

UNIVERSIDADE DE UBERABA
CURSO DE FARMÁCIA
NATHALIA RODRIGUES DE CARVALHO

**IDENTIFICAR A PORCENTAGEM DO SUCO DE UVA EM NÉCTARES DE UVA ENCONTRADOS
EM UM SUPERMERCADO DA CIDADE DE UBERABA.**

Uberaba – MG
2020

NATHALIA RODRIGUES DE CARVALHO

IDENTIFICAR A PORCENTAGEM DO SUCO DE UVA EM NÉCTARES DE UVA ENCONTRADOS
EM UM SUPERMERCADO DA CIDADE DE UBERABA.

Trabalho apresentado à Universidade de Uberaba, como parte
dos requisitos para conclusão do curso de graduação em
Farmácia.

Orientadora: Profa. Msc. Dirce Sofia F.abri de A.Verde dos Santos

Uberaba – MG
2020

Nathalia Rodrigues de Carvalho

IDENTIFICAR A PORCENTAGEM DO SUCO DE UVA EM NÉCTARES DE UVA ENCONTRADOS
EM UM SUPERMERCADO DA CIDADE DE UBERABA.

Trabalho apresentado à Universidade de Uberaba,
como parte dos requisitos para conclusão do curso de
graduação em Farmácia.

Orientadora: Profa. Msc. Dirce Sofia Fabbri de
A. Verde dos Santos

Uberaba, MG _____ de _____, 2020

Orientadora

AGRADECIMENTOS

A Deus por ter me dado saúde e força para superar as dificuldades.

A esta universidade, seu corpo docente, direção e administração que me proporcionaram a janela que hoje sonho com um horizonte superior.

À minha orientadora Dirce, pelo suporte ,atenção ,orientação e pelas suas correções e incentivos.

Aos meus pais, pelo amor, incentivo e apoio incondicional, ao meu marido Bruno pelo apoio, carinho e dedicação, aos meus colegas de trabalho pela compreensão e atenção.

E a todos que direta ou indiretamente fizeram parte da minha formação, o meu muito obrigado.

A verdadeira motivação vem de realização, desenvolvimento pessoal, satisfação no trabalho e reconhecimento.
Frederick Herzberg

RESUMO

O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) estabelece os Padrões de Identidade e Qualidade de bebidas, para identificar a porcentagem de suco de fruta em néctares e a do teor de carboidratos, vitaminas, açúcares e sódio estão em acordo com o exigido pela legislação vigente na Instrução Normativa (IN) nº 12/2004 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). De acordo com a legislação brasileira, os sucos industrializados devem atender à legislação específica, estando de acordo com a definição e a designação que os identificam e com os parâmetros de qualidade estabelecidos, devendo também atender à legislação sobre rotulagem de produtos embalados. O objetivo desse trabalho é identificar a porcentagem de suco de uva presente em cada néctar de uva encontrado em um supermercado da cidade de Uberaba. Foram coletadas as informações identificadas nas tabelas nutricionais com relação a porcentagem de carboidratos referente aos 2.000 Kcal diários e a porcentagem de suco de uva que se encontra presente na embalagem do suco. Foi observado se estava cumprida a obrigatoriedade das Instruções Normativas que obedecem à Lei nº 8.918, de 1994 e ao Decreto nº 2.314, que estabelece Padrões de Identidade e Qualidade (PIQ). Os néctares apresentaram diferentes teores de polpa ou suco de fruta, porém todos com teores exigido por lei. Encontrou-se também diferenças significativas em relação a porcentagem de carboidratos presentes em 200ml de néctar de uva das diferentes marcas analisadas que devem ser analisadas com atenção pelo consumidor.

Palavras-chave: Néctares de uva; teor de suco de uva, legislação, açúcares.

