

**Análise da adequação de rotulagem de bebidas lácteas
UHT tradicionais comercializadas em supermercados
situados na cidade de Recife-PE**

**Analysis of the adequacy of labeling of traditional UHT
dairy drinks sold in supermarkets located in the city of
Recife-PE**

BRENDA GABRIELLA FIRMINO DE AZEVEDO (Estudante autor)

E-mail: brendagabriellazevedo@hotmail.com

Telefone: 81 98808-3659

Endereço: Rua Engenheiro José Apolinário 445, Imbiribeira.

Faculdade Pernambucana de saúde (FPS), Curso de Nutrição, Recife, Pernambuco, Brasil.

Endereço do currículo lattes: <http://lattes.cnpq.br/4520160180753244>

BRENDA VALÉRIA DOS SANTOS MOURA (Estudante autor)

E-mail: brendavsm26@gmail.com

Telefone: 81 99863-9398

Endereço: Rua Rio Pajeú, 482, Bloco A5, APT 101, Ibura de baixo.

Faculdade Pernambucana de saúde (FPS), Curso de Nutrição, Recife, Pernambuco, Brasil.

Endereço do currículo lattes: <http://lattes.cnpq.br/6852726900936139>

FABRÍCIA MICHELLINE QUEIROZ DE HOLANDA PADILHA (Orientador)

E-mail: fabricia.padilha@fps.edu.br

Telefone: 81 99702-9113

Endereço: Faculdade Pernambucana de Saúde, Av. Mal. Mascarenhas de Moraes, 4861, Imbiribeira.

Faculdade Pernambucana de saúde (FPS), Coordenadora do Curso de Nutrição, Recife, Pernambuco, Brasil.

Endereço do currículo lattes: <http://lattes.cnpq.br/5828727790767045>

Análise da adequação de rotulagem de bebidas lácteas UHT tradicionais comercializadas em supermercados situados na cidade de Recife-PE

Analysis of the adequacy of labeling of traditional UHT dairy drinks sold in supermarkets located in the city of Recife-PE

Resumo: As bebidas lácteas são produtos procurados pelos consumidores não apenas pela praticidade, mas também pela sua composição nutricional. Portanto é importante que todas as informações a respeito do seu conteúdo estejam explícitas na rotulagem. De acordo com a RDC nº 360/2003, rotulagem nutricional é toda descrição destinada a informar ao consumidor sobre as propriedades nutricionais de um alimento. Ainda, informações obrigatórias que devem estar contidas nos rótulos proporcionam ao consumidor conhecimento sobre a qualidade do produto adquirido. O estudo teve como objetivo analisar rótulos de bebidas lácteas UHT a fim de verificar conformidade com as legislações vigentes. A coleta foi realizada através de fotografias dos rótulos das bebidas entre os meses de outubro e dezembro de 2021, em cinco supermercados da cidade de Recife-PE, e foram analisadas 18 amostras através de um *check list* elaborado previamente, contendo os principais requisitos das legislações. Após análise foi observado que todos os rótulos analisados apresentaram alguma inconformidade, sendo 81,08% o maior percentual de concordância analisado e 67,57% o menor percentual. Diante desses resultados é notória a necessidade de uma maior fiscalização e adequação por parte das empresas.

Palavras-Chave: Rotulagem de Alimentos, Padrão de Identidade e Qualidade de Bebidas Lácteas, informação nutricional, Legislação sobre alimentos.

Abstract: Dairy drinks are products sought after by consumers not only for their practicality, but also for their nutritional composition. Therefore, it is important that all information regarding its content is explicit on the labeling. According to RDC n° 360/2003, nutrition labeling is any description intended to inform the consumer about the nutritional properties of a food. Also, mandatory information that must be contained on the labels provide the consumer with knowledge about the quality of the purchased product. The study aimed to analyze UHT dairy beverage labels in order to verify compliance with current legislation. The collection was carried out through photographs of the beverage labels between October and December 2021, in five supermarkets in the city of Recife-PE, and 18 samples were analyzed through a previously prepared checklist, containing the main requirements of the legislation. . After analysis, it was observed that all analyzed labels showed some nonconformity, with 81.08% being the highest percentage of agreement analyzed and 67.57% the lowest percentage. In view of these results, the need for greater supervision and adequacy by companies is evident.

Keywords: Food Labeling, Identity and Quality Standard for Dairy Drinks, nutritional information, Food legislation.

