

Verificação dos teores de sódio e gordura *trans* descritos na informação nutricional de manteigas, margarinas e requeijões cremosos industrializados comercializados no município de Aracaju, Sergipe

RESUMO

A manteiga, margarina e o requeijão cremoso são produtos alimentícios que estão inseridos na dieta da população brasileira e que também são usados como ingredientes na elaboração de alimentos industrializados e de preparações caseiras. Diante disso, o presente estudo teve como objetivo avaliar qualitativamente, conforme a legislação brasileira vigente, os teores de sódio e de gordura *trans* contidos na informação nutricional de manteigas, margarinas e requeijões cremosos industrializados comercializados no município de Aracaju, Sergipe. Foram analisadas 42 amostras, onde 38 amostras (90,5%) estavam com os teores de sódio acima do limite estabelecido pela legislação (maior ou igual a 400 mg), com valores que variaram entre 433 a 1500 mg.100g⁻¹, sendo então classificados como elevados. Dez amostras (23,8%) apresentaram teores de gorduras *trans* acima do permitido (maior ou igual a 0,6 g), com valores que variaram de 1 g a 20 g.100g⁻¹, sendo então classificados como elevados. Ainda três marcas, M4, M5 e M9, apresentaram porções de referência em desacordo ao que determina a lei brasileira. Há necessidade, portanto, de adequação à legislação e ajustes na tecnologia de produção da maioria dos produtos alimentícios analisados nesta pesquisa, visando a diminuição dos teores de sódio e a eliminação do uso de gorduras *trans* na formulação dos alimentos produzidos.

PALAVRAS-CHAVE: Rotulagem nutricional; alimento industrializado; sódio; gordura *trans*.

Wesney Machado

wesneys.wm@gmail.com

Instituto Federal de Sergipe, Campus São Cristóvão, São Cristóvão, Sergipe, Brasil.

Emanuele Cerqueira

emanuelecerqueira@yahoo.com.br

Instituto Federal de Sergipe, Campus São Cristóvão, São Cristóvão, Sergipe, Brasil.

Juliana Serio

juserio@hotmail.com

Instituto Federal de Sergipe, Campus São Cristóvão, São Cristóvão, Sergipe, Brasil.

Cleber Gonçalves

cleber_bahia@hotmail.com

Instituto Federal de Sergipe, Campus São Cristóvão, São Cristóvão, Sergipe, Brasil.

INTRODUÇÃO

A melhoria no perfil nutricional dos alimentos constitui uma importante medida para assegurar e melhorar a saúde das pessoas, principalmente em relação a nutrientes como açúcar, gordura saturada, gordura *trans* e sódio, já que estes contribuem para o aparecimento e o agravamento do excesso de peso e das Doenças Crônicas não Transmissíveis (DCNT), como a pressão alta, diabetes, obesidade e doenças do coração, sendo estes graves problemas de saúde pública (BRASIL, 2012).

O consumo excessivo de sódio e de gorduras *trans*, bem como a presença desses nutrientes na dieta das pessoas, ocorre principalmente devido à ingestão de alimentos industrializados (PINTO *et al.*, 2016). A mudança de hábitos alimentares das pessoas em decorrência do estilo de vida moderno, onde muitas refeições passaram a ser compradas e/ou realizadas fora de casa, impulsionou o consumo de produtos alimentícios industrializados devido à praticidade e à conveniência, causando problemas de saúde na população em virtude da ingestão de alimentos ricos em sódio e gorduras *trans* (PINTO, 2016; SOTERO; CABRAL; SILVA, 2015; BUZZO *et al.*, 2014).

A manteiga, a margarina e o requeijão cremoso são produtos alimentícios que estão inseridos na dieta da população brasileira, onde seu grande consumo também está relacionado ao uso como ingredientes na elaboração de alimentos industrializados. Além disso, são produtos alimentícios que devido à sua formulação tradicional são uma fonte de gordura e sal, o seu consumo deve ser limitado por pessoas que possuam doenças crônicas.

Uma das maneiras de se diminuir o consumo alimentar de nutrientes prejudiciais à saúde, como o sódio e a gordura *trans*, é observando as informações nutricionais no verso das embalagens (CAVALCANTE *et al.*, 2015). A Resolução RDC n. 24, de 15 de junho de 2010, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), traz definições e parâmetros para que o comerciante e o consumidor possam identificar quais produtos trazem em sua composição elevados níveis de determinados nutrientes, como, por exemplo, açúcar, gordura saturada, gordura *trans* e sódio. Representa uma importante legislação para divulgar alimentos que apresentam valores elevados dos referidos nutrientes, os quais em excesso podem ser prejudiciais à saúde da população.