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	8
2 OBJETIVO	13
3 METADOLOGIA.....	14
4 RESULTADOS	19
5 DISCUSSÃO DE RESULTADOS.....	21
6 CONCLUSÃO	22
7 REFERÊNCIAS.....	23

1. INTRODUÇÃO

De acordo com o serviço brasileiro de apoio as micro e pequenas empresas-SEBRAE, o Mercado de sucos prontos para beber cresce em média 7,2% ao ano. Muitas redes de supermercados e lanchonetes já apresentam corredores e prateleiras inteiras destinados a esses produtos. Consumidores, de modo geral, tendem a chamar de suco de fruta todas aquelas ofertas de bebidas. (SEBRAE ,2016)

O mercado de produção de sucos e néctares apresenta novas soluções de produtos industrializados mais saudáveis para tentar minimizar a epidemiologia de obesidade no Brasil e contribuir para hábitos mais adequados. A categoria que mais aumentou em termos de mudança na composição de ingredientes foi a dos sucos. Em 2014, esse segmento representou 7,6% de vendas de produtos saudáveis. Essa tendência traz grandes perspectivas para produtores de frutas. (FERRAREZI, A. C.; SANTOS, K. M. O.; MONTEIRO, M, 2014)

De acordo com o Decreto 6.871 de 6 de junho de 2009 do Ministério da Agricultura, pecuária e abastecimento(MAPA), que regulamenta a lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994 que dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas, No seu Artigo 2º considera bebida: o produto de origem vegetal industrializado, destinado à ingestão humana em estado líquido, sem finalidade medicamentosa ou terapêutica; e também bebida: a polpa de fruta, o xarope sem finalidade medicamentosa ou terapêutica, os preparados sólidos e líquidos para bebida, a soda e os fermentados alcoólicos de origem animal, os destilados alcoólicos de origem animal e as bebidas elaboradas com a mistura de substâncias de origem vegetal e animal. O Decreto prevê que bebidas de frutas só podem ser rotuladas como sucos caso a embalagem contenha 100% de sucos de frutas, salvo as exceções de frutas muito viscosas que necessitam de alguma diluição, como a manga e a goiaba. O suco é definido como: bebida não fermentada, não concentrada (com exceção dos casos a seguir especificados) e não diluída em água, destinada ao consumo. É obtido da fruta madura e sadia, ou parte do vegetal de origem, por processamento tecnológico adequado, submetida a tratamento que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo. Para mais de uma fruta processada, a nomenclatura correta é sucos compostos ou blends. Adição de

açúcar e componentes químicos: é permitida a adição de açúcar, desde que mencionado no rótulo “adoçado”. É proibida a adição de aromas e corantes artificiais no Brasil de acordo com as Instruções Normativas que obedecem a Lei nº8.918, de 1994 e ao Decreto nº 2.314.

A classificação dos sucos existentes no Brasil de acordo com a definição no Decreto nº 2.314, de 4 de setembro de 1997, com as alterações no Decreto nº 3.510, de 16 junho de 2000 que define:

Tropical: os sucos tropicais têm uma legislação específica e são bebidas obtidas pela dissolução em água potável da polpa de fruta de origem tropical. Os sucos de açaí, cupuaçu e manga são exemplos de sucos tropicais obtidos através da polpa da fruta. No entanto, sucos de caju, maracujá e abacaxi deverão ser obtidos sem dissolução em água. Os teores de polpas de frutas utilizados na elaboração do suco tropical deverão ser superiores aos estabelecidos para o néctar das respectivas frutas.

Integral: O único suco industrializado 100% suco de fruta é o que contém no rótulo a denominação, suco integral. Esse se encontra na concentração original de suco extraído da fruta, sem adição de água e açúcar.

Desidratado: O desidratado é o suco no estado sólido, obtido pela desidratação do suco integral e, no geral, mantidos os teores de sólidos solúveis originais do suco integral. A bebida em pó só pode ser considerada suco se não contiver aromatizantes químicos.

Reconstituído: é o suco obtido pela hidratação do suco concentrado ou desidratado e deve manter os teores de sólidos solúveis originais do suco integral ou o teor de sólidos solúvel mínimo estabelecido nos respectivos padrões de identidade e qualidade para cada tipo de suco.

