

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
DE MINAS GERAIS - *CAMPUS* BAMBUÍ
BACHARELADO EM ENGENHARIA DE ALIMENTOS

Elaine Maria De Noronha

**INFLUÊNCIA DO RÓTULO NA PERCEPÇÃO DE SAUDABILIDADE E
INTENÇÃO DE COMPRA DE PRODUTOS DE DIFERENTES NÍVEIS
DE PROCESSAMENTO**

BambuÍ-MG

2020

ELAINE MARIA DE NORONHA

**INFLUÊNCIA DO RÓTULO NA PERCEPÇÃO DE SAUDABILIDADE E
INTENÇÃO DE COMPRA DE PRODUTOS DE DIFERENTES NÍVEIS
DE PROCESSAMENTO**

Trabalho de conclusão de curso apresentado ao Curso de Bacharelado em Engenharia de Alimentos do Instituto Federal de Minas Gerais - *Campus* Bambuí para obtenção do grau de Bacharela em Engenharia de Alimentos.

Orientadora: Rafaela Correa Pereira.

Bambuí-MG

2020

AGRADECIMENTOS

Meu agradecimento primeiramente a Deus, que sempre me sustentou em Teu infinito amor, que me manteve perseverante para prosseguir com meus sonhos e objetivos, me concedendo discernimento e sabedoria.

Agradeço, de todo meu coração, aos meus pais, Maria Arminda e Edimar Francisco, que sempre me apoiaram e me incentivaram a nunca desistir dos meus sonhos.

Aos meus irmãos, Alex, Érika e Alan, que sempre estiveram ao meu lado mesmo distantes, me motivando a prosseguir. “AMO incondicionalmente, família”.

Agradeço a todos os meus familiares, que, de alguma forma, contribuíram com palavras de motivação.

Gratidão aos membros da minha banca, Kamilla Mendonça e Márcia Bitencourt, por terem aceitado o convite e pela contribuição nas considerações deste trabalho.

Em especial, sou muito grata à minha orientadora, Rafaela Correia, que, com carinho, paciência e dedicação, sempre se dispôs a me ajudar.

Agradeço a todos que, de alguma forma, contribuíram, direta ou indiretamente, pela conclusão deste trabalho, que é de grande importância.

Meu singelo, muito OBRIGADA!

RESUMO

Os rótulos de alimentos apresentam informações importantes para a tomada de decisão no momento da compra. Portanto, devem fornecer informações claras e de fácil compreensão pelo consumidor. O presente trabalho teve como objetivo avaliar o nível de entendimento do consumidor sobre as informações disponibilizadas em rótulos de produtos alimentícios de diferentes níveis de processamento e determinar o impacto que alegações nutricionais e de saúde exercem sobre a percepção de saudabilidade e intenção de compra de um protótipo de produto de diferentes níveis de processamento. Neste caso, foi estudado o suco de uva por meio de uma pesquisa de mercado *online*. Para tanto, foi aplicado um questionário *online* em redes sociais, via e-mail e aplicativos de mensagens contendo questões sobre escolhas alimentares e hábitos de consumo de alimentos, entendimento e interpretação de informações dos rótulos, influência de alegações nutricionais e de saúde sobre a percepção da saudabilidade e intenção de compra de um protótipo de produto com diferentes níveis de processamento, além de questões sociodemográficas. O estudo foi de caráter transversal e natureza quantitativa e descritiva. Os respondentes se caracterizaram, em sua maioria, por mulheres, com idade entre 22 a 28 anos, com ensino superior incompleto. Os respondentes alegaram que os fatores de maior relevância no momento da compra foram o preço e o sabor dos alimentos, no qual, a lista de ingredientes e a tabela nutricional são os itens de menor relevância. O hábito de leitura dos rótulos e o entendimento das informações disponibilizadas foram baixos. Ao avaliar os protótipos dos sucos de uva, os resultados demonstraram que os entrevistados têm certo conhecimento quanto ao nível de processamento dos alimentos, principalmente quando se trata de produtos processados e ultraprocessados. Já a presença de alegações não influenciou no momento da análise quanto ao nível de processamento para todos os protótipos avaliados. Quanto à intenção de compra, os entrevistados optaram, em sua maioria, pelo suco integral. Esses resultados reforçam a importância que os rótulos de alimentos desempenham para a tomada de decisão dos consumidores e podem servir de referência para intervenções educativas futuras, que busquem conscientizar e proporcionar autonomia ao consumidor em suas escolhas alimentares.

Palavras-chave: Rotulagem de alimentos; Alimentação saudável; Protótipo de suco de uva; Escolhas alimentares.

SUMMARY

Food labels provide important information for decision making when purchasing food. Therefore, they must provide clear information that is easy for the consumer to understand. This study aimed to assess the consumer's level of understanding of the information available on food product labels at different levels of processing and to determine the impact that nutritional and health claims have on the perception of healthiness and intention to purchase a prototype different levels of processing. In this case, grape juice was studied through online market research. To this end, an online questionnaire was formulated on social networks, via email and messaging apps related to food choices and food consumption habits, understanding and interpretation of label information, influence of nutritional claims and health on the perception of healthiness and intention to purchase a product prototype with different levels of processing, in addition to sociodemographic issues. The study was transversal and quantitative and descriptive in nature. Most respondents were characterized by women, aged 22 to 28 years, with incomplete higher education. Respondents claimed that the factors of greatest category at the time of purchase were the price and flavor of the food, in which the list of ingredients and the nutritional table are the items of lesser presented. The habit of reading labels and understanding the information provided were low. When evaluating the prototypes of grape juices, the results showed that the interviewees are certain about their knowledge in terms of food processing, especially when it comes to processed and ultra-processed products. The presence of claims did not influence the analysis level regarding the level of processing for all prototypes obtained. As for the purchase intention, the interviewees opted, for the most part, for whole juice. These results reinforce the importance that food labels play in consumers' decision-making and can serve as a reference for future educational procedures, which seek to raise awareness and provide consumers with autonomy in their food choices.

Keywords: Food labeling; Healthy eating; Grape juice prototype; Food choices.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Figura 1 - Protótipo de rótulo de suco de uva integral

Figura 2 - Protótipo de rótulo de suco de uva integral

Figura 3 - Protótipo de rótulo de suco de uva integral

Figura 4 - Protótipo de rótulo de pó para bebida sabor de uva

Figura 5 - Protótipo de rótulo de pó para bebida sabor de uva

Figura 6 - Protótipo de rótulo de pó para bebida sabor de uva

Figura 7 - Protótipo de rótulo de néctar de uva

Figura 8 - Protótipo de rótulo de néctar de uva

Figura 9 - Protótipo de rótulo de néctar de uva

Figura 10 – Fatores de relevância para a escolha de um produto no momento da compra de alimentos

Figura 11 – Frequência ao observar as informações e fator de clareza ao ler os rótulos de alimentos no momento da compra

LISTA DE TABELAS

Tabela 1 - Características sociodemográficas da amostra em estudo

Tabela 2 - Frequência do consumo de frutas e hortaliças

Tabela 3 - Nível de conhecimento sobre as informações disponibilizadas nos rótulos

Tabela 4 - Conhecimento sobre o grau de processamento dos protótipos apresentados

Tabela 5 - Percepção de saudabilidade dos protótipos apresentados

Tabela 6 - Intenção de compra dos protótipos apresentados

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

AIR – Análise de Impacto Regulatório

ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária

CNI - Comissão Nacional de Indústria

DCNT - Doenças Crônicas Não Transmissíveis

GT - Grupo de Trabalho

LI - Lista de Ingredientes

OMS - Organização Mundial da Saúde

PNS - Pesquisa Nacional da Saúde

TN - Tabela Nutricional

%VD - Valor Diário

RESUMO

Os rótulos de alimentos apresentam informações importantes para a tomada de decisão no momento da compra. Portanto, devem fornecer informações claras e de fácil compreensão pelo consumidor. O presente trabalho teve como objetivo avaliar o nível de entendimento do consumidor sobre as informações disponibilizadas em rótulos de produtos alimentícios de diferentes níveis de processamento e determinar o impacto que alegações nutricionais e de saúde exercem sobre a percepção de saudabilidade e intenção de compra de um protótipo de produto de diferentes níveis de processamento. Neste caso, foi estudado o suco de uva por meio de uma pesquisa de mercado *online*. Para tanto, foi aplicado um questionário *online* em redes sociais, via e-mail e aplicativos de mensagens, contendo questões sobre escolhas alimentares e hábitos de consumo de alimentos, entendimento e interpretação de informações dos rótulos, influência de alegações nutricionais e de saúde sobre a percepção da saudabilidade e intenção de compra de um protótipo de produto com diferentes níveis de processamento, além de questões sociodemográficas. O estudo foi de caráter transversal e de natureza quantitativa e descritiva. Os respondentes se caracterizaram, em sua maioria, por mulheres, com idade entre 22 e 28 anos, com ensino superior incompleto. Eles alegaram que os fatores de maior relevância no momento da compra são o preço e o sabor dos alimentos, sendo que a lista de ingredientes e a tabela nutricional são os itens de menor relevância. O hábito de leitura dos rótulos e o entendimento das informações disponibilizadas foram menos relevantes. Ao se avaliar os protótipos dos sucos de uva, os resultados demonstraram que os entrevistados têm certo conhecimento quanto ao nível de processamento dos alimentos, principalmente quando se trata de produtos processados e ultraprocessados. Já a presença de alegações não influenciou no momento da análise quanto ao nível de processamento para todos os protótipos avaliados. Quanto à intenção de compra, os entrevistados optaram, em sua maioria, pelo suco integral. Esses resultados reforçam a importância que os rótulos de alimentos desempenham para a tomada de decisão dos consumidores e podem servir de referência para intervenções educativas futuras, que busquem conscientizar e proporcionar autonomia ao consumidor em suas escolhas alimentares.

