



Agência Nacional de Vigilância Sanitária

INFORME TÉCNICO N. 61/2014

TEOR DE SÓDIO NOS ALIMENTOS PROCESSADOS

1.Introdução

Em 13 de dezembro de 2011 o Ministério da Saúde (MS) e a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) assinaram termo de compromisso com a Associação Brasileira das Indústrias de Alimentação (ABIA), a Associação Brasileira das Indústrias de Massas Alimentícias (ABIMA), a Associação Brasileira da Indústria de trigo (ABITRIGO) e a Associação Brasileira da Indústria de Panificação e Confeitaria (ABIP) para estabelecer metas nacionais para reduzir o teor de sódio nos alimentos processados.

Com essas mesmas instituições, o Ministério da Saúde e a Anvisa assinaram convênio para monitorar os alimentos processados, por intermédio da Rede de Laboratórios Centrais (LACENS), bem como prover informações complementares ao monitoramento anual da redução do teor de sódio em alimentos processados⁽¹⁾.

Em 07 de abril de 2011, o Ministério da Saúde assinou o primeiro termo de compromisso com os representantes das associações: ABIA, ABIMA, ABITRIGO e ABIP com a finalidade de estabelecer metas nacionais para redução do teor de sódio em macarrão instantâneo, pão de forma e bisnaguinhas⁽²⁾.

Até o momento a Anvisa disponibilizou em seu *site* três Informes Técnico (IT). O primeiro IT n. 43/2010 contem dados do monitoramento de produtos com análises laboratoriais realizadas no ano anterior (2009), o segundo IT n. 50/2012 apresenta dados dos dois anos anteriores (2010 e 2011) e o último IT n. 54/2013 com dados analíticos de 2012. Esses informes técnicos tiveram como objetivo a divulgação dos resultados do monitoramento do nutriente sódio realizados em algumas categorias de produtos colhidos no comércio varejista pelas vigilâncias sanitárias estaduais.

Neste IT divulgaremos os dados do monitoramento do sódio dos produtos que fazem parte do primeiro acordo assinado entre o MS e as associações das indústrias dos alimentos macarrão instantâneo, pão de forma e bisnaguinhas.

2. Metodologia

As amostras fiscais e de monitoramento foram colhidas pelas vigilâncias sanitárias em nove estados: BA, MG, MS, PA, PR, RJ, RS, SP e TO, as análises de sódio foram realizadas nos Laboratórios de Saúde Pública (LACENS) dos Estados de CE e MG e pelo Instituto Nacional de Controle de Qualidade em Saúde (INCQS) localizado no estado do RJ. Todas as análises foram efetuadas no ano de 2013, em 03 alimentos (macarrão instantâneo, bisnaguinha e pão de forma) perfazendo o total de 64 laudos analíticos. No primeiro acordo, as empresas tiveram o prazo de até dezembro de 2012 para cumprirem a meta de redução pactuada para esses alimentos.

Considerando que utilizamos dados provenientes de dois LACENS de diferentes unidades federadas e do INCQS definimos como critério prévio para identificar produtos iguais que são aqueles que apresentavam a mesma designação (nome do produto) e a mesma marca e, neste caso, foi efetuada a média dos resultados analíticos. Esse procedimento também foi adotado nos ITs anteriores.

Os resultados das quantidades de sódio dos alimentos analisados foram apresentados em mg/100g. Os métodos analíticos utilizados para identificação do sódio nos alimentos foram a Espectrometria de Emissão Óptica por Plasma de Argônio Indutivamente Acoplado e Espectrometria de Absorção Atômica com Chama.