O Art. 3º, da Instrução Normativa nº 12 de 4 de setembro de 2003, define o Nectar como: bebida não fermentada, obtida da diluição em água potável da parte comestível do vegetal ou de seu extrato. A diferença básica é que o néctar não tem a obrigatoriedade de conservar todas as características originais de um suco natural de fruta. (BRASIL, 2003).

No néctar somente é permitida a adição de açúcar, e a porcentagem mínima de porcentagem de polpa de fruta presente no néctar é fixada pelo Regulamento Técnico aprovado pela e regulamentados por Instruções Normativas que obedecem à Lei nº 8.918, de 1994 e ao Decreto nº 2.314, que estabelece Padrões de Identidade e Qualidade (PIQ). Quando a fruta não tem especificação mínima de polpa na normativa, considera-se que o néctar de determinada fruta deve conter no mínimo 30% da respectiva polpa, ressalvado o caso de fruta com acidez ou conteúdo de polpa muito elevado ou sabor muito forte e,

neste caso, o conteúdo de polpa não deve ser inferior a 20%.(BRASIL, 2000).

De acordo com as pesquisas realizadas pelo SEBRAE, a categoria de sucos integrais foi a de maior crescimento no setor, em torno de 36,3% entre 2016, com progressão até 2018 no Brasil. O ritmo de expansão acaba sendo mais lento do que o período anterior, quando o consumo de suco integral em caixinhas, no Brasil, incluindo água de coco, elevou-se em torno de 30% ao ano, indo de 167 milhões de litros, em 2012, para 361 milhões de litros em 2015. Esse crescimento vem sendo atribuído à maior preocupação com a saúde por parte dos consumidores. (SEBRAE, 2016)

Muitas tecnologias envolvem a produção de sucos de frutas naturais, principalmente, quanto aos cuidados com a preservação dos nutrientes presentes no alimento. As técnicas vão desde a separação da fruta, pasteurização até o processo de envase e embalagem a fim de evitar o contato com o ambiente e a perda de compostos nutricionais importantes à alteração de sabor. (PIRILLO E SABIO, 2009).

Os sucos de frutas 100% naturais são considerados opções mais saudáveis porque, dessa forma, preserva-se a composição nutricional e alia-se com a praticidade do dia a dia, visto que um suco feito com a fruta demanda mais tempo para preparar. É preciso dar continuidade à educação nutricional das pessoas para que escolham opções com menor teor de açúcares e conservantes, mais naturais, com o objetivo de controlar o excesso de peso encontrado progressivamente na população.(CARMO,M.;DANTAS, M.; RIBEIRO, S, 2014)

O Decreto nº 3.510 (parágrafos 7º e 8º, do inciso V, Art. 40, Decreto nº 2.314), estabelece que "os teores de polpa e as frutas utilizadas na elaboração do suco tropical serão fixados em ato administrativo do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) devendo ser superiores aos estabelecidos para o néctar da respectiva fruta" e enfatiza que "poderá ser declarado no rótulo a expressão suco pronto para beber ou expressões semelhantes, quando ao suco tropical for adicionado açúcar", respectivamente.(Decreto nº 3.510 (parágrafos 7º e 8º, do inciso V, Art. 40, Decreto nº 2.314).

Em 23 de dezembro de 2003 A RDC nº 360 de 23/12/2003 tornou obrigatória a tabela de rotulagem nutricional de alimentos processados. De acordo com a RDC nº 360 de 23/12/2003 a rotulagem dos alimentos processados é obrigatória e é regulamentada pela legislação brasileira por órgãos como o Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), Ministério da Agricultura

Pecuária e Abastecimento (MAPA) e pelo Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial (Inmetro).

Estão claramente reguladas no Brasil por decretos e resoluções as declarações nos rótulos sobre qualidade e identidade do produto, as informações nutricionais obrigatórias e as declarações complementares sem caráter de obrigatoriedade, porém devendo obedecer as normas descritas na legislação.

