



ESTUDO DE ROTULAGEM DE ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS¹

**Lucas Roberto de Oliveira Matte², Murilo Hammel Ribas³, Sabrina Souza Dickow⁴,
Fernanda da Cunha Pereira⁵**

¹ Trabalho desenvolvido no Curso de Engenharia Química na disciplina de Engenharia de Alimentos

² Acadêmica do curso de Engenharia Química, lucas.matte@sou.unijui.edu.br;

³ Acadêmica do curso de Engenharia Química, murilo.ribas@sou.unijui.edu.br;

⁴ Acadêmica do curso de Engenharia Química, sabrina.dickow@sou.unijui.edu.br;

⁵ Professora Dra. do Curso de Engenharia Química, fernanda.cunha@unijui.edu.br.

O presente trabalho foi desenvolvido com o objetivo de explorar diferentes rótulos de distintas classes de comestíveis industrializados. Os alimentos são substâncias destinadas à ingestão por humanos, com o objetivo de fornecer nutrientes ou outras substâncias necessárias para a formação, manutenção e desenvolvimento normais do organismo. Quando industrializado, para garantir uma padronização e uma boa qualidade, devem seguir uma série de normas, dentre elas, dispõem-se de regras para rotulagem. Neste estudo, foram selecionados de forma aleatória 5 alimentos, os quais seus rótulos foram explorados e conferidos com o enquadramento das mesmas nas legislações vigentes, detalhando características e informações indispensáveis, realizando um aprofundamento no entendimento dos ingredientes. Estes foram: Cup Noodles, Fondor tempero para aves e peixes, Hambúrguer Hot Hit sabor cheddar, mistura para panquecas, refrigerante sabor framboesa. Observa-se que os ingredientes são substâncias usadas na fabricação de alimentos, presentes no produto final. Segundo a RDC nº 727 de 2022, a rotulagem deve conter informações obrigatórias, como denominação de venda, lista de ingredientes, advertências sobre alergênicos e lactose, uso de aditivos, rotulagem nutricional, conteúdo líquido, origem, lote, prazo de validade e instruções de conservação. Essas informações devem ser claras e em língua oficial. A fim de ilustrar o trabalho realizado na disciplina de Engenharia de Alimentos, características do Cup Noodles serão relatadas neste resumo. O mesmo é um macarrão instantâneo dessecado, de longa duração, de rápido e fácil preparo. Possui alguns aditivos como glutamato monossódico para realçar o sabor, conservantes para aumentar a vida útil, corantes para melhorar a aparência, estabilizantes para manter a textura, aromatizantes para intensificar o sabor e emulsificantes para melhorar a consistência. A utilização de aditivos alimentares como os mencionados nos Cup Noodles não é necessariamente prejudicial à saúde em quantidades normais consumidas. No entanto, o glutamato monossódico, por exemplo, tem sido associado a reações adversas em algumas pessoas sensíveis, como dores de cabeça e náuseas. Desta forma, é importante consumir alimentos processados com moderação e seguir uma dieta equilibrada para minimizar quaisquer riscos potenciais à saúde. Os alimentos são essenciais para a nutrição e qualidade de vida, mas é importante saber interpretar os rótulos dos produtos, que muitas vezes contêm informações mascaradas. A rotulagem nutricional deve ser clara e incluir dados sobre ingredientes, alergênicos e aditivos. Estes, frequentemente compostos químicos sintéticos, podem ser prejudiciais à saúde em grandes quantidades. Embora existam regulamentos, o conhecimento do consumidor é crucial, pois alimentos mais processados contêm mais aditivos e são menos nutritivos.

Palavras-chave: Ingredientes. Normas. Rótulos.