Palavras-chave: Rotulagem de alimentos; Alimentação saudável; Protótipo de suco de uva; Escolhas alimentares.

ABSTRACT

Food labels present important information for decision making when buying food, because of this the information must be easy to understand by the consumer. The aim of the study was to evaluate the level of knowledge of consumers regarding the levels of food processing, degree of healthiness and intention to purchase, if the factors addressed would influence when purchasing food. An online questionnaire was applied on social networks, via e-mail and messaging applications, it included 4 sections, in one of which 9 prototypes of grape juice labels were presented with different degrees of processing and claims on the front of the labels. The study was cross-sectional and quantitative and descriptive in nature, the target audience was mostly female, aged between 22 and 28 years, and most of them did not have any type of Chronic Noncommunicable Diseases - NCDs. Respondents claimed that the most relevant factors at the time of purchase are the price with 76% and food flavor with 58% of respondents, and the least relevant was the ingredient list with 18% and the Nutritional Table - TN with 16 % of respondents. When evaluating the grape juice prototypes, the results showed that the grape flavor powder drink had a higher percentage of success reached 58% regarding the level of juice processing, for the degree of healthiness reached 59%, being considered unhealthy and their purchase intention was reported that they would certainly not buy for 49.5% of respondents. The information collected demonstrated that part of the consumers partially understand the information contained in the food labels. However, there is a difficulty in understanding and where to find the information on food labels for a large part of the population.

Keywords: food labeling; healthy eating; prototype of grape juice; food choices.

SUMÁRIO

1- INTRODUÇÃO	10
2- REVISÃO BIBLIOGRÁFICA	11
2.1- Contexto alimentar e saúde do consumidor	11
2.2- Classificações dos produtos e os níveis de processamento	12
2.2.1- <i>In Natura</i>	13
2.2.2- Minimamente processado	13
2.2.3- Processado	13
2.2.4- Ultraprocessado	13
2.3- Importância da rotulagem dos produtos	14
2.6- Importância da rotulagem para informações ao consumidor	16
3- METODOLOGIA	17
3.1 - ANÁLISE DOS RESULTADOS	22
4- RESULTADOS E DISCUSSÃO	22
4.1 Caracterização da amostra	23
4.2 – Fatores de relevância para o consumidor no momento da compra de alimentos	24
4.3- Leitura do rótulo	25
4.4– Influência das alegações nutricionais, de propriedade funcional e de saúde sobre a saudabilidade e intenção de compra	27
5 - CONCLUSÃO	31
6 - REFERENCIAL	33

1- INTRODUÇÃO

O consumo elevado de alimentos ricos em açúcares, sal e gordura pela população brasileira é reflexo do aumento preocupante na ingestão de alimentos e bebidas ultraprocessados (FAO, 2014). Isso porque os alimentos ultraprocessados, em geral, apresentam perfil nutricional desfavorável, marcado pelo maior teor de gorduras, carboidratos simples e sódio, além dos baixos teores de fibras, micronutrientes e outros compostos bioativos, naturalmente presentes em alimentos *in natura* e minimamente processados (BRASIL, 2015).

Diante dessa constatação, o Ministério da Saúde, ao publicar o Guia Alimentar para a População Brasileira, em 2014 (BRASIL, 2014), passou a utilizar a classificação dos alimentos de acordo com seu nível de processamento, denominada classificação NOVA.

Nessa classificação, os alimentos são divididos em: alimentos *in natura* (aqueles obtidos diretamente das plantas ou de animais, como folhas e frutos, ovos, mel e leite); alimentos minimamente processados (produtos extraídos de alimentos *in natura*, como congelados, farinhas, grãos embalados, ou alimentos que sofreram processo de pasteurização ou até secagem e são embalados); alimentos processados (produtos fabricados essencialmente com adição de sal, gordura e açúcar, de uso industrial ou doméstico, como queijos, frutas em calda, pães e conservas); e alimentos ultraprocessados (produtos que, durante o processo de fabricação, envolvem diversas etapas e técnicas de processamento e vários ingredientes, que, em sua maioria, são de uso exclusivo industrial, como macarrão instantâneo, biscoitos, salgados de pacote e sorvete).

Buscando evidenciar os aspectos saudáveis dos alimentos industrializados, é prática comum da indústria de alimentos utilizar alegações nutricionais e de saúde, dentre outras estratégias de marketing nos rótulos dos produtos, como forma de chamar a atenção do consumidor para características específicas e, assim, induzir a uma percepção benéfica dos alimentos. No entanto, nem sempre essas estratégias são coerentes com a real qualidade nutricional do produto.

Isso é particularmente preocupante considerando-se que o consumidor pode ter dificuldade de interpretar essas informações, além do baixo nível de conhecimento que ele tem sobre alimentação e nutrição. Nesse sentido, muitas vezes, as alegações e informações veiculadas nos rótulos são estratégias que criam percepções sobre as características e saudabilidade do produto, o que pode levar o consumidor ao engano.

Diante dessas considerações, o presente trabalho teve como objetivo avaliar o nível de entendimento do consumidor sobre as informações disponibilizadas em rótulos de produtos alimentícios de diferentes níveis de processamento, determinar o impacto que alegações nutricionais e de saúde exercem sobre a percepção de saudabilidade e a intenção de compra de produtos por meio de uma pesquisa de mercado *online*.

2- REVISÃO BIBLIOGRÁFICA

2.1- Contexto alimentar e saúde do consumidor

A alimentação desbalanceada tem sido motivo de alerta em todo o mundo. Os supermercados são corresponsáveis por disponibilizar alimentos nada saudáveis, sendo um dos principais locais de aquisição de alimentos ultraprocessados (CHARLTON et. al., 2015).

Os alimentos ultraprocessados, em sua grande maioria, são ricos em açúcares, gorduras e sódio, e pobres em nutrientes favoráveis à saúde, como as fibras e os compostos bioativos. Segundo Bessa et al. (2019), o consumo excessivo desses alimentos pode desencadear inúmeros problemas de saúde, como desenvolvimento de Doenças Crônicas Não Transmissíveis - DCNT. A grande preocupação no aumento do consumo de alimentos ultraprocessados está ligada à sua relação com a incidência de doenças, em especial as DCNT, que tem afetado todos os níveis populacionais (D'Avila & KIRSTEN, 2017).

Marques et al. (2015) declaram que uma alimentação deve ser equilibrada e contribuir para o bom desenvolvimento fisiológico, com atenção maior às fases iniciais da vida - infância e adolescência. Por meio de ações educativas que orientem escolhas alimentares mais saudáveis e da prática de atividade física regular, seria possível uma redução desse quadro (ALMEIDA et al., 2018).

O grande problema das DCNT são os diagnósticos tardios, apenas revelados em longo prazo. Segundo Malta et al. (2014), os gastos investidos em tratamentos com DCNT possibilitam menos recursos disponíveis para outras áreas, como alimentação, moradia, educação, entre outras. O fato é que existe uma necessidade de conscientização da população quanto à importância do consumo equilibrado de alguns alimentos para se ter uma vida mais saudável e para mitigar eventuais casos de DCNT.

Portanto, é preciso reduzir o consumo de alimentos com alto nível de processamento e/ou ricos em gorduras, açúcares e sódio, pois há uma relação deste consumo com a mortalidade associada às DCNT (MOREIRA et al., 2015). Essas mudanças de hábitos alimentares são um processo lento, que deve ser abordado constantemente para que a população seja alertada e conscientizada sobre uma melhor decisão na escolha dos alimentos.

2.2- Classificações dos produtos e os níveis de processamento

A nova classificação do **nível** processamento dos alimentos apresentada pelo Guia Alimentar para a População Brasileira, de acordo com o grau de processamento, foi definida como: Grupo 1 - *in natura*; Grupo 2 - minimamente processados; Grupo 3 - processados; e Grupo 4 - ultraprocessados (BRASIL, 2014).