De acordo com o código de defesa do consumidor, a rotulagem de bebidas e alimentos garante assegurar informações, corretas, claras, precisas, ostensivas e escritas em língua portuguesa, sobre a qualidade do produto, sobre suas características, qualidades, quantidade, composição, preço, garantia, prazos de validade e origem, entre outros dados, bem como sobre os riscos que possam apresentar à saúde e segurança dos consumidores. (BRASIL, 1990). A regulamentação interna do Brasil pelas RDC 259/02; RDC 360/03; RDC 359/03, da ANVISA, a rotulagem passou a ter a função de aperfeiçoamento das relações de comércio entre os países do Grupo Mercosul, pela proposta de organização dos rótulos.

Para se analisar um rótulo adequado, devem ser consideradas as recomendações contidas nos regulamentos específicos da rotulagem, cabendo ainda a observação dos padrões específicos.

As dúvidas e descrições que possam não estar esclarecidas pelas demais regulamentações, é utilizado o Código de Defesa do Consumidor (CDC) - Lei Nº 8.078, de 11 de setembro de 1990.

Considera-se rótulo toda a inscrição que estiver apresentada na embalagem de um produto alimentício, seja legenda, imagem, ou toda matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo ou litografada ou colada sobre a embalagem de bebidas e alimentos. Encartes, como folhetos, folders também fazem parte dos rótulos.

Para que haja uma conformidade com a legislação, essas inscrições devem contemplar na totalidade as informações obrigatórias regulamentadas pela legislação brasileira e qualquer informação que estiver além da obrigatoriedade deve obedecer aos regulamentos para informações complementares.

O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) estabelece os Padrões de Identidade e Qualidade de bebidas, para identificar a porcentagem de suco de fruta em néctares e a do teor de carboidratos, vitaminas, açúcares e sódio estão em acordo com o exigido pela legislação vigente na Instrução Normativa (IN) nº 12/2004 do

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Essas informações são encontradas na embalagem dos néctares. (BRASIL, 2004)

Este trabalho foi realizado por intermédio da análise das informações de sucos identificados em sua embalagem como néctar da fruta uva.

2. OBJETIVO

O objetivo do trabalho foi identificar a porcentagem de suco de uva e carboidratos em néctares de sete marcas diferentes, comercializados em um supermercado da cidade de Uberaba-MG.

3. METODOLOGIA

Foram identificados e coletados 07 marcas de nécttar de uva em um supermercado da cidade de Uberaba, MG, que receberam as seguintes denominações: A, B, C, D, E, E, F e G, abaixo apresentados.

Temos aqui o modelo de tabela vertical no rótulo, nele estão descritas na primeira coluna todas as informações nutricionais obrigatórias.

MODELO DE TABELA

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de..... g ou mL (medida caseira)		
	Quantidade por porção	%VD(*)
Valor Energético	kcal e kJ	%
Carboidratos	g	%
Proteínas	g	%
Gorduras Totais	g	%
Gorduras Saturadas	g	%
Gorduras Trans	g	-
Fibra Alimentar	g	%
Sódio	mg	%
Outros minerais (1)	mg ou mcg	
Vitaminas (1)	mg ou mcg	

(*)% Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.
(1) Quando declarados.

Obs: “Outros minerais” e “vitaminas” farão parte do quadro obrigatoriamente quando se fizer uma declaração de propriedades nutricionais ou outra declaração que faça referência à estes nutrientes. Optativamente, podem ser declarados vitaminas e minerais quando estiverem presentes em quantidade igual ou maior a 5% da Ingestão Diária Recomendada (IDR) por porção indicada no rótulo.

Observava-se abaixo as dos rotulos e tabelas nutricionais dos nossos materiais de pesquisa que são as 07 marcas de nécttar de uva coletados

MARCA A



INFORMAÇÃO NUTRICIONAL / NUTRITION FACTS
 Porção de 200 ml (1 copo) / Serving size 7 fl oz (200ml)

Quantidade por Porção / Amount per serving		%VD*
Valor energético / Calories	48 kcal = 202 kJ	2
Carboidratos / Carbohydrate	12g, dos quais/of which:	4
açúcares / sugars	12 g	**
Vitamina C / Vitamin C	30 mg	67

* Não contém quantidades significativas de Proteínas, Gorduras Totais, Gorduras Saturadas, Gorduras Trans, Fibra Alimentar e Sódio. / ** This product does not contain significant amount of Proteins, Total Fat, Saturated Fat, Trans Fat, Dietary Fiber and Sodium.