Introdução

A bebida Láctea pode ser definida como o produto lácteo resultante da mistura do leite (in natura, pasteurizado, esterilizado, UHT, reconstituído, concentrado, em pó, integral, semidesnatado ou desnatado) e soro de leite (líquido, concentrado e em pó) adicionado ou não de produtos ou substâncias alimentícias, gordura vegetal, leites fermentados, fermentos lácteos selecionados e outros produtos lácteos. A base láctea representa pelo menos 51% massa/massa (m/m) do total de ingredientes do produto (BRASIL, 2005). São diferentes de iogurtes, pois estes são produtos cuja elaboração é realizada exclusivamente com ingredientes lácteos. (BRASIL, 2007).

As bebidas lácteas são classificadas de acordo com tratamento térmico em pasteurizadas, esterilizadas ou UHT, de acordo com a fermentação podendo ser fermentadas ou não fermentadas, e com ou sem adição. A bebida Láctea UHT, é o produto submetido durante 2 a 4 segundos, a uma temperatura entre 130°C a 150°C, mediante um processo térmico de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a uma temperatura inferior a 32°C e envasado sob condições assépticas em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas (BRASIL, 2005).

De acordo com Thamer e Penna (2006), a procura do consumidor brasileiro por produtos mais saudáveis, inovadores, seguros e de prática utilização, aliada à consolidação dos produtos no mercado, contribuíram para o crescimento da indústria de bebidas lácteas, fazendo com que estas ganhassem popularidade. Essas bebidas contêm proteínas, gorduras, lactose, minerais e vitaminas, sendo consideradas nutritivas. No Brasil, o percentual dos consumidores brasileiros que possuem o hábito de comprar bebidas lácteas é de 61% (SIQUEIRA et al. 2021).

A indústria alimentícia tem crescido cada vez mais, conseqüentemente gerando a necessidade de regulamentos para manter sua qualidade e segurança. No entanto, observa-se que muitas empresas não têm cumprido com o que está presente nas legislações, principalmente no que se diz respeito às informações presentes nos rótulos (MELO, 2021).

Segundo a RDC nº259, de 20 de setembro de 2002, rotulagem 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 (BRASIL, 2002). A rotulagem de alimentos embalados deve apresentar, obrigatoriamente, a denominação de

venda do alimento, lista de ingredientes, conteúdos líquidos, identificação da origem, nome ou razão social e endereço do importador, no caso de alimentos importados, identificação do lote, prazo de validade, instruções sobre o preparo e uso do alimento, quando necessário (BRASIL, 2002).

De acordo com Cavada (2012) o rótulo tem por função orientar o consumidor sobre os constituintes dos alimentos. Os rótulos dos produtos alimentícios industrializados devem apresentar informações, regulamentadas por órgãos oficiais, que contribuam para a escolha adequada do produto pelo consumidor, do ponto de vista nutricional e que indiquem a forma correta de conservação e preparo (SOARES et al. 2016).

Em um estudo realizado por Moreira et al (2021) sobre avaliação da rotulagem de produtos lácteos tradicionais e sem lactose comercializados na cidade de Pombal-PB constataram que as bebidas lácteas UHT apresentaram o segundo maior índice de não conformidade com as legislações vigentes.

Visto que a rotulagem nutricional dos alimentos permite ao consumidor o acesso às informações nutricionais e aos parâmetros indicativos de qualidade e segurança do seu consumo é de suma importância que os rótulos estejam em conformidade com as legislações (MELLO et al. 2015).

O trabalho tem como objetivo avaliar a adequação do rótulo de bebidas lácteas UHT tradicionais comercializadas em supermercados de médio a grande porte da cidade de Recife-PE com base nas legislações vigentes, a fim de verificar as conformidades das informações contidas.

Metodologia

Trata-se de uma pesquisa transversal descritiva, realizada durante os meses de outubro e dezembro de 2021 em cinco supermercados da cidade de Recife-PE. Foram analisadas dezoito bebidas lácteas de sabores variados, advindas de nove marcas diferentes, produzidas em Araçatuba/SP, Feira de Santana/BA, Corumbá/GO, Bela vista/GO, Morada Nova/CE, Itaperuna/RJ, Palmeira dos Índios/AL e Nossa Senhora da Glória/SE. As bebidas foram codificadas por letras aleatórias do alfabeto de A a R.

A coleta das informações presentes nos rótulos de todos os produtos selecionados foi realizada através de registros fotográficos e filmagens, os quais tiveram seus dados

posteriormente analisados e interpretados por meio da comparação com um *check list* elaborado previamente com base nos requisitos que constam nas legislações vigentes.