As categorias de alimentos são definidas de acordo com o tipo de tecnologia empregada na sua produção, conforme descrito na sequência (BRASIL, 2014).

2.2.1- *In natura*

São aqueles alimentos obtidos diretamente das plantas, vegetais ou animais, que podem ser consumidos sem que tenham sofrido qualquer alteração. São alimentos *in natura*: leite, couve, alface, tomate, pera, maçã, mel, castanhas, dentre outros. É importante destacar que são de suma importância para o organismo humano.

2.2.2- Minimamente Processado

Os alimentos que se enquadram nesse grupo são os que foram submetidos a processo mínimo de torração, trituração ou embalagem. Consideram, nesta classificação, os grãos polidos, as farinhas, as carnes congeladas, dentre outros. São alimentos usados na culinária doméstica, e sua utilização não acarreta danos à saúde.

2.2.3- Processado

Alimentos processados são os alimentos *in natura* ou minimamente processados que sofreram algum tipo de processamento, sendo de uso culinário ou industrial. Adicionam-se gorduras, açúcares ou sódio durante sua fabricação. Em escala industrial, são aplicados na elaboração de pães, iogurtes, frutas em calda e desidratadas. Em uso doméstico, quando em excesso, podem acarretar danos à saúde em longo prazo.

2.2.4- Ultraprocessado

Os produtos alimentícios ultraprocessados são submetidos a diversas etapas e técnicas de processamentos. Além de possuírem vários ingredientes, alguns são adicionados exclusivamente em escala industrial. O consumo destes alimentos não deve ser abusivo, e uma análise da sua composição é de suma importância antes da ingestão.

Alimentos ultraprocessados são aqueles provenientes da mistura dos grupos 2 e 3 após serem submetidos a uma tecnologia de processamento industrial. Estes produtos costumam ser disponibilizados ao consumidor de forma pronta ou pré-pronta para o consumo. De modo geral, são alimentos que possuem “shelf life” (validade longa de prateleira), são acessíveis economicamente e palatáveis (BIELEMANN et al., 2015).

A necessidade de adição de açúcares, gorduras e sal no processo produtivo torna sua composição nutricional desfavorável para o consumo. Estes ingredientes são utilizados para proporcionar “shelf life” e intensificação do sabor e, além disso, também são úteis para encobrir

sabores indesejáveis devido aos aditivos ou produzidos pelas técnicas de ultraprocessoamento (BRASIL, 2014).

São diversos os tipos de tecnologias empregadas na fabricação de produtos alimentícios, seja em salgados, curados, adoçados, assados, fritos, defumados e em conserva. Outra propriedade é a adição ou enriquecimento com aditivos, conservantes, vitaminas e minerais sintéticos (BIELEMANN et al., 2015).

2.3- Importância da rotulagem dos produtos

O Brasil está entre os primeiros países a adotar a rotulagem nutricional obrigatória. Ao longo dos anos, houve a necessidade de aprimoramento do rótulo nutricional após a implementação obrigatória (BRASIL, 2018). No Brasil, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA - elaborou, nos anos de 2000 e 2001, a legislação que determina as informações nutricionais obrigatórias a serem adotadas nos rótulos de alimentos (BRASIL, 2001).

Em agosto de 2017, foi elaborado o Relatório do Grupo de Trabalho sobre Rotulagem Nutricional pela ANVISA, que trata de estudos científicos revisados pelo Grupo de Trabalho (GT), mostrando que a rotulagem nutricional é de difícil compreensão e pouco utilizada pelos consumidores (BRASIL, 2017).

De acordo com Cavada et al. (2012), apesar da rotulagem ser obrigatória no Brasil desde 2001, estudos recentes demonstraram que o consumidor brasileiro ainda encontra dificuldades nas informações descritas nos rótulos dos produtos alimentícios. Assim, percebe-se a necessidade de modificações nas disposições das informações tanto da Tabela Nutricional (TN) quanto da lista de ingredientes.

Em 2017, um estudo conduzido pelo Instituto Brasileiro de Opinião Pública e Estatística (IBOPE), patrocinado pela Comissão Nacional de Indústria (CNI), indicou que 79% da população brasileira acima de 16 anos compreendem parcialmente ou não compreendem nada sobre as informações da tabela nutricional (BRASIL, 2018). A rotulagem nutricional é essencial para permitir aos consumidores escolhas alimentares corretas e mais saudáveis.

Para Spnillo (2017), o rótulo é um aparato gráfico contendo informações do produto, remetido ao consumidor com o intuito de contribuir na tomada de decisão para aquisição de determinado produto. Assim, o rótulo deixa de ser uma simples etiqueta integrada ao produto passando ser parte gráfica complexa, fazendo parte da embalagem.

Acrescentando, o rótulo permite um melhor entendimento do produto/marca, sendo uma identidade visual de questões informativas, contendo forma de manuseio, preparo e conservação, incluindo alguns dados classificatórios e descritivos, embora aborde aspectos informativos, agregando valor ao produto (BORGES, 2015).

Não necessariamente o consumidor com menos conhecimento se desinteressa pela busca de informações. Porém, pode ser que seu conhecimento seja focado apenas nas informações dos rótulos nutricionais, enquanto o consumidor com mais conhecimento realiza uma análise em ambas as informações nos rótulos nutricionais e na lista de ingredientes (CAMARGO, 2018).

A embalagem é uma forma de “comunicação silenciosa”. Ela projeta informações considerando quatro aspectos importantes, com foco na transmissão de ideias sobre a marca e o produto: a cor, o material, o formato e o rótulo. Não menos importante, o rótulo contempla todos os elementos informativos necessários para a tomada de decisão no momento da compra do produto (COSTA, 2016).

Segundo Borges (2015), a embalagem tem o objetivo de apresentação do produto; já o rótulo é sua “roupa”, com a função de informar ao consumidor sobre seu conteúdo. Na elaboração do rótulo, deve constar espaço para o nome do produto, peso líquido, ingredientes, conteúdo, fabricante, prazo de validade, código de barras, dentre outros dados técnicos que são obrigatórios e que devem ser verificados por órgãos competentes, tais como: a ANVISA, o Inmetro e o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA.

2.5- Dificuldade na decisão do alimento correto e influência das informações

Durante os últimos 20 anos, as medidas regulatórias relacionadas à transmissão de informações nutricionais na rotulagem dos alimentos têm sofrido mudanças significativas (Brasil 2018). É uma preocupação do Ministério da Saúde o comportamento da população em relação à escolha pelo produto.

Segundo o relatório do Grupo de Trabalho, existe uma necessidade de estudos que avaliem o impacto dos diferentes modelos de rótulos e sua compreensão pelos brasileiros, em destaque aqueles com menores níveis de conhecimento em nutrição alimentar (BRASIL, 2017). Quase sempre as maiores dificuldades do consumidor são a falta de compreensão dos termos empregados e as informações contidas nas listas de ingredientes, as quais são compostas por termos técnicos.

Os consumidores afirmam encontrar as informações nutricionais nos rótulos; no entanto, eles não têm conhecimento suficiente acerca destas, alegando que são expressas em termos técnicos (MARZAROTTO, 2017). Assim, a probabilidade da escolha correta do alimento é mínima.

O maior desafio do consumidor é compreender as informações vinculadas nos rótulos para que possam utilizá-las de maneira adequada. Com isso, são vários os fatores que podem dificultar a interpretação das informações do rótulo, como: não encontrar as informações, falta de compreensão, falta de confiança nas informações da Tabela Nutricional -TN, e a ilegibilidade do rótulo, levando à não verificação da informação nutricional, ou, até mesmo, à desmotivação da leitura (SOUZA et al., 2011).

Além do mais, resultados de pesquisas mostram que há complexidade na rotulagem nutricional padrão, percebendo-se problemas com termos técnicos na lista de ingredientes e, para alguns indivíduos, nas porcentagens (% VD) na tabela nutricional (GRUNERT; WILLS, 2007).

2.6- Importância da rotulagem para informações ao consumidor

Segundo o Grupo de Trabalho - GT, ANVISA (2017), os resultados obtidos por meio dos estudos apontam que os fatores abordados no Relatório do GT foram considerados relevantes para corroborar a saúde pública e a garantia dos direitos do consumidor. É uma necessidade de melhoria no cenário mundial de combate aos riscos de DCNT, onde se aborda a importância da rotulagem nutricional formulando-se estratégias e ações para promoção de uma alimentação saudável.

Os principais pontos a serem melhorados para que o consumidor adquira um produto consciente de sua composição, segundo o Relatório Preliminar de Análise de Impacto Regulatório - AIR - sobre Rotulagem Nutricional, são: lista de ingredientes, advertências de alergênicos, glúten e lactose, declaração de transgênicos, alegações de propriedades funcionais, além das informações ambientais e promocionais” (BRASIL, 2019).

