nicho de alimentos foi criado para atender a necessidade de pacientes com patologias específicas, como diabetes e dislipidemias (VIEIRA; CORNÉLIO, 2006). Lohn e colaboradores (2017) afirmaram que os primeiros alimentos diet e light surgiram no Brasil em 1969, sendo inicialmente comercializados apenas em farmácias.

O alimento diet se denota na mudança de um componente específico, como alimentos adoçados com edulcorantes, tornando possível o consumo em casos de comorbidades. Em contrapartida, o alimento light tem a mesma composição do produto normal, mas, ao menos um ingrediente reduzido em 25% ou mais (DANTAS, 2017).

Entre os alimentos diet e light mais consumidos destaca-se o leite, considerado fonte primária de alimento do ser humano, com características nutricionais importantes, provendo energia, proteínas, vitaminas e minerais (DEZANI, 2015). Os derivados lácteos, de acordo com a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (EMBRAPA), são produtos que tem o leite como principal ingrediente. Sendo assim, o leite pode conter aditivos e tornar-se mais versátil.

Os aditivos contidos nos produtos podem ser naturais ou artificiais, utilizados principalmente para saborizar e prolongar a vida de prateleira dos produtos (RODRIGUES, 2019). Diante disto, Boscardin e colaboradores (2019) destacam o valor da indústria na exatidão e clareza na leitura dos rótulos, dispendo igual função às autoridades cabíveis pela sua fiscalização.

De acordo com a RDC nº 259 (2002), que prevê a regulamentação técnica para rotulagem de alimentos embalados, a rotulagem nutricional é toda inscrição, legenda, imagem ou toda matéria descritiva ou gráfica, escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo ou litografada ou colada sobre a embalagem do alimento. A partir das informações na embalagem, o consumidor tem autonomia de escolher o melhor produto para sua necessidade. Cabe ressaltar que, no Brasil, as informações fornecidas através da rotulagem são um direito assegurado pelo Código de Defesa do Consumidor (CÂMARA, 2008). Portanto, o objetivo deste trabalho foi verificar a regularidade e a posição das informações dos rótulos de produtos lácteos intitulados diet e light, de acordo com a Portaria nº 29, de 13 de janeiro de 1998, RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 e RDC nº 429 de 8 de outubro de 2020.

## Material e Métodos

Foi realizado um estudo quantitativo do tipo descritivo transversal, realizado no período de abril a novembro de 2020 em mercados e grandes redes de supermercados da Zona Sul e Zona Norte do Recife. Foram selecionados 41 produtos intitulados diet e light e estabelecidos critérios para seleção das amostras: produtos dentro da categoria de alimentos lácteos, contendo a intitulação “diet” ou “light” em seu rótulo não sendo aceito apenas expressões como: “reduzido em gordura” e “baixo em açúcar”.

Os rótulos das 41 marcas foram analisados conforme os critérios do quadro 1, elaborado pelas autoras do trabalho, possuindo como base a Portaria nº 29, de 13 de janeiro de 1998, RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 e RDC nº 429 de 8 de outubro de 2020. A seguir, critérios analisados:

### **Quadro 1: Critérios analisados nos rótulos.**

➤ Tamanho da fonte, cor das linhas e caracteres das informações nutricionais contidas no rótulo;
➤ Local de descrição da validade do produto: se está em dobraduras ou não, se a fonte é de fácil leitura ou não;
➤ Localização da lista de ingredientes do produto;
➤ Presença de informações como “diabéticos contém...” e “alérgicos contém...”;
➤ Verificação da clareza das informações descritas na embalagem: se passível de má interpretação;

Foram capturadas imagens com smartphone iOS, para registro de todas as informações presentes nos rótulos dos produtos para posterior análise. Todos os dados dos 41 produtos analisados foram registrados no programa Excel for Windows (2021) e apresentados de forma descritiva, utilizando-se de frequência e percentual do nível de conformidade, sendo expressos em formato de tabela.

## Resultados e Discussão

Dos 41 rótulos de produtos analisados, 97,5% foram intitulados como light e 2,4% como diet. Dentre eles, 19,5% foram bebidas lácteas, 48,7% requeijões e cream cheese, 14,6% queijos, 7,3% iogurtes, 2,4% leite condensado e 2,4% margarina. Foi observado que em todos os rótulos há algum ponto dos critérios estabelecidos em descumprimento das legislações. Nas tabelas a seguir encontram-se os percentuais referentes a cada item supracitado analisado de conformidade e não conformidade:

**Tabela 1: Tamanho da fonte, cor das linhas e caracteres das informações nutricionais contidas nos rótulos.**

<b>Item avaliado</b>	<b>Conforme Nº (%)</b>	<b>Não conforme Nº (%)</b>
<b>Tamanho de fonte</b>	8 (19,5%)	33 (80,4%)
<b>Cor das linhas</b>	4 (9,7%)	37 (90,24%)

O item “tamanho da fonte e cor das linhas e caracteres das informações nutricionais” foi o que apresentou maior prevalência de inadequação. De acordo com a RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020, a cor das linhas e dos caracteres deve ser em cor 100% preta num fundo branco e localizada na metade superior do painel principal. Ao confrontar os rótulos analisados com esta resolução, foi constatado que 37 produtos, ou seja, 90,24% dos itens avaliados não estavam em conformidade com este item da resolução.

Oliveira e Boccini (2015) afirmaram que a exterioridade é o recurso mais notório da perceptibilidade, reforçando Furnival (2009), que disse que apesar dos rótulos apresentarem como função a propagação de informações essenciais para a descrição do que está se promovendo, quando se depara com grande parte dos produtos alimentícios, observa-se que o marketing vem investindo fortemente nos produtos com propósito de arrancar os olhares dos consumidores e deslumbrar com cores bonitas, padrões e expressões de persuasão (SILVA, 2019).

Por sua vez, Silva e Senger (2014) trazem como hipótese a de que as pessoas podem não aplicar as informações nutricionais dos rótulos em sua alimentação diária principalmente por não as compreender em sua totalidade. Em um de seus resultados reforçam sobre a

complexidade e dificuldade de compreensão, mesmo em grupos técnicos, devido ao tamanho pequeno da letra, o que demonstra 17,07% dos rótulos analisados nesta pesquisa.

**Tabela 2: Local de descrição da validade do produto: se está em dobraduras ou não, se a fonte é de fácil leitura ou não.**

<b>Item avaliado</b>	<b>Conforme Nº (%)</b>	<b>Não conforme Nº (%)</b>
<b>Local de descrição da validade</b>	41 (100%)	0 (0%)
<b>Produtos com fonte de fácil leitura</b>	38 (92,6%)	3 (7,3%)
<b>Produtos com fonte de difícil leitura pelo modelo de fonte e coloração</b>	4 (9,7%)	37 (90,2%)

Seguindo para a tabela 2, a maioria dos itens se encontravam na lateral, parte superior ou inferior das embalagens, sendo de fácil identificação e, seguindo a RDC 259 de 20 de setembro de 2002, a validade era apresentada na sequência de dia/mês/ano ou somente mês/ano, desde que não induzisse o consumidor a erro, precedida de expressões como: válido até, vence, venc. validade, vencimento, val, vto, consumir antes de e consumir preferencialmente antes de.

Em pesquisa realizada por Cavada e colaboradores (2012) sobre a percepção do consumidor em relação à segurança dos alimentos, a rotulagem foi um dos itens avaliados, sendo que dos entrevistados que tem o costume de ler rótulos dos alimentos, 69,5% afirmaram que a informação mais observada por eles foi o prazo de validade (SILVA, 2019). Corroborando com esses dados, o estudo realizado por Boscardin e colaboradores (2019) concluiu que o prazo de validade é o item de maior interesse do consumidor, pois impacta diretamente em sua saúde.



**Tabela 3: Localização da lista de ingredientes do produto e presença de informações "diabéticos contém..." e "alérgicos contém..."**

<b>Item avaliado</b>	<b>Conforme Nº (%)</b>	<b>Não conforme Nº (%)</b>
<b>Localização da lista de ingredientes</b>	41 (100%)	0 (0%)
<b>Informações “diabéticos contém” e “alérgicos contém”</b>	37 (90,2%)	4 (9,7%)

Na tabela 3, 100% da localização da lista de ingredientes estava em fácil acesso, encontrando-se na parte inferior, superior, lateral ou posterior do produto, sendo 35 produtos, ou seja, 85,3%, na lateral ou posterior do produto.

Numa pesquisa realizada pela EMBRAPA (2020), os órgãos de defesa do consumidor Idec e Proteste apoiam a iniciativa da Anvisa de alterar a regulamentação de rotulagem nutricional de alimentos, estabelecida há quase 20 anos no País. Segundo Bortoletto (2020), no Brasil os rótulos possuem limitações por serem muito técnicos, complicados e pouco transparentes para o consumidor, uma vez que exigem conhecimentos nutricionais avançados para seu entendimento, frisando que a maioria das informações relevantes, como a lista de ingredientes, estão escondidas nos produtos ou são apresentadas com letras muito pequenas.