Por isso pesquisas científicas voltadas a investigações de produtos alimentícios industrializados ricos em sódio e gordura *trans* são importantes, uma vez que, esses nutrientes podem acarretar problemas à saúde da população, e muitas vezes estão inseridos nas formulações de alimentos que fazem parte do consumo diário da população, a qual consome sem saber os verdadeiros riscos à saúde ao consumi-los.

Assim, o presente trabalho teve como objetivo verificar os teores de sódio e de gordura *trans* apresentados na informação nutricional dos rótulos de manteigas, margarinas e requeijões cremosos industrializados e que são comercializados no município de Aracaju, Sergipe, e compará-los com os valores estabelecidos como elevados pela legislação brasileira vigente.

MATERIAIS E MÉTODOS

A unidade de amostragem correspondeu às manteigas tipo “com sal”, às margarinas tipo “com sal” e aos requeijões cremosos tipo “tradicional” industrializados comercializados em cinco grandes estabelecimentos comerciais da área de alimentos localizados no município de Aracaju, estado de Sergipe. Em cada estabelecimento comercial os produtos foram comprados e levados ao Laboratório de Análise Sensorial de Alimentos do Instituto Federal de Sergipe, Campus São Cristóvão, onde foi aplicada uma ficha de verificação para a obtenção dos dados da pesquisa.

Para cada tipo de alimento foram verificadas três amostras de um mesmo lote do produto e, em seguida coletada para avaliação, uma amostra desse lote. Foram avaliadas um total de 42 amostras, sendo 16 amostras de manteiga tipo “com sal”, 9 amostras de margarina tipo “com sal” e 17 amostras de requeijão cremoso tipo “tradicional”.

Foi utilizada a rotulagem dos citados produtos alimentícios adquiridos, como fonte de informações para coleta dos dados, referente aos teores de sódio e de gordura *trans* apresentados na informação nutricional.

A ficha de verificação utilizada para as análises do teor de sódio e de gordura *trans* dos rótulos dos produtos foi dividida em duas partes: PARTE A – FICHA DE COLETA DE DADOS, contendo dados sobre a data da visita, o nome do estabelecimento comercial, tipo de alimento analisado, a porção de referência e o teor de nutriente (sódio e gordura *trans*) na porção; e a PARTE B – FICHA DE AVALIAÇÃO, destinado a registrar à avaliação propriamente dita, contendo dados sobre o tipo de produto, a marca comercial, porção de referência, teor do nutriente analisado na porção, teor do nutriente analisado em 100g do produto e a classificação técnica segundo à legislação, conforme apresentado na Tabela 1.

Tabela 1 — Ficha de verificação para avaliação dos teores de sódio e de gordura *trans* contidos na informação nutricional dos rótulos de manteigas, margarinas e requeijões cremosos industrializados.

FICHA DE VERIFICAÇÃO					
PARTE A – FICHA DE COLETA DE DADOS					
Estabelecimento / data da coleta	Tipo de produto	Marca	Porção de referência (g)	Teor de sódio na porção (mg)	Teor de gordura <i>trans</i> na porção (g)
PARTE B – FICHA DE AVALIAÇÃO					
PARTE B1 – FICHA DE AVALIAÇÃO DO TEOR DE SÓDIO					
Tipo de produto	Marca	Porção de referência (g)	Teor de sódio na porção (mg)	Teor de sódio em 100 g (mg)	Classificação para 100 g do produto*
					ELEVADO ≥ 400 mg
PARTE B2 – FICHA DE AVALIAÇÃO DO TEOR DE GORDURA <i>TRANS</i>					
Tipo de produto	Marca	Porção de referência (g)	Teor de gordura <i>trans</i> na porção (g)	Teor de gordura <i>trans</i> em 100 g (g)	Classificação para 100 g do produto*
					ELEVADO ≥ 0,6 g

NOTA: *Conforme a Resolução n. 24, de 15 de junho de 2010, da ANVISA (BRASIL, 2010).

Cada estabelecimento comercial alimentício visitado, bem como a marca comercial de manteigas, margarinas e requeijões cremosos industrializados adquiridos, foram identificados por um código como forma de assegurar o sigilo com relação aos dados de identificação da empresa.