Ainda de acordo com a AIR, é necessária a adoção de um modelo de rotulagem nutricional frontal obrigatório semi-interpretativo para informar o alto teor de açúcares adicionados, gorduras e sódio, com uso de cores, símbolos e descritores qualitativos. Outra mudança será quanto às porções de 100 g ou ml, que também foram encontradas com maior alinhamento às recomendações do Codex Alimentarius e às medidas regulatórias adotadas, apresentando mais facilidade para serem regulamentadas e fiscalizadas (BRASIL, 2018).

Em se tratando de algumas considerações, o objetivo central da rotulagem nutricional frontal é mostrar um lado diferente quanto à percepção de saudabilidade em produtos com altos teores de nutrientes, que, quando consumidos em excesso, elevam a exposição a DCNT, apesar de apresentarem percepção de saudabilidade nos produtos considerados saudáveis, quando, na verdade não são (Hawkes, et al., 2015).

É importante ressaltar que os estudos indicam que os modelos de rotulagem nutricional frontal tiveram uma boa aceitação, demonstrando que tanto o semáforo nutricional como os de alertas são bem aceitos pela população brasileira (BRASIL, 2018). Essas informações são condizentes com o relatado por Grunert e Wills (2017), que observaram que os consumidores, comumente, respondem significativamente aos questionamentos relativos ao entendimento da rotulagem, independentemente do modelo de semáforo e alertas.

Os modelos citados foram elaborados com base nas recomendações sobre perfil nutricional da OMS e nas diretrizes do Codex Alimentarius sobre rotulagem nutricional e alegações nutricionais, com a flexibilidade necessária para serem aplicados aos diferentes tipos de rotulagem nutricional frontal que haviam sido propostos à ANVISA (LOHNER et al., 2017).

Tais mudanças contribuem para a melhoria na qualidade de vida e para a redução dos custos com tratamentos de saúde. No entanto, percebe-se que “as mudanças de hábitos dependem de ações educacionais e de outros fatores que afetam o comportamento; ainda assim, os benefícios supracitados foram indicados como possíveis de ocorrerem” (BRASIL, 2018).

3- METODOLOGIA

O presente trabalho compreende um estudo transversal, de natureza quantitativa e descritiva. A coleta de dados foi realizada por meio de uma pesquisa *online*, ocorrida no período de 22 de julho a 31 de dezembro de 2019, com voluntários de diferentes condições socioeconômicas e faixa etária superior a 18 anos, caracterizando-se uma amostragem por conveniência. O questionário foi divulgado em e-mails, redes sociais e aplicativos de mensagens.

O questionário foi estruturado em quatro seções, contendo perguntas estruturadas ou semiestruturadas, de acordo com os seguintes tópicos:

Seção 1 – Escolhas alimentares e hábitos de consumo de alimentos.

Seção 2 – Rotulagem de alimento: entendimento e interpretação das informações dos rótulos e frequência com que essas informações são analisadas no momento da compra.

Seção 3 – Influência de alegações nutricionais e de saúde sobre a percepção da saudabilidade e intenção de compra.

Seção 4 – Questões sociodemográficas: idade, sexo, escolaridade, prática de atividade física e incidência de DCNT.

Na seção 3, foram utilizados nove protótipos de rótulos de suco de uva com quatro fatores de estudo (Figura 1 - 9):

- (I) níveis de processamento: suco integral (minimamente processado), néctar de uva (processado) e suco em pó (ultraprocessado);
- (II) alegação nutricional: presença ou ausência da alegação “sem adição de açúcar”;
- (III) alegação de propriedade funcional: presença ou ausência da alegação “rico em antioxidantes”;
- (IV) alegação de saúde: presença ou ausência da alegação “rico em antioxidantes que protegem as células contra os radicais livres”.

Essas informações foram avaliadas para se entender o quanto elas influenciariam ou não na percepção de saudabilidade e intenção de compra do produto.

Figura 1 - Protótipo do rótulo de suco de uva tinto integral sem a presença da alegação nutricional, propriedade funcional e alegação de saúde.



Figura 2 - Protótipo do rótulo de suco de uva tinto integral com presença de alegação nutricional (sem adição de açúcar), propriedade funcional (rico em antioxidantes) e alegação de saúde (protege as células contra radicais livres).



Figura 3 - Protótipo do rótulo de suco de uva tinto integral com presença de alegação nutricional (sem adição de açúcar), propriedade funcional (rico em antioxidantes) e sem presença da informação de alegação de saúde.



Figura 4 - Protótipo do rótulo de pó para bebida sabor uva com a presença alegação nutricional (sem adição de açúcar), sem a presença de propriedade funcional e informação de alegação de saúde.

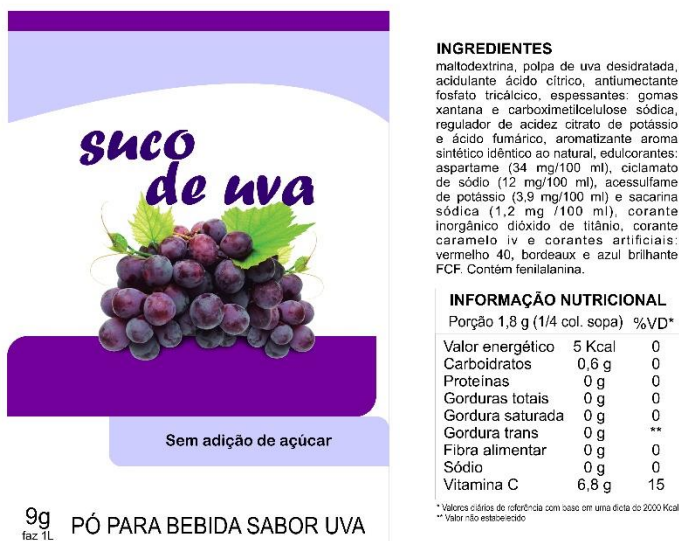


Figura 5 - Protótipo do rótulo de pó para bebida sabor uva sem a presença da alegação nutricional, com presença de propriedade funcional (rico em antioxidantes) e informação de alegação de saúde (protege as células contra os radicais livres).



Figura 6 - Protótipo do rótulo de pó para bebida sabor uva com a presença alegação nutricional (sem adição de açúcar), alegação de propriedade funcional (protege as células contra os radicais livres) e sem a presença da informação de alegação de saúde.



suco de uva

Rico em antioxidantes

Sem adição de açúcar

9g faz 1L PÓ PARA BEBIDA SABOR UVA

INGREDIENTES
 maltodextrina, polpa de uva desidratada, acidulante ácido cítrico, antiumectante fosfato tricálcico, espessantes: gomas xantana e carboximetilcelulose sódica, regulador de acidez citrato de potássio e ácido fumárico, aromatizante aroma sintético idêntico ao natural, edulcorantes: aspartame (34 mg/100 ml), ciclamato de sódio (12 mg/100 ml), acesulfame de potássio (3,9 mg/100 ml) e sacarina sódica (1,2 mg /100 ml), corante inorgânico dióxido de titânio, corante caramelo iv e corantes artificiais: vermelho 40, bordeaux e azul brilhante FCF. Contém fenilalanina.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porção 1,8 g (1/4 col. sopa)		%VD*
Valor energético	5 Kcal	0
Carboidratos	0,6 g	0
Proteínas	0 g	0
Gorduras totais	0 g	0
Gordura saturada	0 g	0
Gordura trans	0 g	**
Fibra alimentar	0 g	0
Sódio	0 g	0
Vitamina C	6,8 g	15

* Valores diários de referência com base em uma dieta de 2000 Kcal
 ** valor não estabelecido

Figura 7 - Protótipo do rótulo de néctar sabor uva com a presença de alegação nutricional (sem presença de açúcar), sem alegação da propriedade funcional e informação de alegação de saúde.



suco de uva

Rico em antioxidantes

Sem adição de açúcar

1L NÉCTAR DE UVA

INGREDIENTES
 água, suco concentrado de uva, vitamina C, sucralose

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porção 200 mL (1 copo)		%VD*
Valor energético	36 Kcal	2
Carboidratos	9 g	3
Proteínas	0 g	0
Gorduras totais	0 g	0
Gordura saturada	0 g	0
Gordura trans	0 g	**
Fibra alimentar	0 g	0
Sódio	0 g	0
Vitamina C	27 g	60

* Valores diários de referência com base em uma dieta de 2000 Kcal
 ** valor não estabelecido

Figura 8 - Protótipo do rótulo de néctar sabor uva com a presença alegação nutricional (sem adição açúcar), presença de propriedade funcional (rico em antioxidantes) e informação de alegação de saúde (protege as células contra os radicais livres).



Figura 9 - Protótipo do rótulo de néctar de uva sem a presença alegação nutricional, presença de informação de alegação de saúde e com informação funcional (rico em antioxidantes).