No item referente a presença de informações como “diabéticos contém” e “alérgicos contém”, 37 produtos, ou seja, 90,2% dos rótulos analisados tinham estas informações. Em relação ao quantitativo dos produtos diets que correspondem a 2,4% do total citado, a informação era de que “diabéticos, não contém açúcar”. Em contrapartida, a informação referente aos alérgicos era seguida dos ingredientes alergênicos, obedecendo a Resolução ANVISA/DC Nº 26 DE 02/07/2015, que dispõe sobre requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos causadores de alergias alimentares.

**Tabela 4: Verificação da clareza das informações descritas na embalagem: se passível de má interpretação;**

<b>Item avaliado</b>	<b>Conforme N° (%)</b>	<b>Não conforme N° (%)</b>
<b>Produtos que estão em conformidade</b>	40 (97,5%)	1 (2,5%)

O resultado da tabela 4 foi de 40 produtos em conformidade, ou seja, 97,5% dos rótulos analisados. Como citado anteriormente, o código de defesa do consumidor é a favor de modificações da regulamentação de rotulagem nutricional para que se torne cada vez mais fácil a leitura e interpretação dos rótulos dos alimentos. A ANVISA se propõe a revisão das regras de rotulagem nutricional para garantir mais clareza e qualidade das informações dos produtos que estão em comercialização no mercado brasileiro (ANVISA, 2019).

#### Conclusão

Diante do contexto apresentado, é possível reconhecer a importância da rotulagem de alimentos para um maior esclarecimento das informações contidas nos variados tipos de produtos. Neste trabalho foi verificado o alto índice da não padronização e desconformidade das informações contidas nos rótulos analisados, com grandes possibilidades da indução ao erro por parte do consumidor. O que reitera a importância da rotulagem, visando a informação e educação do consumidor final com objetivo de esclarecer dúvidas relacionadas a categoria de alimentos, sendo a própria legislação um meio eficaz para o maior cumprimento das normas e padronização dos produtos.

## Referências Bibliográficas

BRASIL. Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003. Aprova Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, 2003.

Nº, R. D. C. 259, de 20 de setembro de 2002. ANVISA, Brasil.

DA UNIÃO, Brasil-Diário Oficial. Portaria nº 29, de 13 de janeiro de 1998. Aprova o regulamento técnico referente a alimentos para fins especiais. Brasília: Diário Oficial da União, 1998

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 16, DE 23 AGOSTO DE 2005 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

YOSHIZAWA, Nádia et al. Rotulagem de alimentos como veículo de informação ao consumidor: adequações e irregularidades. Boletim do Centro de Pesquisa de Processamento de Alimentos, v. 21, n. 1, 2003.

CÂMARA, Maria Clara Coelho et al. A produção acadêmica sobre a rotulagem de alimentos no Brasil. Revista Panamericana de Salud Pública, v. 23, p. 52-58, 2008.

MACHADO, S. & SANTOS, F. & Albinati, Fátima & SANTOS, L.. (2008). Comportamento dos consumidores com relação à leitura de rótulo de produtos alimentícios. Alimentos e Nutrição. 17.

Cavada, Giovanna da Silva et al. Rotulagem nutricional: você sabe o que está comendo?. Brazilian Journal of Food Technology [online]. 2012, v. 15, n. spe [Acessado 2 Agosto 2021], pp. 84-88. Disponível em: <<https://doi.org/10.1590/S1981-67232012005000043>>. Epub 30 Nov 2012. ISSN 1981-6723. <https://doi.org/10.1590/S1981-67232012005000043>.

DURANTE, Sara Eufrásio. Avaliação dos rótulos de produtos cárneos após a vigência da resolução nº 26/2015-ANVISA. 2017. Trabalho de Conclusão de Curso. Universidade Tecnológica Federal do Paraná.

DA SILVA GOMES, Patricia Fernandes; DE ALMEIDA ALVARENGA, Raquel; CANELLA, Daniela Silva. Uso e conhecimento sobre rotulagem de alimentos ultraprocessados entre estudantes universitários. Vigilância Sanitária em Debate: Sociedade, Ciência & Tecnologia, v. 7, n. 2, p. 75-81, 2019.

BRASIL. Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, 2020.

SILVA, Amanda Martins Poldi da; SENGER, Maria Helena. A informação nutricional na rotulagem obrigatória dos alimentos no Brasil: percepções sobre fatores motivadores e

dificultadores de sua leitura e compreensão. Resultados de um estudo exploratório com grupos focais

Manual de Rotulagem de Produtos de Origem Animal – Secretaria de agricultura e abastecimento do estado de São Paulo. Campinas, 2019.