Para elaboração do *check list* foram utilizadas as resoluções RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002, sendo analisadas as informações obrigatórias que devem estar presentes nos rótulos dos alimentos embalados, e informações que não devem estar presentes na rotulagem desses alimentos; a instrução normativa nº16/2005 que dispõe sobre o regulamento técnico de identidade e qualidade de bebida láctea, onde foram analisadas as informações obrigatórias que devem estar presente nos rótulos das bebidas lácteas.

Foram utilizadas também a RDC nº 360 de 23 de dezembro de 2003, sobre o regulamento técnico sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados, na qual foram contempladas as informações nutricionais, a respeito da declaração do valor energético e de carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibra alimentar e sódio, além das regras para as informações nutricionais contidas nos rótulos. A RDC nº 26, de 02 de julho de 2015 que dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares onde foi analisada a forma como essa informação deve estar presente no rótulo; e a Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003, onde obriga que todos os alimentos industrializados deverão conter em seu rótulo e bula, as inscrições "contém Glúten" ou "não contém Glúten".

Todos os dados das legislações analisados foram colocados em uma tabela comparativa onde constava “conforme”, “não conforme”, “não se aplica”, e foi realizado um *check list* para cada bebida, onde cada produto foi analisado de acordo com as informações presentes neste *check list*, posteriormente todas as informações foram tabuladas no Excel e passaram por análise estatística e apresentados de forma descritiva, considerando o desvio padrão dos resultados obtidos.

Resultados e discussão

Os resultados obtidos com a análise das amostras estão dispostos na tabela 1, na qual é possível verificar o percentual de concordância de cada amostra analisada de acordo com as legislações vigentes.

Tabela 1- Percentual de concordância das amostras de acordo com as legislações vigentes para bebidas lácteas UHT, Recife 2021.

| Amostra | Concordância (%) | Amostra | Concordância (%) |
|---------|------------------|---------|------------------|
| A | 78,38% | J | 75,68% |
| B | 75,68% | K | 81,08% |
| C | 78,38% | L | 78,38% |
| D | 78,38% | M | 78,38% |
| E | 78,38% | N | 78,38% |
| F | 72,97% | O | 75,68% |
| G | 81,08% | P | 81,08% |
| H | 67,57% | Q | 78,38% |
| I | 78,38% | R | 78,38% |

As amostras G, K e P produzidas nos interiores do Rio de Janeiro, da Bahia e de Goiás, respectivamente, foram as que obtiveram o maior percentual de concordância (81,08%) com a RDC nº 259/ 2002, RDC nº360/2003, IN nº16/2005, RDC nº26/2015 e Lei nº10.674/2003. As amostras que apresentaram mais desconformidade com as legislações vigentes foram as amostras F produzida no interior de Goiás, com 72,97% de concordância e H produzida no interior do Ceará, com 67,57%. As duas amostras contém 200 mL, são de sabor chocolate e possuem embalagem Tetra Pak.

Melo et al (2021) realizou um estudo sobre avaliação da rotulagem de embalagens de diferentes marcas de produtos lácteos comercializados no município de Batalha, Alagoas, e verificou que o segundo produto que apresentou mais inconformidade com as RDC nº 259 e RDC nº360 foram as bebidas lácteas achocolatadas (25%).

Foi possível observar que todas as amostras apresentaram algum tipo de inconformidade, os itens que apresentaram mais desconformidade foram data de fabricação, prazo de validade, identificação do lote, forma de apresentação do rótulo, declaração de aditivos alimentares, e informações que podem induzir o consumidor a adquirir o produto mesmo não sendo verídicas. Já os itens que obtiveram mais conformidade foram em relação às regras para apresentação da informação nutricional presentes na RDC nº 360, a quantidade do valor energético, carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibra alimentar e sódio, denominação de venda do alimento, identificação da origem, carimbo oficial da inspeção federal, declaração de alimentos alergênicos e declaração sobre a presença de glúten.

Ao todo, foram utilizados para análise, quinze itens da RDC nº 259/2002, nove itens da RDC nº360/2003, onze itens da IN nº16/2005, e um item da RDC nº26/2015 e da Lei nº10.674/2003.

A tabela 2 mostra o percentual de concordância de todas as amostras analisadas em cada legislação. Pode-se perceber que a RDC nº 26/2015 e a Lei nº 10.674/2003, foram as que apresentaram 100% de conformidade em relação aos rótulos analisados, seguido da RDC nº 259/2002, a qual apresentou mais de 90% de adequação dos itens verificados.