3.1 - ANÁLISE DOS RESULTADOS

Os dados coletados foram tabulados no software de Planilhas do Google e analisados por meio de análise de frequência pelo software SPSS v. 20. As variáveis foram comparadas e discutidas de acordo com os objetivos descritos.

4- RESULTADOS E DISCUSSÃO

4.1 Caracterização da amostra

A presente pesquisa contou com a colaboração de 100 indivíduos do estado de Minas Gerais. A Tabela 1 apresenta os dados das características sociodemográficas dos respondentes. Quanto ao gênero, 56% dos respondentes foram do sexo feminino, e 44%, do sexo masculino. No quesito faixa etária, o percentual de maior índice foi entre 22 e 28 anos, atingindo 34%. Quanto à escolaridade, o maior percentual foi o ensino superior incompleto, correspondendo a 39,4% dos entrevistados.

Quanto à presença de DCNT, 77,8% declararam não serem portadores. Segundo dados do Ministério da Saúde (Brasil, 2016), quase 80% dos brasileiros com 60 anos ou mais possuem ao menos uma comorbidade. Pelo fato de o público respondente ser jovem, justifica-se ser uma amostra que não apresentou predominância de tais comorbidades.

Quanto à frequência de atividade física, evidenciou-se que a maioria se caracteriza por hábitos sedentários. Como a amostra do presente estudo se caracterizou por um maior número de universitários, esse resultado corrobora outros estudos que evidenciaram a prevalência de hábitos sedentários neste público, como descrito por Nascimento et al. (2019).

Tabela 1 – Características sociodemográficas da amostra em estudo.

Idade (anos)	Percentual (%)
18 a 21	14,1
22 a 28	34,3
29 a 36	15,2
37 a 45	13,1
46 a 55	12,1
56 a 62	5,1
63 ou mais	6,1
Gênero	
Feminino	56,6
Masculino	43,3
Escolaridade	
Ensino Fundamental Incompleto	8,1
Ensino Fundamental Completo	3,0
Ensino Médio Completo	20,2
Ensino Superior Incompleto	39,4
Ensino Superior Completo	29,3
Portador de DCNT	
Sim	22,2
Não	77,8
Prática de Atividade Física	
Não pratica	56,6
Prática até 2 vezes por semana	13,1
Prática até 3 vezes por semana	18,2
Prática 4 vezes por semana ou mais	11,1

Fonte: Elaborado pela Autora, 2020.

O hábito de consumo diário de frutas foi declarado por 30,3% dos entrevistados. Para hortaliças, o consumo diário foi relatado por 57,6% dos respondentes, conforme dados apresentados na Tabela 2. Segundo dados do IBGE, a frequência de consumo de frutas, verduras e legumes é menor entre adolescentes do que entre adultos e idosos (BRASIL, 2020). Essas informações demonstram que os jovens brasileiros precisam melhorar o hábito no consumo de frutas e hortaliças.

Tabela 2 – Frequência do consumo de frutas e hortaliças.

Frequência (%)	Frutas	Hortaliças
não consome	7,1	3,0
até 2x	19,2	15,2
até 3x	27,3	11,1
até 5x	16,2	13,1
diariamente	30,3	57,6

Fonte: Elaborado pela Autora, 2020.

4.2 – Fatores de relevância para o consumidor no momento da compra de alimentos

Os voluntários demonstraram que o mais relevante no momento da compra de alimentos é o preço e o sabor, como demonstrado na Figura 10. Em relação ao preço do produto, 76% dos respondentes afirmaram levá-lo em consideração. Segundo Matos et al. (2017), de fato, o preço ainda é o fator de maior relevância no momento da compra dos alimentos, seguido pelo sabor, que, no presente estudo, foi levado em consideração por 58% dos entrevistados.

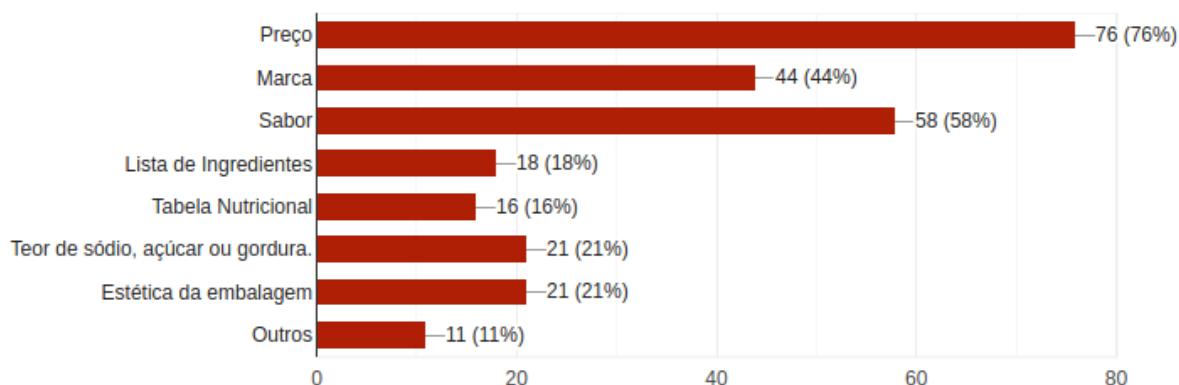
Marzarotto e Alves (2017), em pesquisa avaliando a leitura de rótulos de alimentos por frequentadores de um comércio, observaram que o sabor possui uma relevância considerável para 58,1% dos entrevistados, muito semelhante ao que se obteve no presente estudo.

Observou-se também que os itens de menor relevância no momento da compra são a lista de ingredientes, com 18%, e a tabela nutricional, com 16%, o que pode estar relacionado ao interesse de conhecer essas informações, ao nível de entendimento delas ou, até mesmo, ao tempo e disponibilidade para leitura no momento da compra.

Figura 10 – Fatores de relevância para a escolha de um produto no momento da compra de alimentos.

Ao realizar a compra de um alimento, qual(is) fator(es) você leva em consideração?

100 respostas



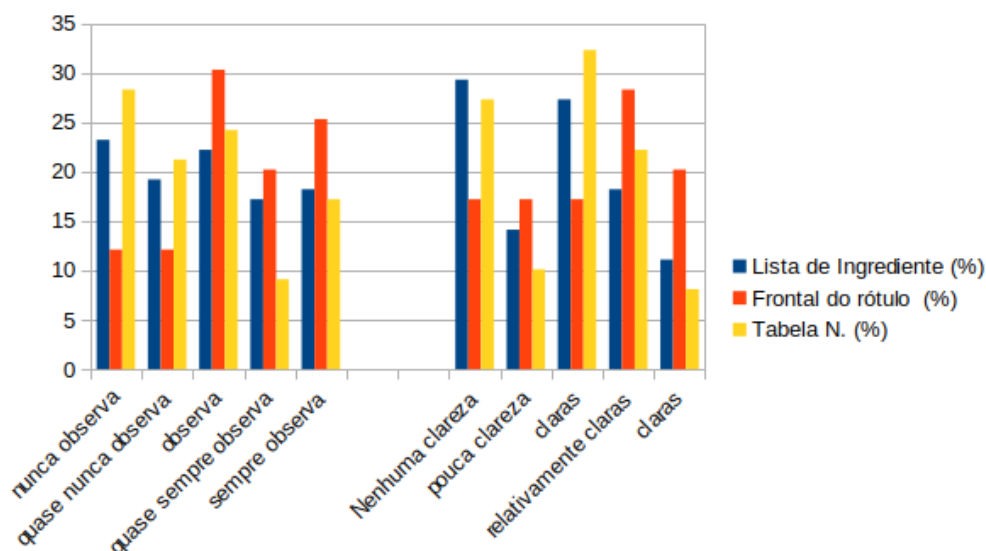
Fonte: Elaborado pela Autora, 2020.

4.3- Leitura do rótulo

Quanto ao hábito de leitura dos rótulos e ao entendimento das informações disponibilizadas, os respondentes demonstraram que, na maioria das vezes, não observam a TN (relatado por 28%), e apenas 8% alegaram encontrar clareza nas informações. Os dados são apresentados na Figura 11.

Na pesquisa de Gonçalves et al. (2015), foi verificado que apenas 15,71% da população estudada compreendem as informações contidas na TN, sendo um percentual menor que o do presente estudo. Quanto à lista de ingredientes, 23% relataram não observar, e 29% apontaram não ter nenhuma clareza nas informações disponibilizadas pelos fabricantes. No quesito das informações da parte frontal dos rótulos de alimentos, 30% alegaram observar, e apenas 17% consideraram claras essas informações. Gomes et al. (2019), em pesquisa realizada em uma rede de supermercados no estado do Rio de Janeiro, identificaram que 24% dos entrevistados têm o hábito de ler os rótulos às vezes, sendo a maioria mulheres.

Figura 11 – Frequência ao observar as informações e fator de clareza ao ler os rótulos de alimentos no momento da compra.