Os valores dos teores de sódio e de gordura *trans* coletados na informação nutricional dos produtos alimentícios avaliados, foram comparados aos estabelecidos pela legislação vigente e classificados como “elevados”, caso apresentassem valores iguais e/ou superiores aos limites mostrados na Tabela 2, os quais são determinados pela Resolução n. 24, de 15 de junho de 2010, da ANVISA, que visa regular a oferta, a propaganda e a publicidade de alimentos com altas quantidades de nutrientes potencialmente nocivos à saúde, como açúcar, sódio, gordura saturada e gordura *trans*.

Tabela 2 — Teores de sódio e de gordura *trans*, presentes na composição nutricional de alimentos, estabelecidos como elevados pela legislação brasileira.

Nutriente	Valor em 100 g do produto	Classificação
Sódio	≥ 400 mg	Elevado
Gordura <i>trans</i>	≥ 0,6 g	Elevado

FONTE: Brasil (2010).

RESULTADOS E DISCUSSÃO

A partir da Ficha de Verificação foi possível fazer um levantamento e uma avaliação dos teores de sódio e de gordura *trans* presentes nos rótulos de manteigas, margarinas e requeijões cremosos industrializados comercializados no município de Aracaju, estado de Sergipe, e com isso identificar produtos que estavam acima dos limites estabelecidos pela legislação brasileira. Além de que, possibilitou apontar quais destes apresentavam índices elevados dos nutrientes analisados e que podem representar um risco à saúde da população.

A ANVISA, através do Manual de Orientações aos Consumidores (BRASIL, 2001), que visa proporcionar à população informações necessárias para a compreensão dos rótulos de alimentos, auxiliando na adoção de padrões alimentares saudáveis, comenta que a informação nutricional contida no rótulo do alimento é a forma mais fácil de comparar um alimento com outro e, assim, fazer melhores escolhas.

Diante disso, das 42 amostras de manteigas, margarinas e requeijões cremosos analisados, 38 amostras (90,5%) estavam com os teores de sódio acima do limite estabelecido pela legislação (≥ 400mg), sendo então classificados como “elevados”. Os valores dos teores de sódio dessas amostras variaram entre 433 a 1500 mg/100g, onde a amostra M1 de manteiga tipo “com sal” foi a que apresentou o maior teor de sódio (1500 mg/100g), com um valor que ultrapassou o triplo do limite preconizado pela lei, conforme descrito na Figura 1.

Buzzo *et al.* (2014), objetivando a determinação do teor de sódio em diferentes tipos de alimentos processados e industrializados consumidos pela população brasileira, comentam da importância das autoridades competentes em estabelecer valores limites de adição de sódio no processamento de alimentos, a

fim de fundamentar o controle e a fiscalização de produtos consumidos pela população, bem como indicam a importância da manutenção de programas de monitoramento de alimentos no país, como ferramenta para auxiliar os fabricantes a se adequarem às necessidades da população brasileira, tendo em vista à promoção da saúde pública.