Tabela 2- Percentual geral de concordância para legislações de bebidas lácteas UHT, Recife 2021.

| | RDC nº 259 | RDC nº 360 | Normatização nº 16 | RDC nº 26 | Lei nº10.674 |
|----------------------------|--------------------|--------------------|-----------------------|------------------|------------------|
| Percentual de concordância | 94.87 (\pm 6,9) | 74.69 (\pm 9,9) | 84,5(\pm 10,1) | 100 (\pm 0,0) | 100 (\pm 0,0) |

De acordo com a RDC nº 259, é vedado aos rótulos de alimentos embalados algumas descrições ou apresentações, como a atribuição de efeitos ou propriedades que não possuam ou não possam ser demonstradas nos produtos, como mostra na tabela 2. Diante da análise das amostras, verificou-se que apenas uma das amostras (5,5%), estava em desconformidade com esse critério, alegando em seu rótulo possuir uma porcentagem de gordura menor em comparação com a de outros produtos similares do mercado. A amostra foi analisada através de *check list* e foi comparada por meio de fotografias com os demais produtos do estudo, assim como com outras embalagens de produtos da mesma natureza, encontrados em supermercados situados na cidade de Recife-PE, por fim foi verificado que o produto continha quantidade igual ou superior de gordura quando comparada as outras amostras.

Na resolução é vedado também que destaque a presença ou ausência de componentes que sejam intrínsecos ou próprios de alimentos de igual natureza, exceto nos casos previstos em Regulamentos Técnicos específicos (BRASIL, 2002). Como por exemplo, nutrientes que já estão contidos em determinados alimentos. Das 18 amostras analisadas, sete (38,8%) não estavam de acordo com a RDC nº 259, visto que ressaltavam a presença do cálcio, e sabe-se que os leites e derivados são as principais fontes desse nutriente na alimentação (BRASIL, 2008). Junior et al (2017) verificou que 7,69% das bebidas lácteas analisadas foram

classificadas como não conformes neste item da RDC, em estudo sobre rotulagem de iogurtes e bebidas lácteas comercializadas em Curitiba, Paraná.

Em relação às informações obrigatórias na RDC n° 259, na lista de ingredientes faz-se necessário a declaração dos aditivos alimentares quando presentes nos produtos. Essa declaração deve constar a função principal ou fundamental do aditivo no alimento e seu nome completo ou seu número INS (Sistema Internacional de Numeração, Codex Alimentarius FAO/OMS), ou ambos (BRASIL, 2002). Uma das amostras (5,5%) estava em desconformidade com esse critério, pois não possuía a função do aditivo na sua lista de ingredientes. Souza et al (2018), avaliou a rotulagem de bebidas lácteas UHT achocolatadas comercializadas no município de Sousa/PB e 100% das marcas analisadas apresentaram inconformidade para a lista de ingredientes em detrimento de irregularidade na ausência da função ou do nome dos aditivos alimentares.

A RDC n° 259 também é clara quando traz que quando um ingrediente for um alimento elaborado com dois ou mais ingredientes, este ingrediente composto, definido em um regulamento técnico específico, pode ser declarado como tal na lista de ingredientes, sempre que venha acompanhado imediatamente de uma lista, entre parênteses, de seus ingredientes em ordem decrescente de proporção e no caso de misturas de frutas, de hortaliças, de especiarias ou de plantas aromáticas em que não haja predominância significativa de nenhuma delas (em peso), estas podem ser enumeradas seguindo uma ordem diferente, sempre que a lista desses ingredientes venha acompanhada da expressão: "em proporção variável". Uma das amostras (5,5%) apresentou irregularidade quanto a esse critério.

Ainda, uma amostra apresentou irregularidade quanto à apresentação do prazo de validade, não constando no rótulo de forma clara e precisa, conforme RDC n° 259. A mesma amostra não continha o lote, estando também em desconformidade, pois consta na legislação que todo rótulo deve ter impresso, gravado ou marcado de qualquer outro modo, uma indicação em código ou linguagem clara, que permita identificar o lote a que pertence o alimento, de forma que seja visível, legível e indelével (BRASIL,2002). Winckelmann (2020) analisou rótulos de produtos lácteos e em cada tipo de produto, pelo menos uma amostra não possuía o lote. O lote também não estava presente em 25% de bebidas lácteas fermentadas em estudo realizado por Grandi e Rossi (2010) sobre avaliação dos itens obrigatórios na rotulagem nutricional de produtos lácteos fermentados.