Fonte: Elaborado pela Autora, 2020.

No questionário, foi apresentado aos entrevistados o rótulo de uma barra de cereal existente no mercado, o qual continha as informações da parte frontal do rótulo, a lista de ingredientes e a TN. Os respondentes foram orientados a avaliar as informações e responderam as questões apresentadas, que buscaram mensurar o nível de conhecimento sobre as informações disponibilizadas, conforme descrito na Tabela 3.

Tabela 3. Nível de conhecimento sobre as informações disponibilizadas nos rótulos.

Informação	Acerto (%)
O produto contribui com qual porcentagem do valor calórico total de uma dieta de 2000 Kcal?	57,6
Qual a quantidade de açúcar presente em uma porção deste produto?	89,9
Qual a quantidade de açúcar presente em 100 g deste produto?	78,8
Qual o ingrediente presente em maior quantidade neste produto?	34,3
Qual o ingrediente presente em menor quantidade neste produto?	26,3

Fonte: Elaborado pela Autora, 2020.

Ao analisar os resultados obtidos, percebe-se que a maioria dos respondentes, 89,9%, acertou a quantidade de açúcar presente no rótulo da barra de cereal; qual sua quantidade em 100 g do produto, 78,8%; e o valor calórico total, confirmado por 57,6% dos respondentes.

Essas informações estão na parte frontal do rótulo, sendo de fácil visualização. Lima et al. (2019), em seus estudos sobre a rotulagem nutricional frontal: compreensão, percepção e preferência

dos consumidores, observaram maior número de acertos no teor de açúcar, com 95,1%, e, para o valor calórico, obtiveram-se 60,8% de acertos dos respondentes. **Os dados podem ser equiparados aos do presente estudo de forma positiva.**

Nas demais questões, percebeu-se certa dificuldade, não atingindo a média de acertos, sendo que elas se referiam à lista de ingredientes presentes na barra de cereal. A maior parte dos entrevistados declarou que as informações nem sempre são claras e de fácil compreensão, e a maioria possui alguma dificuldade na interpretação das informações.

Diante desses resultados, pôde-se constatar que a maioria dos respondentes soube interpretar corretamente as informações disponibilizadas na TN, já que a porcentagem de acertos para as três primeiras perguntas foi alta.

Em uma pesquisa descrita por Marzarotto e Alves (2017), 27,8% dos entrevistados afirmaram avaliar a TN nos rótulos de alimentos no momento da compra, principalmente o valor calórico, indicando a provável relação entre a capacidade de interpretar e a procura pela informação. De maneira inversa, isso foi evidenciado no presente estudo para a lista de ingredientes, em que foi possível verificar que existe dificuldade para encontrar e interpretar essas informações nos rótulos, devido à baixa porcentagem de acerto obtida.

4.4– Influência das alegações nutricionais, de propriedade funcional e de saúde sobre a saudabilidade e intenção de compra

Quanto ao conhecimento do nível de processamento do suco de uva apresentado na Tabela 4, observou-se que, em relação ao nível de processamento, entre os processados e ultraprocessados, houve variação de 48,5 a 57,6% de acertos. Já para os minimamente processados, obteve-se uma pequena porcentagem de acertos, menos da metade, variando de 33,3 a 36,4% dos respondentes.

Isso demonstra que os entrevistados têm certo conhecimento quanto ao nível de processamento dos alimentos, principalmente em relação aos produtos processados e ultraprocessados. Outro indicativo percebido foi que a presença de alegações não influenciou no momento da análise sobre o nível de processamento, para todos os protótipos avaliados.

Bastos e Alves (2020), em seus estudos, nos quais avaliaram práticas educativas e a promoção da alimentação saudável, ao realizarem oficinas quanto aos níveis de processamento dos alimentos, perceberam que a classificação dos alimentos e **sua** compreensão são de grande importância para limitar ou evitar o consumo de alimentos processados e ultraprocessados. Assim, compreendendo a importância dessas **informações, os consumidores buscarão** alimentos mais saudáveis, **que proporcionarão mais benefícios à sua saúde.**

Tabela 4. Conhecimento sobre o grau de processamento dos protótipos apresentados.

Protótipo	Acerto (%)
Rótulo 1: Néctar de uva - Sem adição de açúcar (Figura 1)	50,5
Rótulo 2: Néctar de uva - Rico em antioxidantes que protegem as células contra radicais livres. (Figura 2)	48,5
Rótulo 3: Néctar de uva - Rico em antioxidantes. (Figura 3)	54,5
Rótulo 4: Pó para bebida sabor uva - Sem adição de açúcar. (Figura 4)	57,6
Rótulo 5: Pó para bebida sabor uva - Rico em antioxidantes/ Sem adição de açúcar. (Figura 5)	56,6
Rótulo 6: Pó para bebida sabor uva - Rico em antioxidantes que protegem as células contra radicais livres. (Figura 6)	54,5
Rótulo 7: Suco integral de uva - Rico em antioxidantes que protegem as células contra radicais livres/ Sem adição de açúcar. (Figura 7)	33,3
Rótulo 8: Suco integral de uva - Rico em antioxidantes/ Sem adição de açúcar. (Figura 8)	36,4
Rótulo 9: Suco integral de uva - sem alegações (Figura 9)	35,4

Fonte: Elaborado pela Autora, 2020.

A percepção de saudabilidade dos diferentes protótipos está apresentada na Tabela 5. Os entrevistados apresentaram respostas distintas sobre o nível de saudabilidade dos sucos de uva. Ao se tratar do néctar de uva, a maior percentagem dos respondentes alegou ser um alimento relativamente saudável.

Para a bebida em pó sabor uva, os entrevistados consideraram nada saudável, com uma percentagem variando de 51,5 a 58,6%. Para o suco integral de uva, a maioria julgou o suco saudável, pois a proporção de pessoas que consideraram o produto saudável foi ligeiramente superior. Pôde-se

perceber que os entrevistados fizeram a associação da saudabilidade com o nível de processamento dos sucos.

Tabela 5. Percepção de saudabilidade dos protótipos apresentados.

Protótipo	Frequência de resposta (%)				
	nada saudável	pouco saudável	relativamente saudável	saudável	muito saudável
Rótulo 1: Néctar de uva - Sem adição de açúcar (Figura 1g)	19,2	16,2	32,3	20,2	12,1
Rótulo 2: Néctar de uva - Rico em antioxidantes que protegem as células contra radicais livres. (Figura 1h)	24,2	15,2	28,3	20,2	12,2
Rótulo 3: Néctar de uva - Rico em antioxidantes. (Figura 1i)	22,2	19,2	25,3	23,2	10,1
Rótulo 4: Pó para bebida sabor uva - Sem adição de açúcar. (Figura 1d)	58,6	24,2	10,1	2	5,1
Rótulo 5: Pó para bebida sabor uva - Rico em antioxidantes/ Sem adição de açúcar. (Figura 1f)	55,6	20,2	13,1	6,1	5,1
Rótulo 6: Pó para bebida sabor uva - Rico em antioxidantes que protegem as células contra radicais livres. (Figura 1e)	51,5	24,2	14,1	6,1	4
Rótulo 7: Suco integral de uva - Rico em antioxidantes que protegem as células contra radicais livres/ Sem adição de açúcar. (Figura 1b)	15,2	8,1	28,3	31,3	17,2
Rótulo 8: Suco integral de uva - Rico em antioxidantes/ Sem adição de açúcar. (Figura 1c)	16,2	8,1	20,2	33,3	22,2
Rótulo 9: Suco integral de uva - sem alegações (Figura 1a)	16,2	12,1	17,2	34,3	20,2

Fonte: Elaborado pelo Autor, 2020.

Os resultados para intenção de compra estão apresentados na Tabela 6. Quanto ao néctar, obtivemos um percentual de 27,3% dos respondentes que certamente não comprariam o alimento, mas também há uma porcentagem significativa dos que certamente comprariam (23,7%). Comportamento semelhante foi observado para o suco de uva integral, independentemente da presença das alegações.

Para a bebida em pó sabor uva, a maior parte dos respondentes indicou que certamente não compraria nenhum dos três sucos, com um percentual variando de 47,5 a 49,5%. O suco integral de uva apresentou um percentual de 27,3% daqueles que certamente o comprariam. Araújo (2019), em seu estudo, avaliou a influência da propaganda e da venda de alimentos na escola e o consumo alimentar de adolescentes brasileiros, relatando que os sucos e os refrescos estão entre os alimentos mais consumidos, atingido 56,0% dos respondentes.

Tabela 6. Intenção de compra dos protótipos apresentados.