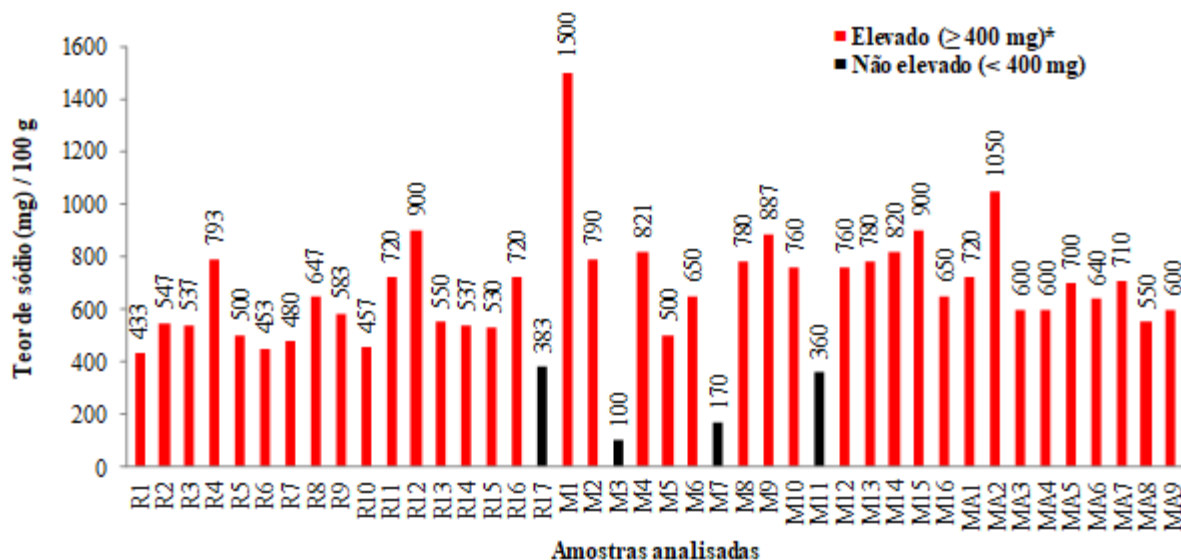


Figura 1- Teores de sódio (mg/100g) das amostras de manteiga (M), margarina (MA) e requeijão cremoso (R) industrializados coletados nos supermercados do município de Aracaju, Sergipe.

Verifica-se na Figura 1, que apenas quatro amostras (9,5%), R17, M3, M7 e M11, estavam com os teores de sódio, respectivamente, 383 mg, 100 mg, 170 mg e 360 mg, abaixo do limite (< 400mg) estabelecido como elevado pela legislação, sendo então considerados como não elevados, destacando-se a amostra M3, de manteiga tipo “com sal”, que apresentou o menor teor de sódio dentre todas analisadas.

Observa-se na Figura 2, que todas as 9 amostras (100%) de margarina tipo “com sal” apresentaram teores de sódio considerados elevados. Por sua vez, das 16 amostras de manteiga tipo “com sal” analisadas, 13 amostras (81,3%) foram consideradas com teores elevados de sódio. E, já das 17 amostras de requeijão cremoso tipo “tradicional”, 16 amostras (94,1 %) possuíam valores de sódio considerados elevados, conforme a legislação.

Tinoco *et al.* (2013), descrevem que o monitoramento contínuo do conteúdo de sódio nos alimentos é extremamente importante, a fim de se avaliar o progresso em direção à otimização dos problemas relacionados à saúde pública, bem como representa uma das ferramentas para a conscientização quanto ao consumo adequado de sódio.

Um dado importante observado é que com base na Resolução n. 359, de 23 de dezembro de 2003, da ANVISA, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional, determina que a porção a ser adotada pelos fabricantes na rotulagem nutricional dos

alimentos produzidos e comercializados deve ser igual a 30g para o requeijão cremoso e de 10g para a manteiga e a margarina.

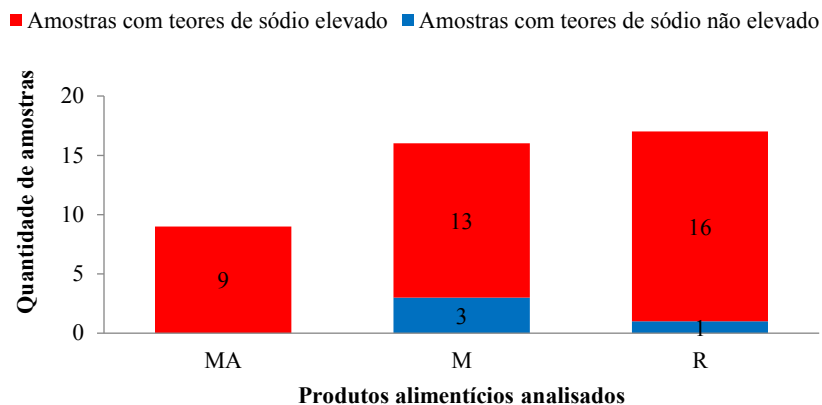


Figura 2- Quantidades de amostras de margarina (MA), manteiga (M) e requeijão cremoso (R) que apresentaram na análise da informação nutricional teores de sódio considerados elevados e não elevados pela legislação.

Assim, percebe-se através da Figura 3, que das 16 marcas de manteigas analisadas nesta pesquisa, três marcas, M4, M5 e M9, estão em desacordo com o que preconiza a citada legislação, por apresentarem porções de referência, respectivamente, de 14, 14 e de 15g, diferentes do que determina a lei brasileira.