* % Valores Diários de Referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores, dependendo de suas necessidades energéticas. / Reference daily value based on a 2,000 kcal or 8,400 kJ diet. Daily value can be higher or lower depending on each person energy needs.

** Valores Diários de Referência não estabelecidos. / Reference daily value not established.

- MARCA B



INFORMAÇÃO NUTRICIONAL
 PORÇÃO DE 200 ml (1 COPO)

	QUANTIDADE POR PORÇÃO	% VD (*)
VALOR ENERGÉTICO	35 kcal = 147 kJ	2
CARBOIDRATOS, DOS QUAIS:	7,9 g	3
AÇÚCARES (***)	7,8 g	**

NÃO CONTÉM QUANTIDADE SIGNIFICATIVA DE PROTEÍNAS, GORDURAS TOTAIS, GORDURAS SATURADAS, GORDURAS TRANS, FIBRA ALIMENTAR E SÓDIO.

(*) % VALORES DIÁRIOS COM BASE EM UMA DIETA DE 2000 kcal OU 8400 kJ. SEUS VALORES DIÁRIOS PODEM SER MAIORES OU MENORES DEPENDENDO DE SUAS NECESSIDADES ENERGÉTICAS.

(**) VD NÃO ESTABELECIDO.

(***) OS AÇÚCARES PRESENTES SÃO PROVENIENTES DO(S) SUCO(S).

NÃO CONTÉM GLÚTEN

- MARCA C



INFORMAÇÃO NUTRICIONAL / NUTRITION FACTS		
Porção de 200 ml (1 copo) / Serving size 7 fl oz (200 ml)		
Quantidade por porção / Amount per serving		%VD*
Valor energético / Calories	104 kcal = 436 kJ	5
Carboidratos / Carbohydrate	26 g	9
Proteínas / Proteins	0 g	0
Gorduras Totais / Total Fat	0 g	0
Gorduras Saturadas / Saturated Fat	0 g	0
Gorduras Trans / Trans Fat	0 g	**
Fibra Alimentar / Dietary Fiber	0 g	0
Sódio / Sodium	10 mg	0
Vitamina C / Vitamin C	30 mg	67

Nutrition Facts		
4 Servings per container		
Serving size 8 fl oz (240ml)		
Amount per serving		
	120	
		%Daily Value*
Sodium 10mg		0%
Total Carbohydrate 31g		11%
Dietary fiber 0g		0%
Total sugars 31g		
Includes 22g Added Sugars		44%
Protein 0g		
Vitamin C 36mg		40%

*% Valores Diários de Referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores, dependendo de suas necessidades energéticas. / Reference daily values based on a 2,000 kcal or 8,400 kJ diet. Daily values can be higher or lower depending on each person's energy needs.

**Valores Diários de Referência não estabelecidos. / Reference daily values not established.

- MARCA D



INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 200ml (1 copo)		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor energético	76 kcal = 319 kJ	4
Carboidratos	19g	6
Vitamina C	27mg	60

"Não contém quantidades significativas de proteínas, gorduras (totais, saturadas, trans), fibra alimentar e sódio." (*) % Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

- MARCA E



INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 200ml (1 copo)		
Quantidade por porção		%VD(*)
Valor Energético	120 kcal = 510 kJ	6%
Carboidratos	30g	10%
Sódio	20mg	1%

"Não contém quantidade significativa de proteínas, gorduras totais, saturadas e trans e fibra alimentar".

*Valores Diários de Referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores, dependendo de suas necessidades energéticas.

- MARCA F



INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 200 ml (1 copo)		
Quantidade por porção		%VD(*)
Valor Energético	99 kcal = 414 kJ	5%
Carboidratos	24 g	8%

"Não contém quantidades significativas de proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibra alimentar e sódio."

*%Valores Diários de Referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores, dependendo de suas necessidades energéticas.

