

# IX ENEPEX/ XIII EPEX-UEMS E XVII ENEPE-UFGD

## PROTEÍNA EM SUBPRODUTOS DA SOJA: AVALIAÇÃO DA COMPOSIÇÃO E ROTULAGEM

**Instituição:** Universidade Estadual de Mato Grosso Do Sul

**Área temática:** Ciências Agrárias- Ciências e Tecnologia de Alimentos

**STINGHEN**, Julia Fruhauf<sup>1</sup> ([juliafruhaufstinghen@gmail.com](mailto:juliafruhaufstinghen@gmail.com)); **MORATO**, Priscila Neder<sup>2</sup> ([primorato@uems.br](mailto:primorato@uems.br));

<sup>1</sup> – Discente do curso de Engenharia de Alimentos unidade Naviraí;

<sup>2</sup> – Docente do curso de Engenharia de Alimentos unidade Naviraí ;

O determinante básico para o bom funcionamento do organismo e da saúde é a ingestão alimentar, o que diz se os efeitos serão positivos ou negativos é uma alimentação baseada em educação nutricional que depende de informações adequadas. As informações apresentadas na rotulagem nos garantem a especificação correta de quantidade, qualidade e composição, as quais devem ser claras e também apresentar os possíveis riscos ao consumidor. Uma rotulagem com informações corretas e claras é um direito assegurado pelo código de defesa do consumidor. O presente estudo teve como objetivo avaliar o teor proteico dos subprodutos da soja comercializados, além de avaliar as especificações de qualidade e quantidade declarados em rótulos conforme a legislação. Foi desenvolvido um *check list* para avaliar os rótulos dos produtos derivados da soja. Esse *check list* foi elaborado a partir de legislações de rotulagem referentes a informação nutricional, presença de alergênicos, legislação específica para produtos de soja, rotulagem de alimentos que contém glúten e rotulagem geral de alimentos. O desenvolvimento do projeto ocorreu pela aquisição de alimentos a base de soja, foram adquiridos 2 alimentos à base de proteína vegetal semelhantes a hambúrgueres e 2 extratos de soja no comércio local de Naviraí/MS e Bertioga/SP, a partir da aquisição destes alimentos foram analisadas as rotulagens com base nas legislações vigentes pela ANVISA apontando as conformidades e não conformidades encontradas nos produtos ofertados no mercado, foram encontradas várias inconformidades nos rótulos dos alimentos como: denominação de venda do alimento, identificação do lote, listas de ingredientes, declaração de nutrientes, declaração de porção, denominação de venda do alimento. Quanto ao teor proteico, foi realizado a determinação de proteínas baseado na determinação de nitrogênio pelo método de Kjeldahl, para comparação com o valor declarado em rótulo, no qual constatou que os produtos apresentam declarações de teor proteico conforme a legislação. Conclui-se que a rotulagem possibilita que os consumidores tenham acesso a informações que direcionam e auxiliam nas escolhas de alimentos ofertados no mercado, como qualidade dos ingredientes, identificação e informações nutricionais, podendo servir para a redução de obesidade e informar alimentos alergênicos, portanto é um instrumento de promoção a saúde. Os produtos alimentícios estudados nesse trabalho apresentam irregularidades nas informações supridas por meio da rotulagem. Portanto o presente estudo enfatiza que os produtos alimentícios necessitam de maior fiscalização dos órgãos competentes.

**PALAVRAS-CHAVE:** Subprodutos, Soja, Rotulagem.

**AGRADECIMENTOS:** O presente estudo foi realizado com apoio da UEMS.