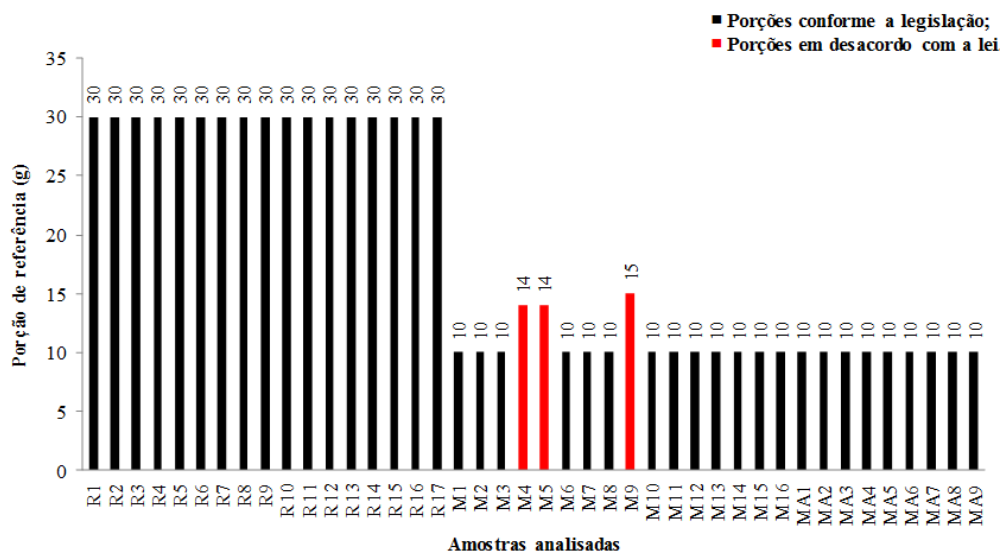


Figura 3 — Porções de referências contidas nos rótulos das marcas de manteigas (M), margarinas (MA) e requeijões cremosos (R) industrializados.

Essa divergência da porção na rotulagem (Figura 3) das referidas marcas mostra a importância e a necessidade de uma melhor fiscalização por parte dos órgãos sanitários competentes, visando a proteção da saúde dos consumidores.

Além de que, a falta de padrão de referência de consumo para os produtos alimentícios dificulta a rápida comparação desses produtos por parte dos consumidores, na busca de alimentos com reduzidos teores de determinados nutrientes.

Na Figura 4, estão expostos os resultados da avaliação dos teores de gordura *trans* presentes na informação nutricional dos rótulos das amostras avaliadas neste estudo, onde das 42 amostras destes produtos alimentícios, 10 destas (23,8%) apresentaram teores de gorduras *trans* acima do permitido pela legislação brasileira ($\geq 0,6g$), com valores que variaram de 1g a 20 g/100g, sendo então classificados como “elevados”.

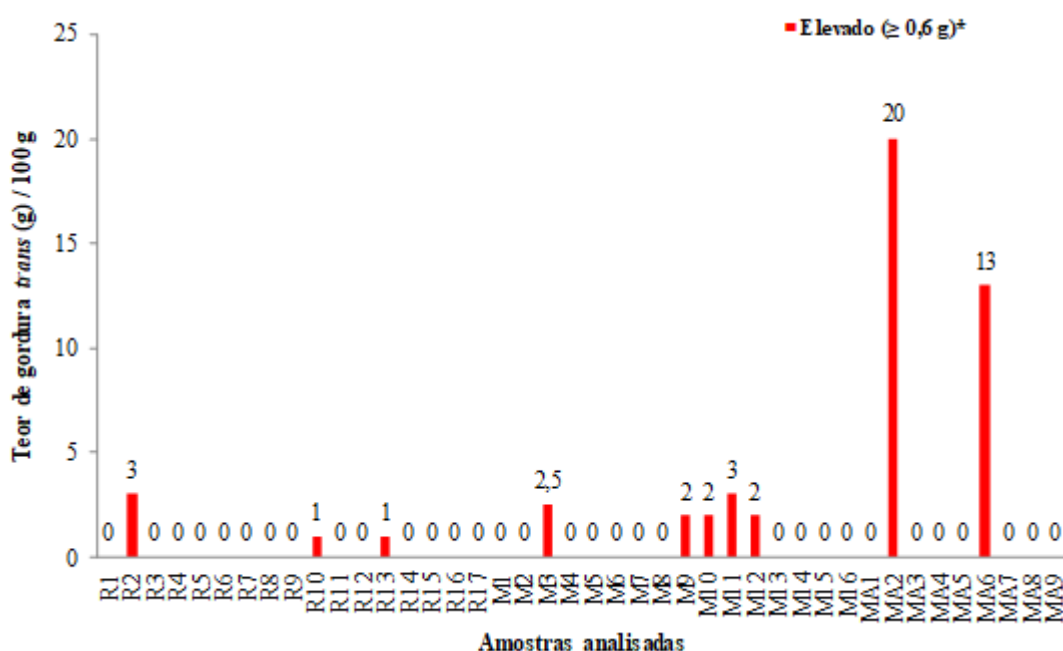


Figura 4- Teores de gordura *trans* (g/100 g) das amostras de manteiga (M), margarina (MA) e requeijão cremoso (R) industrializados comercializados no município de Aracaju/SE.