- MARCA G



INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 200 ml (1 copo)		
Quantidade por porção		% VD(**)
Valor Energético	140 kcal = 588 kJ	7 %
Carboidratos	33 g, dos quais:	11 %
açúcares	19 g	(**)
Sódio	40 mg	2 %
Vitamina C	30 mg	67 %

Não contém quantidades significativas de Proteínas, Gorduras Totais, Gorduras Saturadas, Gorduras Trans e Fibra Alimentar. (**) Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores, dependendo de suas necessidades energéticas. (**) Valores Diários de referência não estabelecidos.

Procedeu-se a aquisição de uma unidade de cada uma das diferentes marcas de néctares de suco de uva presentes no supermercado, foram coletadas as informações identificadas nas tabelas nutricionais com relação a porcentagem de carboidratos referente aos 2.000 Kcal diários e a porcentagem de suco de suco de uva que se encontra presente na embalagem do suco.

Foi observada se estava cumprida a obrigatoriedade da Instruções Normativas que obedecem à Lei nº 8.918, de 1994 e ao Decreto nº 2.314, que estabelece Padrões de Identidade e Qualidade (PIQ). Quando a fruta não tem especificação mínima de polpa na normativa, considera-se que o néctar de determinada fruta deve conter no mínimo 30% da respectiva polpa, ressalvado o caso de fruta com acidez ou conteúdo de polpa

muito elevado ou sabor muito forte e, neste caso, o conteúdo de polpa não deve ser inferior a 20%.(BRASIL, 2000).

De acordo com a RDC 360 de abril de 23 de dezembro de 2003 que provou o Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, que tornou obrigatória a rotulagem nutricional, procedeu-se o cálculo da porcentagem dos carboidratos diários em uma porção de 200ml do néctar presentes na tabela e assim conferir se as tabelas apresentavam os valores corretos

4. RESULTADOS

Os resultados obtidos encontram-se na tabela a seguir que apresenta as informações nutricionais indicadas em cada uma das tabelas nutricionais proporcionais a 200ml do néctar e a percentagem de suco de uva.

<u>DENOMINAÇÃO</u>	<u>Teor de suco da Fruta %</u>	<u>Carboidratos</u>	<u>Porcentagens apresentadas na tabela carboidratos</u>
A	33,8 %	12,0 g	4%
B	40,0 %	21,0 g	3%
C	30,0 %	26,0 g	9%
D	33,8 %	29,0 g	6%
E	100 %	30,0 g	10%
F	30,0 %	24,0 g	8%
G	100,0 %	33,0 g	11%

Tabela: o autor

Todos os sete produtos analisados continham o teor de polpa ou suco de fruta exigido por lei. Segundo a norma atualmente em vigor, o percentual mínimo de fruta varia de 20% a 40%, dependendo do sabor do néctar, sendo assim todos os produtos analisados se enquadram na percentagem exigida.

Sucos denominados A, C, F apresentaram as menores percentagens de suco entre as marcas avaliadas, porém apresentam o percentual mínimo dentro dos parâmetros exigidos .

Os néctares analisados apresentaram diferentes percentagens de carboidratos em sua tabelas. De acordo com o decreto do Ministério da Agricultura, Pecuária e do Abastecimento (MAPA) nº 6.871, de 4 junho de 2009, sucos integrais são aqueles que não têm adição de açúcares e na sua concentração natural, sendo vedado o uso de tal designação para o suco reconstituído.

Procedeu-se o cálculo da porcentagem dos carboidratos diários em uma porção de 200ml do néctar presentes na tabela e assim conferir se as tabelas apresentavam os mesmos valores.