A tabela 2 mostra que 94,87% foi o percentual de concordância dos rótulos analisados em comparação com a RDC nº259. Para outras informações obrigatórias desta RDC que também foram analisadas, todas as amostras apresentaram conformidade.

De acordo com a tabela 2 o percentual de concordância das bebidas lácteas analisadas foi de 84,5% para instrução normativa nº 16. A data de fabricação é uma das informações obrigatórias que devem estar presentes nos rótulos das bebidas lácteas. Duas amostras (11,1%) não possuíam a data de fabricação, apresentando desconformidade. Dos produtos lácteos analisados por Moreira et al (2021), a identificação do lote, prazo de validade e data de fabricação juntos representaram 11% da não conformidade com a legislação.

A instrução normativa nº 16 dispõe que nas embalagens de bebida láctea colorida ou branca igual ou inferior a 250g, deve constar no painel principal do rótulo, logo abaixo do nome do produto, em caracteres uniformes em corpo e cor sem intercalação de dizeres ou desenhos, letra em caixa alta e em negrito, a expressão: contém soro de leite (BRASIL, 2005). Das amostras analisadas, três (16,6%) não possuíam essa informação no painel principal. Todas as bebidas lácteas analisadas por Junior et al (2017) apresentaram conformidade em relação a esse item, mas não foi mencionado se constavam no painel principal da embalagem assim como exige a IN nº 16/2005.

Para as bebidas lácteas coloridas, de acordo com a IN nº 16 deve constar no rótulo a expressão “Bebida láctea não é iogurte ou Este produto não é iogurte” e para as bebidas lácteas na cor branca “Bebida láctea não é leite ou Este produto não é leite” (BRASIL, 2005). Uma amostra (5,5%) não estava em conformidade, pois era uma bebida colorida e trouxe em seu rótulo a expressão “Bebida láctea não é leite”.

Sobre a RDC nº360/2003 que apresentou o menor percentual de concordância das amostras, sendo 74,69%, em relação a informação nutricional, todas as amostras apresentaram 100% de conformidade no item que declara ser obrigatória a quantidade do valor energético, dos carboidratos; proteínas; gorduras totais; gorduras saturadas; gorduras trans; fibra alimentar e sódio, assim como a quantidade de qualquer outro nutriente sobre o qual se faça uma declaração de propriedades nutricionais ou outra declaração que faça referência à nutrientes (BRASIL, 2003).

É válido ressaltar que uma das amostras não apresentou em sua informação nutricional a quantidade do cálcio, que não é tido como um nutriente obrigatório, mas é uma fonte presente nesse tipo de produto. Em estudo realizado por Ferreira et al (2016), o cálcio foi declarado em apenas 79% dos rótulos das bebidas lácteas UHT.

De acordo com a RDC nº 360, quando for realizada uma declaração de propriedades nutricionais (informação nutricional complementar) sobre o tipo e ou a quantidade de carboidratos deve ser indicada a quantidade de açúcares e dos carboidratos sobre o qual se faça a declaração de propriedades. Uma amostra (5,5%) não estava em conformidade com este item, pois não continha a quantidade de açúcar em sua tabela nutricional, alegando no rótulo que o produto possuía uma quantidade menor de açúcares.

A RDC nº360 traz ainda que a informação correspondente à rotulagem nutricional deve estar redigida no idioma oficial do país de consumo, sem prejuízo de textos em outros idiomas e deve ser colocada em lugar visível, em caracteres legíveis e deve ter cor contrastante com o fundo onde estiver impressa. Uma amostra (5,5%) estava em desconformidade, não apresentando informação nutricional de forma legível e cor contrastante com o fundo.

Silva et al (2017) constatou em seu estudo sobre análise comparativa dos parâmetros regulamentados para rotulagem de bebidas lácteas comercializadas na cidade de Garanhuns, que 44,4% das bebidas analisadas, mesmo disponibilizando todos os ingredientes, a informação nutricional estava limitada às laterais da embalagem com letras pequenas que dificultam a leitura.

Conforme tabela 2, todas as amostras apresentaram 100% de conformidade em relação a RDC nº 26 que dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares e a Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003, onde obriga que todos os alimentos industrializados deverão conter em seu rótulo e bula, as inscrições "contém Glúten" ou "não contém Glúten".

Conclusão

Com o resultado da pesquisa observou-se que todos os rótulos analisados apresentaram alguma inconformidade e em comparação com outros estudos percebe-se que essa irregularidade é constante nas embalagens desses produtos.