NOTA: * Conforme a legislação, Brasil (2010).

Destacam-se as amostras MA2 e MA6, ambas de margarina tipo “com sal”, que obtiveram por porção de 100 g do produto, valores, respectivamente, de 20g e de 13g de gordura *trans*, os quais podem ser considerados muito elevados, já que superaram em vinte vezes o valor limite da legislação ($\geq 0,6g$), conforme apresentado na Figura 4.

Proença e Silveira (2012), analisando as publicações oficiais sobre a ingestão máxima de gordura *trans* e sua notificação obrigatória na rotulagem nutricional de alimentos industrializados brasileiros, abordam uma reflexão muito importante ao questionar se os órgãos de saúde do Brasil podem considerar um limite de consumo seguro de gordura *trans*, diante dos malefícios comprovados à saúde, resultantes do seu consumo e da recomendação da Organização Mundial da Saúde (OMS) para eliminação da gordura *trans* da dieta das pessoas. Os referidos autores consideraram ainda que, as recomendações sobre o consumo de gordura *trans* são

controversas e sua notificação nos rótulos dos alimentos é uma questão de saúde pública, mas ainda pouco esclarecida cientificamente.

Verifica-se ainda na Figura 4 que 14 amostras (82,4%) de requeijão cremoso tipo “tradicional” (R), 11 amostras (68,8%) de manteiga tipo “com sal” (M) e 7 amostras (77,8%) de margarina tipo “com sal” (MA), apresentaram valores descritos nos rótulos iguais a zero, sendo então considerados como não elevados.

Este procedimento de aproximação permitido pela legislação é motivo de preocupação, uma vez que o consumo alimentar diário das pessoas de produtos alimentícios industrializados não fica restrito apenas a uma única porção, e sim, a várias porções do alimento e com isso pode levar a uma ingestão significativa de gordura *trans*. Por isso, os consumidores devem consultar a lista de ingredientes para verificar a presença ou ausência de certos nutrientes que estão buscando restringir, como forma de manter uma vida mais saudável, em vez de se basear apenas nos valores descritos na rotulagem nutricional.

Isso demonstra uma necessidade de reformulação da Resolução n. 360, de 23 de dezembro de 2003, da ANVISA (BRASIL, 2003b) e sua adequação com a Resolução n. 24, de 15 de junho de 2010, da ANVISA (BRASIL, 2010), que cita limites para determinados nutrientes prejudiciais à saúde das pessoas. Além de que, a inserção do valor real da quantidade dos nutrientes presentes na composição dos alimentos, facilitaria o acompanhamento desses teores, principalmente daqueles que não trazem nenhum benefício à saúde humana, como gordura *trans*, bem como, auxiliaria os consumidores que restringem a ingestão de certos nutrientes como forma de evitar possíveis DCNT e/ou buscam uma alimentação saudável e equilibrada.

Lima *et al.* (2016) citam que a OMS definiu que as informações nutricionais presentes nos rótulos de alimentos devem ser precisas, padronizadas e compreensíveis, pois fortalecem a capacidade de análise e de decisão do consumidor que busca uma alimentação mais saudável, bem como que o monitoramento do conteúdo nutricional dos alimentos industrializados e das informações fornecidas ao consumidor é essencial para a eficácia das estratégias de promoção da alimentação saudável.