Marca A

300g de açúcar _____ 100 % percentagem da RDA

12g _____ A % percentagem da RDA

A= 4 % percentagem da RDA diária de carboidrato

Marca B

300g de açúcar _____ 100 % percentagem da RDA

21g _____ B % percentagem da RDA

B=7% percentagem da RDA diária

Marca C

300g de açúcar _____ 100 % percentagem da RDA

26 g _____ C % percentagem da RDA

C= 8,66% percentagem da RDA diária

Marca D

300g de açúcar _____ 100 % percentagem da RDA

19g _____ D % percentagem da RDA

D= 6% percentagem da RDA diária

Marca E

300g de açúcar _____ 100 % percentagem da RDA

30g _____ E % percentagem da RDA

E= 10 %percentagem da RDA diária

Marca F

300g de açúcar _____ 100 % percentagem da RDA

24g _____ F % percentagem da RDA

F=8 %percentagem da RDA diária

Marca G

300g de açúcar _____ 100 % percentagem da RDA

33g _____ G % percentagem da RDA

G= 11%percentagem da RDA diária

DISCUSSÃO DE RESULTADOS

O aumento do consumo de suco de fruta industrializado vem crescendo no mercado brasileiro, principalmente os prontos para beber que oferecem saúde, conveniência, sabor e inovação.

Todos os sete produtos analisados todos continham uma porcentagem da RDA diária, porém duas marcas apresentaram uma quantidade maior do que as outras marcas que foram as marcas E e G .

A apresentação do produto em “caixinhas” é bastante prática por poder ser conservada fora da geladeira antes da violação do lacre, mesmo depois de aberto na geladeira. O grande procura destes sucos se deve para uso infantil são mais práticos ainda para que as crianças possam levar como opção de bebida para o lanche escolar. Relacionado à apresentação, um ponto importante seria o apelo comercial que este tipo de produto tem. O poder da publicidade e do marketing é tão grande que uma simples embalagem pode nos levar a acreditar que a bebida é tão saudável quanto a fruta *in natura* que originou o produto. As imagens contidas nestas caixas são sempre de frutas frescas, porém o suco não é mais fresco, evidentemente. O consumo deste tipo de produto não é de todo prejudicial. O que devemos nos atentar é sobre a quantidade deste tipo de suco consumida, já que se consumido em grandes quantidades, conseqüentemente, sendo prejudicial aos consumidores em geral, adultos e crianças.

5. CONCLUSÃO

Conclui-se que, de modo geral, os valores observados para os néctares das marcas “A, B, C, D, E, F, G” apresentaram o teor de polpa ou suco de fruta exigido por lei. Segundo a norma em vigor, o percentual mínimo de fruta varia de 20% a 40%, dependendo do sabor do néctar, sendo assim todos os produtos analisados se enquadram na porcentagem exigida.

Identificamos diferença significativa com relação a porcentagem de carboidratos presentes em 200ml de néctar de uva das diferentes marcas, apesar de estarem em conformidade com a lei. Porém a diferença identificada pode ser um parâmetro no momento da seleção de um produto com menores teores de açúcares e mais saudável pela população consumidora. Sabe-se que o consumo diário de açúcar em excesso é prejudicial à saúde.

Importante ressaltar a necessidade de orientar a população da importância de ler as informações presentes nos rótulos dos produtos e assim poder selecionar alimentos que sejam de melhor qualidade nutricional, com menos teores de açúcares, sódio, lipídeos e outros nutrientes que em excesso prejudicam a saúde.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ARANTES, P. C. Análise de rotulagem e das características físico-químicas de néctar de maracujá amarelo(*Passiflora edulis* f. *Flavicarpa*).2012. 45f. Monografia (Graduação em Química Industrial). UFG, Anápolis-GO, 2012.

BRASIL. Ministério da Saúde. Desmistificando dúvidas sobre alimentação e nutrição : material de apoio para profissionais de saúde. Brasília : Ministério da Saúde, 2016. 164 p

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. [Internet] Lei nº 8.918, de 14 de Julho de 1994. Dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas, autoriza a criação da comissão intersetorial de bebidas e dá outras providências. [acesso 2007 maio 17]. Disponível em: <<http://extranet.agricultura.gov.br/sislegisconsulta/consultarLegislacao.do?operacao=visualizar&id=212>> Acesso em: 20 Junho 2019.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Decreto nº 2.314, de 04 de setembro de 1997. Regulamenta a Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994, que dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas. [acesso 2007 maio 17]. Disponível em: <<http://extranet.agricultura.gov.br/sislegisconsulta/consultarLegislacao.do?operacao=visualizar&id=1010>> > Acesso em: 19 Junho 2019.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento [Internet]. Decreto nº 3.510, de 16 de junho de 2000. Altera dispositivos do Regulamento aprovado pelo Decreto nº 2.314, de 4 de setembro de 1997, que dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas. [acesso 2007 maio 17]. Disponível em: <<http://extranet.agricultura.gov.br/sislegisconsulta/consultarLegislacao.do?operacao=visualizar&id=1012>> > Acesso em: 20 Junho 2019.

