
DESENVOLVIMENTO DA ROTULAGEM NUTRICIONAL OBRIGATÓRIA DE ALIMENTOS PROCESSADOS DA AGRICULTURA FAMILIAR

LIMA, Mariana Fernandes ¹

Instituto Federal de Goiás, Câmpus Goiânia Oeste

Bolsista de Iniciação Científica CNPq¹

KOGAWA, Camilla Botega Aguiar ²

Instituto Federal de Goiás, Câmpus Goiânia Oeste

Co-orientadora, Docente²

MOURA, Letícia de Almeida Nogueira³

Instituto Federal de Goiás, Câmpus Goiânia Oeste

Membro do Projeto, Servidora Laboratório de Nutrição e Dietética³

FREITAS, Jullyana Borges ⁴

Instituto Federal de Goiás, Câmpus Goiânia Oeste

Orientadora, Docente, Coordenadora do Projeto⁴

A agroindustrialização de alimentos da agricultura familiar tem crescido no Brasil, impulsionada por políticas públicas. No entanto, para que esses produtos possam ser inseridos no mercado formal, eles devem cumprir integralmente as normas de rotulagem nutricional, que exigem transparência sobre o conteúdo de nutrientes, como sódio, gorduras e açúcares. O objetivo principal deste trabalho foi elaborar as tabelas de informação nutricional para alimentos processados da agricultura familiar, comercializados em uma feira agroecológica, como estratégia para incentivar sua comercialização em programas públicos e no mercado formal. O estudo do tipo descritivo de nove produtos da agricultura familiar, incluindo geleia de amora, farinha de banana

verde e panificados. Os alimentos foram selecionados por utilizarem majoritariamente ingredientes da agricultura familiar. Receitas e dados de processamento foram coletados, e a composição nutricional de cada produto foi calculada por estimativa, com auxílio de Tabelas Brasileiras de Composição de Alimentos e planilha de cálculo. As tabelas de informação nutricional foram desenvolvidas conforme a legislação vigente, avaliando a necessidade de rótulo nutricional frontal. A maioria dos produtos analisados não possui açúcares adicionados e contém fibras, como a rosca e o pão de abóbora. O uso de ingredientes como a farinha de banana verde demonstra o potencial da agricultura familiar em oferecer alimentos nutritivos, sustentáveis e socialmente relevantes. Por outro lado, quatro produtos excederam os limites estabelecidos para nutrientes críticos, a geleia de amora devido ao alto teor de açúcar adicionado, e três salgados, o biscoito de queijo, o pão de queijo e o enroladinho de salsicha devido aos altos níveis de sódio. Para que os alimentos da agricultura familiar se tornem mais competitivos no mercado de produtos saudáveis e utilizem alegações nutricionais favoráveis, é fundamental que haja a padronização das receitas, buscando a redução das concentrações de sódio e gorduras saturadas. Além disso, este trabalho contribui para a formação técnica e científica dos estudantes e agricultores envolvidos, em uma relação dialógica e pró-segurança alimentar e nutricional.

Palavras-chave

agricultura familiar; rotulagem nutricional obrigatória; rotulagem nutricional frontal; segurança alimentar.

Agradecimentos

O presente trabalho foi realizado com apoio do Instituto Federal de Goiás.

Agradecemos ao CNPq pela bolsa concedida