SILVA, Sarah Raquel Santos da. INTERPRETAÇÃO DE RÓTULOS DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS DE RESTRIÇÃO ALIMENTAR: a aprendizagem de ciências pelo viés da alfabetização científica. 2019.

PASCOAL, G. B.; SILVA, M. B. L. D.; NOMELINI, Q. S. S. Rotulagem de Alimentos Infantis à Base de Frutas, Hortaliças e/ou Cereais: uma Análise de Conformidade Frente à Legislação Brasileira. Journal of the Health Sciences, v.19, n. 1, p. 55-61, 2017

GDP – Global Dairy Platform. Annual Review 2016. Rosemont, IL, [2017].

STANGARLIN-FIORI, Lize et al. Análise crítica da rotulagem de alimentos comercializados. Research, Society and Development, v. 9, n. 8, p. e306984926-e306984926, 2020.

LOHN, Simone Kloppel; ESKELSEN, Melissa Watzko; RAMOS, Roberta Juliano. Avaliação do conhecimento sobre produtos diet e light por funcionários e universitários de instituição de ensino superior. Hig. alim., p. 30-37, 2017.

DEZANI, Adriana Alvarenga Alvarenga; LA RETONDO, Bárbara Buosi; WAIDEMAN, Mateus Alves. Determinantes de consumo dos produtos derivados do leite. REA-Revista Eletrônica de Administração, v. 14, n. 1, p. 62-84, 2015.

SIQUEIRA, Kennya Beatriz. O mercado consumidor de leite e derivados. Circular Técnica Embrapa, v. 120, p. 1-17, 2019.

VIEIRA, ACP; CORNÉLIO, AR. Produtos Diet e Light: O direito de informação ao consumidor 2006. Disponível em: [http://www.ambito-juridico.com.br/site/index.php?n\\_link=artigos\\_leitura\\_pdf&artigo\\_id=2212](http://www.ambito-juridico.com.br/site/index.php?n_link=artigos_leitura_pdf&artigo_id=2212)

BRASIL. ANVISA. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Consumo de Alimentos diet e light. 2015a. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/wps/content/Anvisa+Portal/Anvisa/Inicio/Alimentos/Assuntos+de+Interesse/Alimentos+Com+Alegacoes+de+Propriedades+Funcionais+e+ou+de+Saude>

HALL, H J; LIMA FILHO, DO. Perfil do Consumidor de produtos diet e light. XIII SIMPEP, Bauru - SP, p.01-12, 2006. 06 á 08 de Novembro. Disponível em: Acesso em: [http://repositorio.cbc.ufms.br:8080/jspui/bitstream/123456789/889/1/Rose mar%20Jos%C3%A9%20Hall.pdf](http://repositorio.cbc.ufms.br:8080/jspui/bitstream/123456789/889/1/Rose%20mar%20Jos%C3%A9%20Hall.pdf)

DANTAS, Natalie. Alimentos diet, light, zero, o que significam. Faculdade de Saúde Pública da USP, 2017. <https://www.fsp.usp.br/crnutri/index.php/2017/01/11/alimentos-diet-light-zero-o-que-significam/>. Acesso em 26/09/21.

GONÇALVES, Maria Carolina et al. Estudo comparativo da legislação vigente para aditivos em produtos lácteos no Brasil, Estados Unidos da América e Europa. Revista Brasileira de Ciência, Tecnologia e Inovação, v. 4, n. 1, p. 95-111, 2019.

TORREZAN, Renata. Agência Embrapa de Informação Tecnológica. Agência Embrapa de Informação Tecnológica – Agitec. [https://www.agencia.cnptia.embrapa.br/gestor/tecnologia\\_de\\_alimentos/arvore/CONT000fid5gmye02wyiv80z4s473pvif4cr.html](https://www.agencia.cnptia.embrapa.br/gestor/tecnologia_de_alimentos/arvore/CONT000fid5gmye02wyiv80z4s473pvif4cr.html). Acesso em 26/09/21.

## **Normas da Revista Higiene Alimentar**

### **NORMAS PARA PUBLICAÇÃO.**

1. **RESUMO:** Deve conter até 250 palavras. As informações do resumo devem ser precisas e informativas. Deve sumarizar objetivos, metodologia, resultados e conclusões. Não deve conter introdução. Referências não devem ser citadas no resumo. O texto deve ser justificado e digitado em parágrafo único.

Palavras-chave: três (3), em ordem alfabética, os quais não devem constar do título, devem iniciar com letra maiúsculas e ser seguida de ponto.