3. Resultados e comentários

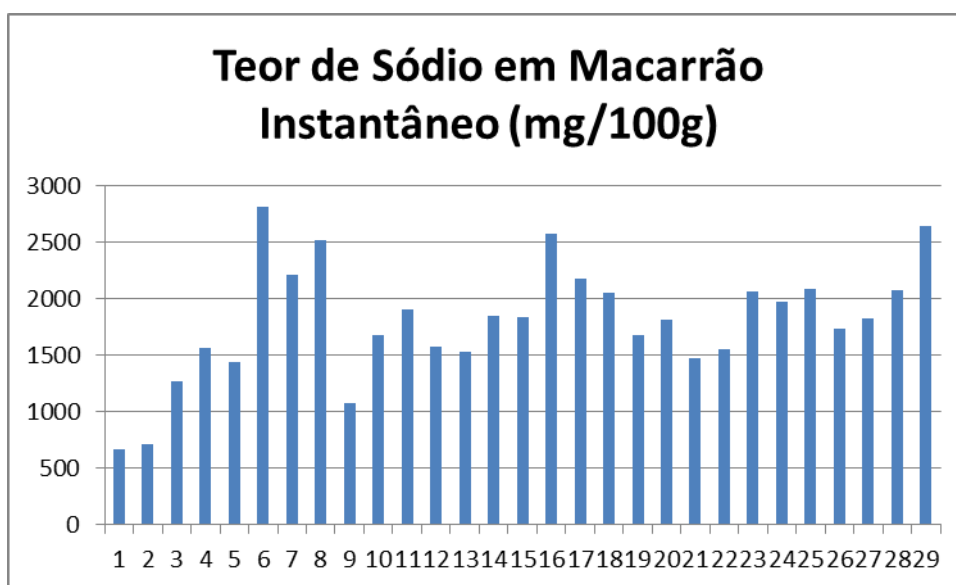
3.1 Teor de sódio em macarrão instantâneo

A Resolução nº 263, de 2005, referente aos produtos de cereais, amidos, farinhas e farelos, especifica que a massa alimentícia, quando obtida, exclusivamente, de farinha de trigo (gênero *Triticum*) pode ser designada de Macarrão⁽³⁾.

As amostras de macarrão instantâneo (macarrão mais tempero) foram homogeneizadas retirando o conteúdo do produto como ele está disposto para comercialização e a partir do pó homogeneizado tomaram-se as alíquotas em duplicata para análise laboratorial.

Os resultados das análises de sódio em macarrão instantâneo contemplam 29 produtos diferentes. O teor médio de sódio encontrado foi de 1.804 mg/100 g com resultados variando entre 666 mg até 2.813 mg. A diferença entre os produtos com maior e menor valor é de 4,2 vezes.

O termo de compromisso assinado entre o MS e as associações prevê que o macarrão instantâneo deveria atingir o teor máximo de 1.920,7 mg/100g até dezembro de 2012. Observa-se que na média (1.804 mg/100 g) os produtos atingiram a meta, mas que dez marcas apresentaram valores superior a 1.920,7 mg/100g.

