



AVALIAÇÃO DOS TEORES DE SÓDIO, GORDURAS *TRANS* E SATURADA EM ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS EM MICRO/PEQUENAS EMPRESAS E GIGANTES DO SETOR

Orientador: GEREMIAS, Rodrigo

Pesquisadora: COSTA, Pâmela Aparecida da

Curso: Farmácia

Área de Conhecimento: ACBS

O crescimento do consumo de alimentos industrializados, iniciado com a oferta de inúmeros novos produtos lançados pelas grandes empresas brasileiras, tem alavancado a geração de novas micro e pequenas empresas nesse setor. Ocorre que, em virtude deste crescimento desenfreado e pela falta de um controle rígido, os padrões de qualidade nem sempre são respeitados, sendo, por inúmeras vezes, observado índice de gorduras e sódio diverso do informado no rótulo. Com isso, o consumo imoderado destes produtos, por grande parte da população, tem acarretado malefícios à saúde, pois uma vida sedentária aliada aos alimentos industrializados é uma combinação de fatores de risco para o desenvolvimento de doenças cardiovasculares, vasculares periféricas e diabetes. O conhecimento dos reais índices alimentares auxiliaria na confecção de uma dieta saudável, porém, pela falta de informação ou por informações errôneas, nem sempre isso é possível. Assim, o presente trabalho teve como objetivo avaliar os teores de sódio e gordura de quatro marcas diferentes de *pizza* de sabor calabresa e salgadinho de sabor *bacon*, com maior representatividade no mercado varejista da cidade de Videira, SC. Para a análise dos teores de sódio foi utilizado o equipamento de absorção atômica SHIMADZU GFA EX71, utilizando-se de digestão ácida em micro-ondas e na verificação dos teores de ácidos graxos foi utilizado o método pela extração em Soxhlet. Os resultados obtidos buscam auxiliar as marcas de pequenas e grandes empresas a iniciarem uma discussão acerca do impacto que diferentes processos de controle de qualidade e análises laboratoriais competentes com estruturas adequadas podem ter no momento de expressar na rotulagem obrigatória a caracterização química do alimento. Existe a real necessidade de adequação das informações prestadas nos rótulos dos produtos, havendo a complementação destas. Conclui-se que, empresas de grande porte, por possuírem maiores condições financeiras e estruturais, conseguem filtrar melhor o recebimento de matéria-prima para o desenvolvimento de seu produto, restando, ao final do processo de produção, um produto de maior qualidade, dentro ou muito próximo aos padrões exigidos por lei, enquanto as menores estão com seus índices da tabela nutricional fora dos padrões exigidos pela legislação. Contudo, ressalta-se a importância de diminuir quantidades de gorduras e sódio da alimentação, bem como auxiliar na possível mudança da tabela nutricional, trazendo mais informações para o consumidor, que sejam reais e confiáveis.

Palavras-chave: Alimentos industrializados. Sódio. Gorduras. Empresas.

pmela.costa@hotmail.com

rodrigo.geremias@brasilfoods.com