Protótipo	Frequência de resposta (%)				
	certamente não compraria	talvez compraria	compraria	certamente compraria	com certeza compraria
Rótulo 1: Néctar de uva - Sem adição de açúcar (Figura 1)	27,3	10,1	15,2	23,2	24,2
Rótulo 2: Néctar de uva - Rico em antioxidantes que protegem as células contra radicais livres. (Figura 2)	23,2	13,1	19,1	24,2	20,2
Rótulo 3: Néctar de uva - Rico em antioxidantes. (Figura 3)	23,2	13,1	19,2	23,2	21,2
Rótulo 4: Pó para bebida sabor uva - Sem adição de açúcar. (Figura 4)	49,5	18,2	19,2	7,1	6,1
Rótulo 5: Pó para bebida sabor uva - Rico em antioxidantes/ Sem adição de açúcar. (Figura 5)	47,5	18,2	20,2	7,1	7,1
Rótulo 6: Pó para bebida sabor uva - Rico em antioxidantes que protegem as células contra radicais livres. (Figura 6)	48,5	21,2	15,2	9,1	6,1
Rótulo 7: Suco integral de uva - Rico em antioxidantes que protegem as células contra radicais livres/ Sem adição de açúcar. (Figura 7)	18,2	10,1	17,2	28,3	26,3
Rótulo 8: Suco integral de uva - Rico em antioxidantes/ Sem adição de açúcar. (Figura 8)	22,2	10,1	13,1	28,3	26,3
Rótulo 9: Suco integral de uva - sem alegações (Figura 9)	21,2	11,1	16,2	25,3	26,3

Fonte: Elaborado pela Autora, 2020.

Diante desses resultados, pode-se inferir que o público entrevistado, caracterizado por perfil de jovens universitários, não se influenciou por alegações nutricionais, funcionais ou de saúde disponibilizadas nos protótipos de rótulos de suco de uva. O nível de processamento, entretanto, apesar de ser um conceito pouco entendido, exerceu influências na avaliação quanto ao nível de saudabilidade e intenção de compra.

Esses resultados podem ser associados ao fato de que os dois elementos de maior relevância na compra de alimentos, na amostra estudada, foram preço e sabor, o que torna os aspectos nutricionais e funcionais pouco influentes.

O público em questão está cursando o ensino superior, e, por possuir um nível de conhecimento **considerável** e por ser de uma geração que possui hábitos de consumo de líquidos durante as refeições, não se deixam influenciar pelo fato de o alimento apresentar ou não, em suas informações, conceitos de saudabilidade.

Parra (2017) estudou os produtos saudáveis e naturais, os quais ganharam a preferência do consumidor e movimentam o mercado de sucos no Brasil, e verificou que 96% da população brasileira consomem suco com muita frequência (27% pelo menos uma vez ao dia, e 69% pelo menos uma vez por semana).

De acordo com IBGE (2011), o consumo per capita de sucos no Brasil é de 145 mL/dia. Esses dados podem esclarecer o motivo pelo qual os consumidores não se deixam influenciar pelas alegações de saudabilidade.

5 - CONCLUSÃO

Os rótulos de alimentos e suas informações são essenciais para a tomada de decisão no momento da compra. Eles são o meio de comunicação para que o consumidor faça a escolha certa, e, por isso, é necessário que estas informações sejam claras e de fácil acesso. Observou-se que o público do presente estudo compreende as informações contidas na parte frontal dos rótulos, como valor calórico e porcentagem de açúcar, porém apresentou dificuldade em localizar e interpretar as informações da lista de ingredientes e da tabela nutricional.

Quanto ao nível de processamento, os colaboradores demonstraram pouca compreensão. Quando se tratou de alimento processado ou ultraprocessado, o nível de acerto foi considerável, porém gerou dúvidas quanto aos alimentos minimamente processados. Percebeu-se que o grau de saudabilidade foi associado ao nível de processamento ao se relacionar as informações de alegações funcionais apresentadas no rótulo do produto. No que diz respeito à abordagem da intenção de

compra, os colaboradores optaram, em sua maioria, pelo suco integral, alegando que certamente comprariam.

Esses resultados, futuramente, poderão servir de referência para intervenções educativas posteriores e para amplificar o debate sobre o uso e a regulamentação de informações em rótulos de alimentos.

Como sugestões de temas para futuros trabalhos, têm-se: influência dos níveis de processamento no momento da compra de alimentos; fatores determinantes que desmotivam o consumidor a ler os rótulos de alimentos no momento da compra; e como tornar o consumidor mais consciente das suas escolhas no momento da compra.

6 - REFERENCIAL

ALMEIDA, A. A. et al., **Ação de Educação Alimentar e Nutricional para Funcionários de um Hospital Universitário: Um Relato de Experiência.** Maceió: Gepnews, 2018.

ANJOS, M. G. C.; **RÓTULOS DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS COMO ELEMENTOS INFORMATIVOS: Um estudo da percepção dos consumidores.** Campina Grande: UFCG, 2018.

ANVISA – Agência Nacional da Vigilância Sanitária, **Relatório Preliminar de Análise de Impacto Regulatório sobre Rotulagem Nutricional Gerencia - Geral de Alimentos Brasília - maio de 2018.**

ARAÚJO, P. S. **Influência da propaganda e da venda de alimentos na escola e consumo alimentar de adolescentes brasileiros.** 2019.

BASTOS, Silvia Helena Valente; ALVES, Gilcean Silva. **PRÁTICAS EDUCATIVAS E A PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL: EXPERIÊNCIAS NO ENSINO INTEGRADO NO IFPB.** Revista Brasileira da Educação Profissional e Tecnológica, v. 2, n. 19, p. 10306, 2020.

BENDER, M. M.; and DERBY, B. M.; **Prevalence of reading nutrition and ingredient information on food labels among adult Americans: 1982-1988.** Journal of Nutrition Education, v.24, p. 292-297, 1992.

BENNTT P. D.; ed. **Dictionary of marketing terms**, 2nd ed. Lincolnwood, IL, McGraw-Hill/Contemporary Books, 1995.

BESSA, Ana Paula et al., **Promoção da alimentação saudável no contexto da saúde do escolar.** Betim: Revista Interdisciplinar de Extensão, 2019. (V. 3. Nº 6. 2019).

BIELEMANN, R. M et al. **Consumo de Alimentos Ultraprocessados e Impacto na Dieta de adultos Jovens.** Pelotas - Rs: Rev. Saúde Pública, 2015.

BORGES, N. U. **Embalagens como forma de expressão e comunicação no ponto-de-venda de autosserviço.** 2015 Disponível em:<
http://pos.anhanguera.edu.br/wpcontent/uploads/2015/07/cad_curo_publicidade_embalagens-2.pdf >. Acesso em: 26 Mai. de 2019.

BRASIL. Anvisa. GGALI. **Memória da IV Reunião do Grupo de Trabalho sobre Rotulagem Nutricional,** 2015.

BRASIL. Cristiano Siqueira Boccolini. Ana Tereza da Silva Pereira Camargo. **MORBIMORTALIDADE POR DOENÇAS CRÔNICAS NO BRASIL: situação atual e futura.** 22. ed. Rio de Janeiro: Fiocruz - Fundação Oswaldo Cruz, 2017. 12 p.

BRASIL. Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão. **Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Pesquisa Nacional de Saúde.** Percepção do estado de saúde, estilos de vida e doenças crônicas: 2013. Rio de Janeiro: Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística; 2014. Disponível em: <<ftp://ftp.ibge.gov.br/PNS/2013/pns2013.pdf>> Acesso em : 13 Abr. 2019.

BRASIL. Resolução – **RDC n° 40, de 21 de março de 2001**. Regulamento técnico para Rotulagem Nutricional Obrigatória de alimentos e bebidas embalados. Diário Oficial da União 2001. Março 22: seção 1, pt 1.

BRASIL. Resolução - **RDC n° 259 de 20 de setembro de 2002**. Regulamento técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados. Diário Oficial da União 2002.

BRASIL. Ministério da Saúde. . **Guia Alimentar Para População Brasileira**. 2. ed. Brasília: Ms – Os, 2014.

BRITTO, S. da R.; VIEBIG, R. F.; MORIMOTO, J. M. Analysis of food advertisements on cable television directed to children based on the food guide for the Brazilian population and current legislation. **Revista de Nutrição**, Campinas, v.29, n.5, p.721- 729, 2016.

CAETANO, Vanessa Cirilo et al. **Consumo de alimentos processados e ultraprocessados em indivíduos adultos com excesso de peso**. HU Revista, v. 43, n. 4, p. 355-362, 2017.

CANELLA, Daniela Silva et al., **Consumo de hortaliças e sua relação com os alimentos ultraprocessados no Brasil**. Revista de Saúde Pública, v. 52, 2018.

CANO, M. D. **A Comunicação da ASF com os colaboradores**. Universidade de Évora, 2017.

CAMARGO, Anelise Stangarlin de. **Rotulagem Nutricional Segundo o Modelo de “MultipleTraffic Light”**. Florianópolis: UFSC, 2018.

CAVADA, G. S, PAIV, F. F, HELBIG, E, BORGES, L. R - **Rotulagem nutricional: você sabe o que está comendo?** Braz J Food Technol, v. 15, p. 84-8, 2012.