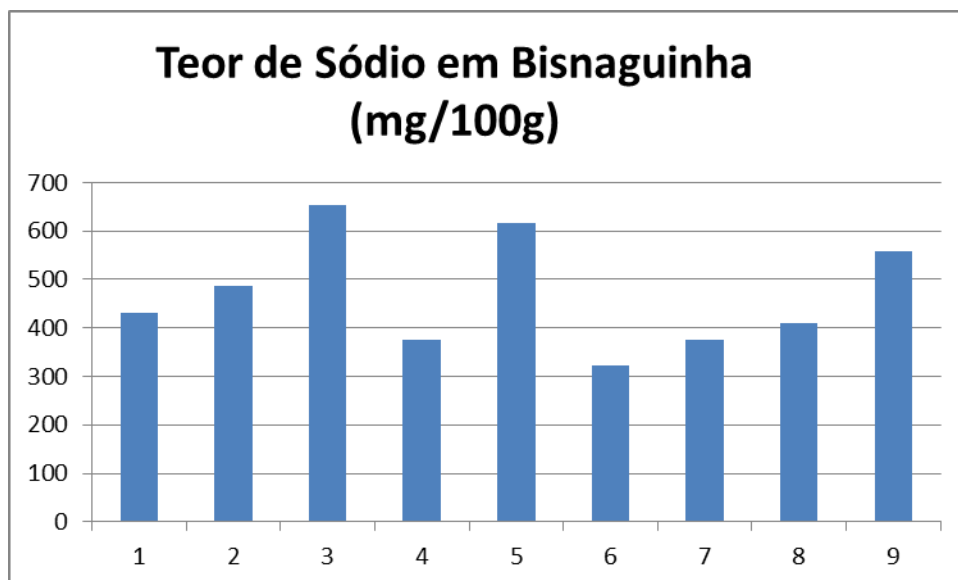


3.2 Teor de sódio em bisnaguinhas

A Resolução nº 263, de 2005, para produtos de cereais, amidos, farinhas e farelos, determina que os produtos possam ser designados por denominações consagradas pelo uso, podendo ser acrescida de expressões relativas ao ingrediente que caracteriza o produto, processo de obtenção, forma de apresentação, finalidade de uso e ou característica específica. Essa legislação define que pães são os produtos obtidos da farinha de trigo e ou outras farinhas, adicionados de líquido, resultantes do processo de fermentação ou não e cocção, podendo conter outros ingredientes, desde que não descaracterizem os produtos. Podem apresentar cobertura, recheio, formato e textura diversos⁽³⁾.

Os resultados das análises de sódio em bisnaguinhas contemplam 9 produtos diferentes. O teor médio de sódio encontrado foi de 470 mg/100 g com resultados variando entre 324 mg até 653 mg. A diferença entre os produtos com maior e menor valor é de 2 vezes.

O termo de compromisso assinado entre o MS e as associações prevê que a bisnaguinha deveria atingir o teor máximo de 531 mg/100g até dezembro de 2012. Observa-se que na média (470 mg/100 g) os produtos atingiram a meta, mas que três marcas apresentaram valores superior a 531 mg/100g.

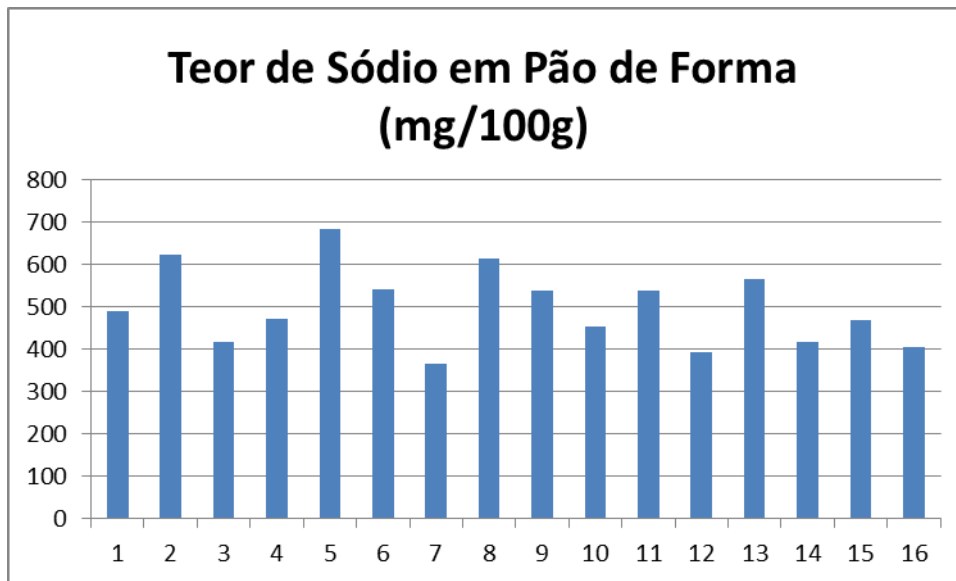


3.3 Teor de sódio em pão de forma

A Resolução nº 263, de 2005, para produtos de cereais, amidos, farinhas e farelos, determina que os produtos possam ser designados por denominações consagradas pelo uso, podendo ser acrescida de expressões relativas ao ingrediente que caracteriza o produto, processo de obtenção, forma de apresentação, finalidade de uso e ou característica específica. Essa legislação define que pães são os produtos obtidos da farinha de trigo e ou outras farinhas, adicionados de líquido, resultantes do processo de fermentação ou não e cocção, podendo conter outros ingredientes, desde que não descaracterizem os produtos. Podem apresentar cobertura, recheio, formato e textura diversos⁽³⁾.

Os resultados das análises de sódio em pão de forma contemplam 16 produtos diferentes. O teor médio de sódio encontrado foi de 499 mg/100 g com resultados variando entre 366 mg até 682 mg. A diferença entre os produtos com maior e menor valor é de 1,9 vezes.