BRASIL. Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002. A Diretoria Colegiada da ANVISA/MS aprova o regulamento técnico para rotulagem de alimentos embalados. Diário Oficial da União. 2002; 23 set; (184):33; Seção 1. > Acesso em: 20 MARÇO 2020.

BRASIL. Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003. O Congresso Nacional 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 União. 2003; 19 maio; (94):1; Seção 1.

BRASIL. Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003. A Diretoria Colegiada da ANVISA/MS aprova o regulamento técnico sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados. Diário Oficial da União. 2003; 26 dez; (251):33; Seção 1. Acesso em: 15 DE ABRIL 2020

BRASIL. Portaria nº 27, de 13 de janeiro de 1998. A secretaria de Vigilância Sanitária do MS aprova o regulamento técnico referente à informação nutricional complementar. Diário Oficial da União. 1998; 16 jan; (11-E):1; Seção 1. Acesso em: 20 DE ABRIL 2020

BRASIL. Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003. A Diretoria Colegiada da ANVISA/MS aprova o regulamento técnico de porções de alimentos embalados para fins de rotulagem nutricional. Diário Oficial da União. 2003; 26 dez; (251): 28; Seção 1. Acesso em: 22 MARÇO 2020.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento [Internet]. Instrução normativa nº 01, de 7 de janeiro de 2000. Regulamento técnico geral para fixação dos padrões de identidade e qualidade para suco de fruta. [acesso 2007 maio 17]. Disponível em: <<http://extranet.agricultura.gov.br/sislegisconsulta/consultarLegislacao.do?operacao=visualizar&id=7777>> Acesso em: 15 DE ABRIL 2020

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento [Internet]. Instrução normativa nº 12, de 4 de setembro de 2003. Regulamento técnico geral para fixação de identificação e qualidade gerais para suco tropical. [acesso 2007 maio 17]. Disponível em: <<http://extranet.agricultura.gov.br/sislegisconsulta/consultaLegislacao.do?operacao=visualizar&id=2831>> Acesso em: 23 MARÇO 2020

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária [Internet]. Lei nº 8.543, de 23 de dezembro de 1992. Determina a impressão de advertência em rótulos e embalagens de alimentos industrializados que contenham glúten, a fim de evitar a doença celíaca ou síndrome celíaca. [acesso 2007 maio 20]. Disponível em: <<http://e-legis.anvisa.gov.br/leisref/public/showAct.php?id=32>> Acesso em: 21 DE ABRIL 2020

BRASIL. Lei nº. 8.078, de 11 de setembro de 1990. Código de Defesa do Consumidor. Dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/Leis/L8078.htm. Disponível em: <https://presrepublica.jusbrasil.com.br/legislacao/91585/codigo-de-defesa-do-consumidor-lei-8078-90>. Acesso em : 19 maio 2020.

FERRAREZI, A. C.; SANTOS, K. M. O.; MONTEIRO, M. Avaliação crítica da legislação brasileira de sucos de fruta, com ênfase no suco de fruta pronto para beber. Revista de Nutrição, Campinas, v. 23, n. 4, p. 667-677, jan./ago., 2010

PIRILLO, C. P., SABIO R. P. 100% Suco. In: Brasil Hortifrut –Uma publicação do CEPEA/USP. Ano 8, n. 81, julho, 2009.

SERVIÇO BRASILEIRO DE APOIO ÀS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS – SEBRAE. Mercado de sucos prontos para beber cresce 7,2%. 2006. Disponível em: <<http://www.sebrae-sc.com.br/newart/default.asp?materia=6727>>. Acesso em: 20 abril de 2020.