CHARLTON. E. L, Kähkönen LA, Sacks G, Cameron AJ. **Supermarkets and unhealthy food marketing: An international comparison of the content of supermarket catalogues/circulars**. Prev. Med. 2015.

Codex Alimentarius Commission. Guidelines on Nutrition Labelling. CAC/GL 2-1985.

Codex Alimentarius Commission. Guidelines for the use of nutrition and health claims (CAC/GL 23-1997).

COSTA, B. M. **A Comunicação gráfica nos Rótulos de Vinhos Tintos**. 2016. PhD Thesis. Universidade Fernando Pessoa.

D’AVILA, Helen Freitas; KIRSTEN, Vanessa Ramos. **Consumo energético proveniente de alimentos ultraprocessados por adolescentes**. Revista Paulista de Pediatria, v. 35, n. 1, p. 54-60, 2017.

Estatísticas Sociais **POF 2017-2018: brasileiro ainda mantém dieta à base de arroz e feijão, mas consumo de frutas e legumes é abaixo do esperado**. 2020 Disponível em:<
<https://agenciadenoticias.ibge.gov.br/agencia-sala-de-imprensa/2013-agencia-de-noticias/releases/28646-pof-2017-2018-brasileiro-ainda-mantem-dieta-a-base-de-arroz-e-feijao-mas-consumo-de-frutas-e-legumes-e-abaixo-do-esperado#:~:text=Pr%C3%B3ximas%20divulga%C3%A7%C3%B5es-,POF%202017-2018%3A%20brasileiro%20ainda%20mant%C3%A9m%20dieta%20%C3%A0%20base%20de,legumes%20%C3%A9%20abaixo%20do%20esperado&text=Os%20alimentos%20com%20as%20maiores,%2C1%20g%2Fdia>>. Acesso em 11 de Out. de 2020.

FRANCO, A., B. et al., **Avaliação de alimentos embalados e bebidas Carrying Nutrição de Marketing contra Recomendações Guia Alimentar do Canadá**. Nova Zelândia: Mdpi, 2019. (FRANCO-ARELLANO et al., 2019)

GOMES, P. F. S.; ALMEIDA, R. A.; CANELLA, D. S.; **Uso e conhecimento sobre rotulagem de alimentos ultraprocessados entre estudantes universitários**. Rio de Janeiro: Revista Visa em Debate Sociedade, Ciência e Tecnologia, 2019.

GRUNERT and WILLS. **A review of European research on consumer response to nutrition information on food labels**. Journal of Public Health; 15: 385-399, 2007.

HAWKES, et al. **Smart food policies for obesity prevention**. The Lancet, Vol. 385, Issue 9985, 1 June 2015, P. 2410-2421.

IBGE – INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. Pesquisa de orçamentos familiares 2008-2009: **Análise do Consumo Alimentar no Brasil**. IBGE, Coordenação de Trabalho e Rendimento. Rio de Janeiro: IBGE, 2011.

KOTLER, PHILIP. **“Administração De Marketing. Análise, Planejamento, implementação e controle”**. Prentice-Hall, 12ª Edição, 2006.

LIMA, Stefany Guerreiro et al. **Rotulagem nutricional frontal: compreensão, percepção e preferência dos consumidores**. 2019.

LOHNER, S.; TOEWS, I.; MEERPOHL, J., J.; **Health outcomes of non-nutritive sweeteners: analysis of the research landscape**. Nutrition journal, v. 16, n. 1, p. 55, 2017.

LOUZADA, M. L. C., et al., **Alimentos ultraprocessados e perfil nutricional da dieta no Brasil**. São Paulo: Rev. Saúde Pública, 2015.

MACHADO. R. EMBRAPA, **Árvore do conhecimento tecnologia de alimentos** Disponível em: <http://www.agencia.cnptia.embrapa.br/gestor/tecnologia_de_alimentos/arvore/CONT000fid3s5b702wyiv80z4s473q90afw1.html> Acesso em: 31 Mar. 2019.

MALTA, D. C., et al. **Doenças crônicas Não transmissíveis e o suporte das ações intersetoriais no seu enfrentamento**. 19. ed. Rio de Janeiro: Ciênc. Saúde Coletiva, 2014.

MARINS, R. M.; ARAUJO, I. S. de; JACOB, S. C. **Vigilância Sanitária e direito à comunicação: a rotulagem de alimentos como espaço de cidadania**. Vigilância Sanitária em Debate: Sociedade, Ciência & Tecnologia, v. 2, n. 4, p. 86-95, 2014.

MARZAROTTO, B. A., M. K. **Leitura de rótulos de alimentos por frequentadores de um estabelecimento comercial**. Ciência & Saúde, v. 10, n. 2, p. 102-108, 2017.

MARZAROTTO, Bruna; ALVES, Márcia Keller. **Leitura de rótulos de alimentos por frequentadores de um estabelecimento comercial**. Ciência & Saúde, v. 10, n. 2, p. 102-108, 2017.

MATOS, Cristina Henschel et al., **Tendência de Consumo de Alimentos Industrializados por Portadores de Doenças Crônicas Não Transmissíveis**. Revista Contexto & Saúde, v. 19, n. 37, p. 37-43, 2019.

MAZIERO, Carolina Carpinelli Sabbag; JAIME, Patrícia Constante; DURAN, Ana Clara. **A influência dos locais de refeição e de aquisição de alimentos no consumo de frutas e hortaliças por adultos no município de São Paulo**. Revista Brasileira de Epidemiologia, v. 20, p. 611-623, 2017.

MOREIRA P. V. L, et al.; **Different Policy Scenarios to Reduce the Consumption of UltraProcessed Foods in UK: Impact on Cardiovascular Disease Mortality Using a Modelling Approach**. 2015. Disponível em: <<https://journals.plos.org/plosone/article?id=10.1371/journal.pone.0118353>> Acesso em: 16 de Mai, 2019.

NASCIMENTO, Karleandro Pereira et al., **DOENÇAS CRÔNICAS NÃO TRANSMISSÍVEIS E SEUS FATORES DE RISCO EM QUIXADÁ/CE: RASTREIO EM DIFERENTES GRUPOS ETÁRIOS**. Encontro de Extensão, Docência e Iniciação Científica (EEDIC), v. 4, n. 1, 2019.

PARRA, C.D. **Estimulando o consumidor: produtos saudáveis e naturais ganham a preferência do consumidor e movimentam o mercado de sucos no Brasil**. Revista Engarrafador Moderno, [s.l.], 2 Maio, 2016. Disponível em: <http://engarrafadormoderno.com.br/mercado/estimulando-o-consumidor>. Acesso em: 02 Nov. 2020.

PETTY R. E., Cacioppo J. T. **The Elaboration Likelihood Model of Persuasion**. Springer, New York, 1986. RIETH, Max Santellano. **CONSUMO DE ALIMENTOS PROCESSADOS PELA POPULAÇÃO DE PORTO ALEGRE: a busca de informações na decisão de compra**. Porto Alegre: Universidade Federal do Rio Grande do Sul, 2017.

RODRIGUES, Jessica Ferreira. **Conteúdo de sódio em alimentos: consumidores brasileiros ' opiniões, conhecimento subjetivo e intenção de compra**. Lavras: Wiley International Journal Of Consumer Studeis, 2017.

SAÚDE. D.; *destakjournal*, Redação, 2019. **Rotina alimentar dos brasileiro começa a mudar**. Disponível em: <<https://www.destakjournal.com.br/saude/detalhe/rotina-alimentar-do-brasileiro-comeca-a-mudar> > Acesso em: 16 de Mai, 2019.

SHARF, Miri et al. **Descobrir rótulos de alimentos. A compreensão dos jovens sobre as informações nutricionais apresentadas nos rótulos dos alimentos é inadequada**. *Apetite*, v. 58, n. 2, pág. 531-534, 2012.

SILVA, Fábio Santos et al., **ANÁLISE DE MERCADO DE RÓTULOS ALIMENTÍCIOS POR CONSUMIDORES DE GOIÂNIA**. DESAFIOS-Revista Interdisciplinar Da Universidade Federal Do Tocantins, v. 6, n. Especial, p. 71-78, 2019.

SOUZA S. M. F. C, Lima K. C., Miranda H. F., Cavalcanti FID. **Utilização da informação nutricional de rótulos por consumidores de Natal, Brasil**. *Rev Panam Salud Publ.* 2011;Vol. 29 n 5: 37-43.

SPINILLO, C. **Para melhorar o rótulo de vez**, Revista do Idec, 2017.

TEIXEIRA, Juliana de Fátima et al., **Conhecimento e atitudes sobre alimentos ricos em sódio por pacientes hipertensos**. *Arquivos Brasileiros de Cardiologia*, v. 106, n. 5, p. 404-410, 2016.