O termo de compromisso assinado entre o MS e as associações prevê que o pão de forma deveria atingir o teor máximo de 645 mg/100g até dezembro de 2012. Observa-se que na média (499 mg/100 g) os produtos atingiram a meta, apenas uma marca apresentou valor superior a 645 mg/100g.



4. Conclusões

As amostras foram colhidas em nove Unidades da Federação, para os três alimentos que fazem parte do primeiro acordo assinado entre o MS e as associações das indústrias (macarrão instantâneo, bisnaguinha e pão de forma). Todas as amostras foram colhidas no ano de 2013, considerando que as empresas tiveram o prazo de até dezembro de 2012, para cumprirem a meta de redução de sódio pactuada para esses alimentos. Foram realizados 64 laudos analíticos. Estabeleceu-se como responsabilidade da Anvisa, o monitoramento da redução do teor de sódio em alimentos processados, por meio de acordo assinado entre o MS, a Anvisa e as mesmas associações.

O macarrão instantâneo deveria atingir a meta de redução do teor de sódio para o valor máximo de 1.920,7 mg/100g. Os resultados das análises de sódio apresentaram o teor médio de 1.804 mg/100 g. No entanto, das amostras analisadas no ano passado, dez marcas apresentaram resultado acima do teor máximo acordado.

O macarrão instantâneo apresentou o valor máximo de 2.813 mg/100g e a média de 1.804 mg/100g de sódio. Uma porção desse produto de 80g, conforme prevê a Resolução RDC n.359⁽⁴⁾, de 2003, contém o valor máximo de 2.250 mg e a média de 1.443 mg de sódio, o que representa 94% e 60%, respectivamente, dos valores diários de referências de nutrientes estabelecidos para o sódio na Resolução RDC n. 360, de 2003, que é de 2.400 mg para todo o dia⁽⁵⁾.

Como o macarrão instantâneo ainda apresenta conteúdo absoluto de sódio elevado é recomendável dar seguimento à redução do teor de sódio para esse produto.

A bisnaguinha deveria atingir a meta de redução do teor máximo de sódio para o valor máximo de 531 mg/100g. Os resultados das análises de sódio em bisnaguinhas apresentaram o teor médio de 470 mg/100 g. Mas três marcas apresentaram valores superiores a meta proposta.

O pão de forma deveria atingir a meta para redução do teor de sódio no valor máximo de 645 mg/100g. Os resultados das análises de sódio em pão de forma apresentaram o teor médio de 499 mg/100 g. Apenas uma marca analisada ficou com valor acima da meta. Todavia seria pertinente um novo acordo de pactuação com uma meta mais restritiva.

Os resultados destacam a importância das ações que foram desenvolvidas pelo governo em conjunto com as associações das indústrias, para a redução do teor de sódio nos alimentos processados e como os três produtos analisados, em média, já atingiram a meta acordada é interessante dar seguimento a novos acordos, visando à redução do teor de sódio para esses alimentos com valores inferiores aos estabelecidos até o momento.

Os resultados também reforçam a importância para a observação da rotulagem nutricional pelo consumidor, para que ele possa identificar os alimentos com menor teor de sódio dentro de uma mesma categoria ou entre categorias distintas de produtos e assim fazer a opção pela aquisição daqueles com menor teor de sódio.

5.Referências

1 Diário Oficial da União - Termo de Compromisso entre o MS, ANVISA, ABIA, ABIMA, ABITRIGO, ABIP, com a finalidade de estabelecer o monitoramento da redução do teor de sódio em alimentos processados. DOU, seção 3, pág. 124. 26 dez 2011.

2 Diário Oficial da União - Termo de Compromisso n. 004/2011 entre o MS, ABIA, ABIMA, ABITRIGO, ABIP, com a finalidade de estabelecer metas nacionais para a redução do teor de sódio em alimentos processados no Brasil. DOU, seção 3, pág. 81. 08 abr. 2011.

3 Resolução RDC n. 263, de 22 de setembro de 2005, Regulamento Técnico para Produtos de Cereais, Amidos, Farinhas e Farelos.

4 Resolução RDC n.359, de 23 de dezembro de 2003, Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para fins de Rotulagem Nutricional.

5 Resolução RDC n. 360, de 23 de dezembro de 2003, Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional.