

## **Avaliação de rotulagem nutricional de diferentes marcas de macarrão instantâneo utilizando o sistema nutri-score**

### **Evaluation of nutrition labeling of different brands of instant noodles using the nutri-score system**

DOI:10.34117/bjdv7n3-631

Recebimento dos originais: 08/02/2021

Aceitação para publicação: 01/03/2021

#### **Ynara da Costa Fonseca**

Tecnóloga em Alimentos pela Universidade do Estado do Pará

Instituição: Universidade do Estado do Pará

Endereço: Rua Intendente Dr. Virgílio de Mendonça, 23, Guamá, Belém- PA, Brasil

E-mail: ynaracf12@gmail.com

#### **Pâmela Cristina Rodrigues da Costa**

Tecnóloga em Alimentos pela Universidade do Estado do Pará

Instituição: Universidade do Estado do Pará

Endereço: Tv. Dr. Enéas Pinheiro, 2626 - Marco, Belém- PA, Brasil

E-mail: rodriguespamela417@gmail.com

#### **Amanda Albuquerque Gouvêa Ramos**

Mestranda em Ciência de Alimentos pela Universidade Federal de Santa Catarina

Instituição: Universidade Federal de Santa Catarina

Endereço: Rodovia Admar Gonzaga, 1346, Itacorubi, Florianópolis - SC, Brasil

E-mail: amandaramos\_3@hotmail.com

#### **Lorena Cristina Guerreiro Gatinho**

Ensino superior completo: Bacharelado em Nutrição

Instituição atual: Universidade Federal de Santa Catarina

Endereço: Avenida Paulo Roberto Vidal, 347 - Bela Vista, Palhoça - SC, Brasil

E-mail: nutri.lorenagatinho@gmail.com

#### **Camila Gomes da Luz**

Nutricionista

Instituição: Universidade da Amazônia

Endereço: BR- 316, KM 03 - Coqueiro, Belém- PA, Brasil

E-mail: bialuz1@hotmail.com

#### **Amanda Carolina dos Santos e Silva**

Graduanda em Nutrição

Instituição: Centro universitário Fibra

Endereço: Rua Paulo Cícero, 226 – Condor, Belém- PA, Brasil

E-mail: amandasilvacs4@gmail.com

#### **Tayane Pantoja de Sousa**

Graduanda em Nutrição

Instituição: Centro Universitário FIBRA

Endereço: Estrada Santana do Aura, Conjunto Ananin, Rua B, Quadra 2, número 11,  
Belém- PA, Brasil  
E-mail: tayanepantoja.sousa@gmail.com

**Josilene Izabel de Oliveira Almeida**

Mestranda em Tecnologia de Alimentos pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e  
Tecnologia do Ceará  
Instituição: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará  
Endereço: Rua Estevão Remígio de Freitas, 1145 - Monsenhor Otávio, Limoeiro do  
Norte - CE, Brasil.  
E-mail: josileneizabel58@gmail.com

**Maria Josikelvia de Oliveira Almeida**

Doutoranda em Ciência de Alimentos pela Universidade Federal de Santa Catarina  
Instituição: Universidade Federal de Santa Catarina  
Endereço: Rodovia Admar Gonzaga, 1346, Itacorubi, Florianópolis - SC, Brasil  
E-mail: josikelvia.almeida@posgrad.ufsc.br

**Brunna de Kacia Ferreira Souza**

Graduanda em Ciência e Tecnologia de Alimentos pela Universidade Federal de Santa  
Catarina  
Instituição: Universidade Federal de Santa Catarina  
Endereço: Rodovia Admar Gonzaga, 1346, Itacorubi, Florianópolis - SC, Brasil  
E-mail: bruninhadekacia@gmail.com

**Matheus Ferreira de Brito**

Tecnólogo de Alimentos pela Universidade do Estado do Pará  
Instituição: Universidade do Estado do Pará  
Endereço: Tv. Dr. Enéas Pinheiro, 2626 - Marco, Belém - PA, 66095-015  
E-mail: omatheusbrito@gmail.com

## 1 INTRODUÇÃO

A substituição de refeições tradicionais por ultraprocessados, somada a desinformação gera uma tendência para o aumento da obesidade. O *Nutri-Score* tem se apresentado como uma medida facilitadora da informação ao consumidor, pois utiliza cinco escalas de cores e letras para classificar a qualidade do alimento, permitindo a identificação e a seleção de opções mais saudáveis.

## 2 OBJETIVO

Avaliar a qualidade nutricional de diferentes marcas de macarrão instantâneo utilizando o método *Nutri-Score*.

### 3 METODOLOGIA

Foram selecionadas 5 marcas de macarrão instantâneo para serem avaliadas. A pontuação é calculada conforme a metodologia apresentada pela *Food Standard Agency*, tendo em consideração o conteúdo nutricional de 100g do alimento. Os pontos são distribuídos em positivos (0 a 10) para conteúdo “desfavorável” e pontos negativos (0 a 5) para conteúdo “favorável”. O total de pontos positivos (0 a 40) e negativos (0 a 15) resulta em uma pontuação global que varia de -15 para os produtos mais saudáveis a +40 para produtos menos saudáveis.

### 4 RESULTADOS

Os resultados demonstraram que as cinco amostras encontram-se com atribuições insatisfatórias. As marcas 1, 2 e 3 receberam classificação “Vermelho” (letra “E”) e as marcas 4 e 5 foram classificadas em “Laranja” (letra “D”), sendo ambas classificações atribuídas a baixa qualidade nutricional, segundo o método.

### 5 CONCLUSÃO

O alimento analisado caracteriza-se por possuir elevado valor energético, altos teores de sódio e gorduras saturadas, e baixa quantidade de fibras em sua composição. Em vista disso, as marcas analisadas receberam a classificação de baixa qualidade nutricional, não sendo consideradas boas opções para uma dieta.

**Palavras-chave:** Ultraprocessados, obesidade, saúde.

## REFERENCIAS

EGNELL, M. et al. Objective understanding of Nutri-Score Front-Of-Package nutrition label according to individual characteristics of subjects: Comparisons with other format labels. **PLOS ONE**, v. 13, n. 8, 2018.

JULIA, C.; HERCBERG, S. Nutri-Score: Evidence of the effectiveness of the French front-of-pack nutrition label. **Ernährungs Umschau**, p. 158–165, 2017.

RAYNER, M. et al. **The UK Ofcom Nutrient Profiling Model – Defining “Healthy” and “Unhealthy” Food and Drinks for TV Advertising to Children. University of Oxford, 2009.** Disponível em: <https://www.ndph.ox.ac.uk/cpnp/files/about/uk-ofcom-nutrientprofile-model.pdf>.