Área temática: Ciência e Tecnologia de Alimentos

**AVALIAÇÃO DA ROTULAGEM DE DIFERENTES MARCAS DE ÓLEOS DE CÔCO COMERCIALIZADOS NA CIDADE DO RECIFE**

**Maria Clara Fagundes Alves do Nascimento¹** (mariaclarafgnds@gmail.com);

Allana Karoline Fernandes Nobre da Silva¹;

Cinthia Katiane Martins Calado¹;

Amanda Norberta Marques de Santana¹.

1. Universidade Federal de Pernambuco – UFPE, Recife , Pernambuco, Brasil.

**INTRODUÇÃO:** O rótulo é a interface entre o alimento industrializado e o consumidor quanto às características nutricionais, de qualidade e segurança do produto, assim, a rotulagem exerce influência na ingestão dos nutrientes que participam da etiologia das doenças crônicas. Alguns autores afirmam que a rotulagem brasileira de alimentos está muito inferior ao padrão praticado em países da América do Norte e da Europa, os estudos mostram diversas inadequações no que se refere aos rótulos alimentares e apontam que o déficit na fiscalização de tais leis colabora para tantas falhas encontradas. Sobre o óleo de coco no Brasil, são escassos os estudos que verificam a rotulagem do mesmo. Esse produto érico em triglicerídeos de cadeia média, propriedade que segundo a literatura repercute em uma absorção e metabolismo singulares, promovendo diversos benefícios à saúde do indivíduo. Tal questão também pode propiciar o uso de informações indevidamente nos rótulos pelas marcas, agravando mais banalização das leis. **OBJETIVO:** O objetivo do presente estudo é verificar a conformidade dos rótulos de 8 marcas de óleos de coco encontradas na cidade do Recife frente à legislação vigente. **MATERIAL E MÉTODO:** Foi desenvolvida uma ficha de avaliação padronizada, elaborada a partir dos itens da legislação brasileira pertinentes ao alimento analisado relacionados à identidade, informações nutricionais e demais informações de rótulos. Todos os rótulos foram submetidos à avaliação com tal roteiro. Por fim, os dados resultantes foram redigidos em *Excel* e obtidos os valores percentuais das conformidades. **RESULTADOS:** Nenhum dos rótulos apresentou irregularidade quanto aos itens descritos na Resolução da Diretoria Colegiada 270/05. Metade deles apresentou discordâncias com a regulamentação que se refere aos alimentos embalados. Quanto à rotulagem nutricional especificamente, apenas um produto apresentou inadequações, sendo que o mesmo pontuou negativamente tanto no quesito de informação nutricional complementar quanto em itens obrigatórios, todavia, nenhum dos rótulos avaliados desrespeitou as regras que dispõem sobre porções e medidas caseiras. Por fim, entre todos os tópicos avaliados, o que obteve maior número de inconformidades foi o que tratou das informações dúbias, que induzem a erros, não comprovadas cientificamente ou que indicam propriedades terapêuticas. **CONCLUSÕES:** A rotulagem de tais produtos demonstrou erros que passam despercebidos pelos órgãos reguladores, mas que repercutem na compreensão do consumidor, especialmente nesse tipo de produto relativamente novo no mercado e com pouca concorrência.

 Palavras-chave: Rotulagem Alimentar; Óleo de Coco; Rotulagem nutricional; Gorduras