É importante que os fabricantes das bebidas lácteas adequem suas embalagens com as regras das legislações vigentes, pois os rótulos são a única forma de comunicação que o consumidor possui antes de adquirir o produto, e neles não devem conter nenhuma informação ou propaganda enganosa, e todas as informações necessárias devem estar expostas com clareza, para que o consumidor tenha segurança na aquisição produto.

Sugere-se que sejam realizadas outras pesquisas para analisar a rotulagem desses e outros tipos de alimentos e verificar se estão em conformidade com as legislações vigentes, para que os fabricantes se adequem a essas normas, a fim de garantir ao consumidor segurança na hora da compra e do consumo do produto.

Referências

BRASIL. Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003. Obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**. Brasília, 16 de maio de 2003. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/2003/110.674.htm> Acesso em: 11 Nov. 2021.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. RDC nº259, de 20 de setembro de 2002. Aprova Regulamento técnico para rotulagem de alimentos embalados. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**. Brasília, 23 Setembro de 2002. Disponível em: <https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2002/rdc0259_20_09_2002.html> Acesso em: 19 Out. 2021.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. RDC Nº 360, de 23 de dezembro de 2003. Aprova Regulamento técnico sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**. Brasília, 26 de dezembro de 2003. Disponível em:

<https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2003/res0360_23_12_2003.html> Acesso em: 19 Out. 2021.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. RDC Nº 26, de 02 de julho de 2015. Dispõe sobre os Requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil. Brasília, 03 de julho de 2015.** Disponível em: <https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2015/rdc0026_26_06_2015.pdf> Acesso em: 19 Out.2021.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Instrução Normativa nº16, de 23 de agosto de 2005. Aprova Regulamento Técnico de identidade e Qualidade de Bebida Láctea. **Diário oficial da República Federativa do Brasil.** Brasília, 24 de agosto de 2005. Seção 1. Disponível em: <<https://wp.ufpel.edu.br/insplite/files/2016/03/Instru%C3%A7%C3%A3o-normativa-n%C2%B0-16-de-23-de-agosto-de-2005.pdf>> Acesso em: 19 Out. 2021.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Instrução Normativa nº 46, de 23 de outubro de 2007. Regulamento técnico de identidade e qualidade de leites fermentados. **Diário oficial da República Federativa do Brasil.** Brasília, 24 de outubro de 2007.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável / Ministério da Saúde, **Secretaria de Atenção à Saúde.** Brasília: Ministério da Saúde, 2008.

CAVADA, G. S.; PAIVA, F. F.; HELBIG, E.; BORGES, L. R. Rotulagem nutricional: você sabe o que está comendo? Braz. J. Food Technol, **Brazilian Journal of Food Technology.** IV SSA, maio 2012, p. 84-88. Disponível em: <<https://www.scielo.br/j/bjft/a/N9jx4GpQXGfbcRb5r6fp5XQ/?lang=pt&format=pdf>> Acesso em: 19 Out.2021.

FERREIRA, M.J.G.; SALES, L.G.M.; LIMA, L.R.; CARVALHO, J.D.G. Avaliação da rotulagem de bebidas lácteas UHT comercializadas em supermercados de Fortaleza/CE. **XXV Congresso Brasileiro de Ciência e tecnologia de Alimentos:** Gramado, 2016. Disponível em: <<http://www.ufrgs.br/sbctars-eventos/xxvcbcta/anaais/files/1133.pdf>> Acesso em: 01 Dez. 2021.

GRANDI, A. Z.; ROSSI, D. A. Avaliação dos itens obrigatórios na rotulagem nutricional de produtos lácteos fermentados. **Rev Inst Adolfo Lutz**. São Paulo, 2010. Disponível em: < <https://docs.bvsalud.org/biblioref/ses-sp/2010/ses-17615/ses-17615-1753.pdf>> Acesso em: 04 mar. 2022.

JUNIOR, P.I.T.; MIYOSHI, L.Y.; MANTOVANI, S.L.; RALDI, T.; WEBER, F.S.; GALVÃO, J.A. Rotulagem de iogurtes e bebidas lácteas comercializadas em Curitiba, Paraná. **Rev. Inst. Laticínios Cândido Tostes**, Juiz de Fora, v. 72, n. 1, p. 31-39, jan/mar, 2017.