A legislação Brasil (2010) que estabelece teores considerados elevados para alguns nutrientes, como o sódio e a gordura *trans*, realmente representa uma importante ação para auxiliar os consumidores no controle do consumo de nutrientes, bem como na divulgação da informação sobre seus efeitos prejudiciais à saúde das pessoas. Porém, deve-se questionar a referida legislação no que diz respeito à necessidade de se estabelecer um limite para gordura *trans*, já que é um ácido graxo que não proporciona nenhum benefício à saúde dos consumidores (PINTO *et al.*, 2016; LIMA *et al.*, 2016; SEPAROVIC; AUED-PIMENTEL, 2016). Proença e Silveira (2012) também questionam a citada legislação ao destacarem o porquê desta recomendação da lei ao afirmar que alimento com quantidade elevada de gordura *trans* é aquele que apresenta mais de 0,6g, já que a OMS assumiu não existir recomendação de níveis seguros de ingestão desse lipídio, onde a preocupação é que esse valor sugerido passe a ser tomado como indicação de que qualquer valor abaixo dele representa um consumo seguro.

CONCLUSÕES

A pesquisa permitiu identificar que uma quantidade de 38 amostras (90,5%) de produtos alimentícios industrializados (manteigas, margarinas e requeijões cremosos) apresentaram teores elevados de sódio.

Sobre a quantidade de gordura *trans*, verificou-se irregularidade não somente relacionadas aos valores acima (10 amostras) do recomendado pela legislação brasileira, mas também sobre a interpretação acerca da quantidade desta por porção do alimento. Ainda, encontrou-se amostras com porções de referência em desacordo ao que determina a lei brasileira.

Há necessidade, portanto, de adequação à legislação e ajustes na tecnologia de produção da maioria dos produtos alimentícios analisados nesta pesquisa, visando a diminuição dos teores de sódio e a eliminação do uso de gorduras *trans* na formulação dos alimentos produzidos, uma vez que são nutrientes que podem trazer malefícios à saúde dos consumidores, bem como buscando garantir a promoção de uma alimentação saudável.

Verification of the *trans* fat and sodium content described in the nutritional information of processed butter, margarine and cream cheese commercialized in the city of Aracaju, Sergipe.

ABSTRACT

Butter, margarine and cream cheese are food products that are part of the diet of the Brazilian population and are also used as ingredients in the preparation of processed foods and homemade preparations. Therefore, the present study aimed to qualitatively evaluate, according to current Brazilian legislation, the levels of sodium and *trans* fat contained in the nutritional information of butters, margarine and cream cheese commercialized in the city of Aracaju, Sergipe. 42 samples were analyzed, where 38 samples (90.5%) had sodium levels above the limit established by the legislation (higher or equal 400mg), ranging from 433 to 1500 mg.100g⁻¹, and were then classified as High; 10 samples (23.8%) had *trans* fat contents above the permitted level (higher or equal 0.6g), with values that ranged from 1 g to 20 g.100g⁻¹ and were then classified as high. And three brands, M4, M5 and M9, present reference portions in disagreement with what is determined by Brazilian law. Therefore, it is necessary to adapt the legislation and adjustments in the technology of production of most of the food products analyzed in this research, aiming at the reduction of sodium levels and the elimination of the use of *trans* fats in the formulation of the foods produced.

KEYWORDS: Nutrition labeling; industrialized food; sodium; *trans* fat.

REFERENCIAS

BRASIL, 2001. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Rotulagem nutricional obrigatória: manual de orientação às indústrias**. Brasília Ministério da Saúde, 2001, 45 p.

BRASIL, 2003a. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução n. 359, de 23 de dezembro de 2003. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional. **Diário Oficial da União**, Brasília (DF), 26 de dez. de 2003. Seção 1, p. 28.

BRASIL, 2003b. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução n. 360, de 23 de dezembro de 2003. Dispõe sobre o Regulamento Técnico da Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados. **Diário Oficial da União**, Brasília (DF), 25 de dez. de 2003. Seção 1, p. 33.

BRASIL, 2010. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução n. 24, de 15 de junho de 2010. Dispõe sobre a oferta, propaganda, publicidade, informação e outras práticas correlatas cujo objetivo seja a divulgação e a promoção comercial de alimentos considerados com quantidades elevadas de açúcar, de gordura saturada, de gordura *trans*, de sódio, e de bebidas com baixo teor nutricional, nos termos desta Resolução, e dá outras providências. **Diário Oficial da União**, Brasília (DF), 29 de jun. de 2010. Seção 1, p. 46.

BRASIL, 2012. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Guia de Boas Práticas Nutricionais – Documentos de Referências**. Brasília (DF), 2012. 12p.

BRASIL, 2014. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Guia de Boas Práticas Nutricionais – Restaurantes Coletivos**. Brasília (DF), 2014. 44 p.

