

## **DIVULGAÇÃO E ANÁLISE DA ROTULAGEM NUTRICIONAL EM PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL**

Coordenador: HELOISA HELENA CHAVES CARVALHO

Autor: BIANCA BELMONTE DE SOUZA

Foram feitas análises químicas de 13 alimentos enlatados de origem animal, no qual analisou-se a umidade, amido, lipídios fibra alimentar e calorias. O objetivo do estudo é comparar e divulgar a quantidade de nutrientes e calorias obtidas no laboratório com a declaração utilizada pela indústria na rotulagem Nutricional Obrigatória. Observou-se que na maioria dos alimentos houve uma diferença entre o que está citado no rótulo e o que contém na composição do alimento. Verificou-se que esta diferença encontra-se em 12 dos alimentos analisados e segundo a RDC 360/03 é admitido uma tolerância de 20% para mais ou para menos entre os valores. Concluiu-se que a maioria dos alimentos encontra-se em desacordo com a legislação, trazendo para o público e profissionais da saúde dúvidas em relação a confiabilidade dos rótulos nutricionais dos alimentos.