MELLO, A. V.; ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N. Avaliação de rótulos de alimentos destinados ao público infantil de acordo com as regulamentações da legislação brasileira. **J Health Sci Inst**. 2015. Disponível em: < https://repositorio.unip.br/wp-content/uploads/2020/12/V33_n4_2015_p351a359.pdf > Acesso em: 19 Out.2021.

MELO, F.O.; BARBOSA, P. T.; ANDRADE, A.K.S.; GOMES, C.S.; SANTOS, D.R.; COSTA, S.S. Avaliação da rotulagem de embalagens de diferentes marcas de produtos lácteos comercializados no município de Batalha, Alagoas. **Diversitas journal**. Santana do Ipanema/AL. vol.6, n. 2, p.1886-1898, abr./jun. 2021.

MOREIRA, F. I. N.; LIMA, T. L. S.; ALVES, R. N.; QUEIROGA, I. M. B. N.; CAVALCANTI, M. T.; GONÇALVES, M. C. Avaliação da rotulagem de produtos lácteos tradicionais e sem lactose comercializados na cidade de Pombal-PB. **Divulgação científica e tecnológica do IFPB**. João Pessoa, 2021. Disponível em: < <https://periodicos.ifpb.edu.br/index.php/principia/article/view/4178> > Acesso em: 11 Nov. 2021.

SILVA, V. B.; NUNES, A. P. R.; NASCIMENTO, K. P.; LIRA, A. K. A.; CHINELATE, G. C. B. Análise comparativa dos parâmetros regulamentados para rotulagem de bebidas lácteas comercializadas na cidade de Garanhuns. **Revista brasileira de agrotecnologia**. ISSN:2317-3114v. 7, n. 1, 2017.

SIQUEIRA, K. B.; ROCHA, D.T.; DINIZ, F.H.; CARVALHO, C.R.; CHAVES, D.O. Consumo de lácteos na pandemia: Principais mudanças no comportamento do consumidor brasileiro de leite e derivados durante a pandemia de Covid-19. **Embrapa**. Juiz de Fora, MG. Abril, 2021.

SOARES, D.J.; NETO, L.G.M.; SILVA, L.M.R. Análise do comportamento dos consumidores com relação à compreensão e entendimento das informações dos rótulos de alimentos. **Revista Agrotec** v. 37, n. 1, p. 105-111, 2016.

SOUZA, V. F.; SILVA, G. W. N; SOUSA, B. A. A.; MORAIS, A. P.; LIMA, E. R. O. Avaliação da rotulagem de bebidas lácteas UHT achocolatadas comercializadas no município de Sousa/PB. **IV Encontro Nacional da Agroindústria**, 2018. Disponível em: <galoa-proceedings--enag-2018--97927%20(6).pdf > Acesso em: 01 Dez. 2021.

THAMER, K. G.; PENNA, A. L. B. Caracterização de bebidas lácteas funcionais fermentadas por probióticos e acrescidas por prebiótico. **Ciênc. Tecnol. Aliment.** Campinas, 26(3): 589-595, jul.-set. 2006. Disponível em:
<<https://www.scielo.br/j/cta/a/4xqGgtSw93vvN5FGTGvRsss/?format=pdf&lang=pt>> Acesso em: 19 Out. 2021.

WINCKELMANN, P. I. **Avaliação dos rótulos de produtos lácteos após a vigência da resolução nº 26 de 02/07/2015 e Resolução nº 135 de 08/02/2017**. 2020. Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharelado em Tecnologia de alimentos) - Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Medianeira, 2020.

ANEXOS

ANEXO 1

Instruções aos autores para submissão de artigos a revista NUTRIVISA – Revista de Nutrição e Vigilância em Saúde:

1. Submissão de Artigos

A submissão deve ser exclusivamente eletrônica pela página Enviar Artigo.

2. Categoria das submissões

A Revista avalia os seguintes materiais para publicação:

Artigo original: textos analíticos resultantes de pesquisas sobre temas relacionados à temática alimentos, nutrição e de vigilância em saúde.

Artigo de revisão: textos analíticos resultantes de revisões da literatura científica sobre assuntos relacionados aos temas alimentos, nutrição e de vigilância em saúde. O artigo de revisão deve ser claro, com objetivos científicos de interesse, argumentação lógica, crítica teórica-metodológica dos trabalhos consultados e síntese conclusiva.

Artigo especial: artigos a convite sobre temas em evidência.