BUZZO, M. L.; CARVALHO, M. F. H.; ARAKAKI, E. E. K.; MATSUZAKI, R.; GRANATO, D.; KIRA, C. S. Elevados teores de sódio em alimentos industrializados consumidos pela população brasileira. **Rev. Inst. Adolfo Lutz**, v. 73, n. 1, p. 32-39, jan.-mar., 2014.

CAVALCANTE, M. T. G.; PEREIRA, A. C. S.; RUFINO, B. P. G.; CARVALHO, M. G.; LUNA, R. C. P.; COSTA E SILVA, D. M. Consumo de sódio a partir de alimentos industrializados entre servidores de uma Universidade Pública. **Rev. Interd. Ciên. Saúde**, ago-out., 2015

LIMA, E. E.; ABREU, T. R.; SILVA, M.K.; PARISENTI, J. Comparação entre os conteúdos de gorduras analisados experimentalmente e os reportados nos

rótulos de empanadas comercializadas em cantinas escolares de Florianópolis, Santa Catarina. **Demetra**, v. 11, n. 1, p. 121-134, 2016.

PINTO, A. L. D. **Análise de rotulagem de alimentos a partir da determinação, em larga escala, de gorduras *trans***. 2016, 111 p. Tese (Doutora em Engenharia Química). Programa de Pós-Graduação em Engenharia Química, Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, 2016.

PINTO, A. L. D.; MIRANDA, T. L. S.; FERRAZ, V. P.; ATHAYDE, D. D.; SALUM, A. Determinação e verificação de como a gordura *trans* é notificada nos rótulos de alimentos, em especial naqueles expressos “0% gordura *trans*”. **Braz. J. Food Technol.**, Campinas, v. 19, 2016.

PROENÇA, R. P. C.; SILVEIRA, B. M. Recomendações de ingestão e rotulagem de gordura *trans* em alimentos industrializados brasileiros: análise de documentos oficiais. **Rev. Saúde Pública**, São Paulo, v. 46, n. 5, p. 923-928, 2012.

SEPAROVIC, L.; AUED-PIMENTEL, S. Biscoitos de polvilho do comércio do estado de São Paulo, Brasil: composição da gordura com destaque para os ácidos graxos *trans*. **Vigil. Sanit. Debate**, v. 4, n. 2, p. 70-78, 2016.

SILVA, M. K. **O controle de gorduras *trans* em produtos de panificação comercializados nas lanchonetes do campus sede da Universidade Federal de Santa Catarina**. 2015, 187 p. Dissertação (Mestre em Nutrição). Programa de Pós-Graduação em Nutrição, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2015.

SOTERO, A. M.; CABRAL, P. C.; SILVA, G. A. P. Socioeconomic, cultural and demographic maternal factors associated with dietary patterns of infants. **Rev. Paul. Pediatr.**, São Paulo, v.33, n.4, p.445-452, 2015.

TINOCO, L.; GONÇALVES, A. P.; CARDOSO, F. T.; SOUZA, G. G.; NASCIMENTO, K. O.; SILVA, E. B. Teores de sódio descritos na Informação nutricional de produtos alimentícios de sabor doce. **Corpus et Scientia**, Rio de Janeiro, v. 9, n. 2, p. 56-68, jul./dez. 2013.

ZAGO DE GRANDI, A.; ROSSI, D. A. Avaliação dos itens obrigatórios na rotulagem nutricional de produtos lácteos fermentados. **Rev. Inst. Adolfo Lutz**, São Paulo, v. 69, n. 1, 2010.

Recebido: 15 set. 2017.

Aprovado: 02 jul. 2018.

DOI: 10.3895/rebrapa.v9n4.7078

Como citar:

MACHADO, W. et al. Verificação do teor de sódio e de gordura trans descritos na informação nutricional de manteigas, margarinas e requeijões cremosos industrializados comercializados no município de Aracaju, Sergipe. **Brazilian Journal of Food Research**, Campo Mourão, v. 9, n. 4, p. 1-13, out./dez. 2018. Disponível em: <https://periodicos.utfpr.edu.br/rebrapa>

Correspondência:

Cleber Gonçalves

Instituto Federal de Sergipe, Campus São Cristóvão, Rodovia BR 101, Km 96, s/n, Povoado Quissamã, São Cristóvão, CEP 49100-000, Sergipe, Brasil.

Direito autoral: Este artigo está licenciado sob os termos da Licença Creative Commons-Atribuição 4.0 Internacional.