2. **ABSTRACT:** Deve ser redigido em inglês científico, evitando-se sua tradução por meio de aplicativos comerciais. O texto deve ser justificado e digitado em espaço simples, começando por ABSTRACT, em parágrafo único. **Keywords:** Seguir as palavras-chave, deve ser redigido em inglês, evitando-se sua tradução por meio de aplicativos comerciais.

3. **INTRODUÇÃO:** Deve conter no máximo 2.500 caracteres com espaço. Deve-se evitar a citação de várias referências para o mesmo assunto. Subtítulos são recomendados, sempre que necessários, mas devem ser utilizados com critério, sem prejudicar a clareza do texto. Ao final da introdução devem ser apresentados os objetivos.

4. **FORMATAÇÃO:** Os trabalhos devem ser digitados em caixa alta e baixa (letras maiúsculas e minúsculas), evitando títulos e/ou intertítulos totalmente em letras maiúsculas e em negrito em fonte Times New Roman, ou similar, no tamanho 12, espaçamento entre linhas de 1,5 e margens superior e esquerda 3 cm, inferior e direita 2 cm. As páginas não deverão ser numeradas.

5. **TÍTULO:** O título do artigo deve estar centralizado na página com letras maiúsculas em negrito, Times New Roman tamanho 12 e espaçamento 1,5 cm. Não deve ter mais que 3 linhas. Deve ser preciso e informativo.

6. **AUTORES:** Do trabalho devem constar: o nome completo do autor e co-autores (respeitando o máximo de quatro), e-mail de todos (será publicado apenas o e-mail do primeiro autor, o qual responde pelo trabalho) e nome completo das instituições às quais pertencem, com três níveis hierárquicos (Universidade, Faculdade, Departamento), também a cidade, estado e país.

### **7. ESTRUTURA**

- Título
- Resumo
- Palavras-chave

- Abstract
- Keywords,
- Introdução
- Material e Métodos
- Resultados e Discussão
- Conclusão
- Referências Bibliográficas.

8. **METODOLOGIA:** Descrição clara e com referência específica original para todos os procedimentos biológicos, analíticos e estatísticos. Todas as modificações de procedimentos devem ser explicadas.

9. **RESULTADOS E DISCUSSÃO:** Os resultados devem ser combinados com discussão. Dados suficientes, todos com algum índice de variação incluso, devem ser apresentados para permitir ao leitor a interpretação dos resultados do experimento. A discussão deve interpretar clara e concisamente os resultados e integrar resultados de literatura com os da pesquisa para proporcionar ao leitor uma base ampla na qual possa aceitar ou rejeitar as hipóteses testadas.

10. **TABELAS, FIGURAS E QUADROS:** Os gráficos, tabelas e figuras devem fazer parte do corpo do texto e o tamanho total do trabalho deve ficar entre 6 e 9 laudas (aproximadamente 9 páginas em fonte TNR 12, com espaçamento entre linhas 1,5). Para a garantia da qualidade da impressão, são indispensáveis as fotografias e originais das ilustrações a traço. Imagens digitalizadas deverão ser enviadas mantendo a resolução dos arquivos em, no mínimo, 300 pontos por polegada (300 dpi).

11. **NOMES PROPRIETÁRIOS:** Nomes proprietários, equipamentos especializados e programas de computador utilizados deverão ter sua origem (marca, modelo, cidade, país) especificada.

12. **UNIDADES DE MEDIDA:** Todas as unidades devem estar de acordo com o Sistema Internacional de Unidades (SI). Temperaturas devem ser descritas em graus Celsius.

13. **EQUAÇÕES:** Equações devem ser geradas por programas apropriados e identificadas no texto com algarismos arábicos entre parêntesis na ordem que aparecem.

14. **SÍMBOLOS E ABREVIACÕES:** Abreviações, siglas e símbolos devem ser claramente definidos na primeira ocorrência, tanto no resumo quanto no texto. Abreviações criadas pelos autores devem ser evitadas, mas se utilizadas devem estar claramente definidas na primeira ocorrência, tanto no resumo quanto no texto.

15. TRABALHOS ENVOLVENDO SERES HUMANOS: Resultados de pesquisas relacionados a seres humanos deverão ser apresentados acompanhados do número do parecer junto ao Comitê de Ética da Instituição de origem ou outro relacionado ao Conselho Nacional de Saúde.

16. CONSIDERAÇÕES FINAIS: Devem ser redigidas em parágrafo único e conter no máximo 1.000 caracteres com espaço. Não devem ser repetição de resultados e devem estar fundamentadas sobre os objetivos propostos.

17. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS: As referências bibliográficas devem obedecer às normas técnicas da ABNT-NBR-6023 e as citações conforme NBR 10520 sistema autor-data.  
<https://higienealimentar.com.br/regras-para-publicacao/>