3. Avaliação pelos pares

Após análise inicial do atendimento às normas estabelecidas em “instruções aos autores”, avaliação prévia pelos editores, o artigo será encaminhado para dois pareceristas ad hoc (duplo cego), de formação e competência acadêmica relacionada ao assunto abordado. O artigo poderá ser encaminhado a um terceiro parecerista quando houver discordância no parecer dos outros pareceristas.

O autor será comunicado sobre os pareceres emitidos, conforme segue:

1. Recomendado para publicação como enviado;
2. Recomendado após revisões sugeridas pelos pareceristas;
3. Não recomendado para publicação

4. Pesquisas com seres vivos

Artigos submetidos resultantes de pesquisas com seres humanos e animais devem anexar à Carta para Submissão de Trabalhos, cópia do parecer de aprovação pelo Comitê de Ética em Pesquisa e informar o número do parecer na metodologia do trabalho.

5. Conflito de interesse

Patrocínios, subsídios, apoios diretos e ou indiretos devem ser declarados explicitamente na página de identificação dos autores. Se não forem mencionados, devem informar: Não há conflito de interesse.

6. Acesso público

Os trabalhos publicados pela NUTRIVISA são de acesso gratuito e livre protegidos pela Licença Creative Commons (CC-BY).

7. Custos da submissão e publicação

A NUTRIVISA não cobra por manuscritos submetidos ou publicados.

8. Normas técnicas para submissão de artigos

Os trabalhos devem ser apresentados em formato eletrônico, em arquivo .DOC ou .DOCX.

O artigo deve ter no máximo 25 páginas e seguir esta formatação:

Tamanho de página: A4

Fonte: Times New Roman

Tamanho dos títulos: 18 negrito

Tamanho dos subtítulos: 14 negrito

Tamanho do corpo do texto: 12 normal

Espaçamento entre linhas: 1,5

Itálico para palavras estrangeiras, palavras em destaque, e títulos de livros mencionados no corpo do artigo.

Citações com mais de 3 linhas: tamanho 10 com recuo de 4cm da margem esquerda.

Notas de rodapé deverão vir numeradas e incluídas no final do trabalho.

Tabelas e figuras: limitadas a 5, devem vir no corpo do artigo, mas também poderão ser solicitadas em arquivos separados, caso a editoria julgue necessário.

A primeira página do manuscrito (IDENTIFICAÇÃO DOS AUTORES) deve conter somente:

Título do trabalho na língua original (português, inglês ou espanhol) e em inglês, logo abaixo.

Nome completo dos autores.

E-mail, telefone e endereço domiciliar dos autores.

Afiliação dos autores (instituição e departamento, cidade, estado, país).

Endereço (URL) do Currículo Lattes dos autores ou ORCID

A segunda página deve conter somente:

Título do trabalho na língua original (português, inglês ou espanhol) e em inglês, logo abaixo.

Resumo em português com até 200 palavras (trabalhos escritos em espanhol deverão incluir também o resumo na língua do artigo);

Resumo em inglês (abstract) com até 200 palavras (Observação: Artigos com erros de tradução no abstract serão devolvidos ao autor até a correção dos mesmos);

Palavras-chave (de três a seis), de preferência contempladas pelo DeCS (Descritores em Ciências da Saúde);

Palavras-chave em inglês (keywords);

A terceira página em diante deve conter o artigo propriamente dito (não devem ser incluídas informações que possibilitem a identificação dos autores). Sua estrutura deve apresentar:

Introdução (incluindo objetivos e justificativa)

Metodologia

Resultados e Discussão

Conclusão

Notas de final de texto

Referências

Apêndices e anexos (em casos especiais)

Normas para citações e referências:

As citações e referências devem seguir a ABNT – Associação Brasileira de Normas Técnicas, especificamente a NBR 10520 (para apresentação de citações) e a NBR 6023 (para elaboração de referências).

As citações devem ser indicadas no texto pelo sistema AUTOR-DATA de chamada.

Trabalhos submetidos fora dessas normas, ou que não contenham todas as devidas referências, serão devolvidos ao autor.

Recomendamos utilizar o Sistema MORE – Mecanismo Online para Referências para auxílio na elaboração das citações e referências.

Importante: as referências, de abrangência nacional e internacional, devem ser, em sua maioria, relevantes e atualizadas (até os últimos cinco anos), sendo aceitáveis fora desse período caso constituam referencial primário ou clássico sobre um determinado assunto. No caso de teses e dissertações, recomenda-se que sejam citados, preferencialmente, os artigos

publicados resultantes das mesmas. Não serão aceitas citações de trabalhos de conclusão de curso de graduação e especialização (exceto em casos excepcionais).