

Processo de rotulagem de alimentos: relato de experiência envolvendo a construção de rótulos para produtos de uma agroindústria gaúcha

Fernanda Rossatto Machado¹

Juliana Leist Lauffer¹

Rômulo Aurélio Heldt¹

Luisa Alberton¹

Cláudia Lunkes Schmitt¹

Paola Schmitt Figueiró¹

Simone Weschenfelder¹

¹ Curso de Nutrição, Universidade Feevale – Campus II ERS-239, 2755, Novo Hamburgo, RS- CEP 93525-075. E-mail: fernanda.rossatto86@gmail.com

RESUMO

O processo de rotulagem dos alimentos tem o intuito de expor a composição nutricional para o consumidor avaliar a qualidade do alimento a ser ingerido. Este processo auxilia na prevenção da saúde do cliente por meio da exposição de possíveis alimentos alergênicos na composição e sobre quantidades de sódio, açúcar e gorduras adicionadas, entre outros. Com base na importância deste processo, em 2020, foram revisadas as normas de rotulagem de produtos alimentícios. Estipulou-se um prazo de 24 meses para os pequenos e grandes produtores de alimentos se adequarem. Neste contexto, o projeto de Gestão e Empreendedorismo para o Desenvolvimento Local, um projeto de extensão e pesquisa da Universidade FEEVALE, em Novo Hamburgo-RS, presta auxílio técnico multidisciplinar incluindo a adequação dos empreendedores às normas vigentes de rótulos e demais aspectos. Sendo assim, tem-se como objetivo relatar os principais desafios para a elaboração da tabela de informação nutricional de alimentos produzidos por uma agroindústria familiar. Foi realizado o diagnóstico em um primeiro encontro com os produtores a fim de conhecer e avaliar as receitas utilizadas, a pesagem dos ingredientes e dos produtos finais, bem como conversas para esclarecimento do processo de produção, avaliação dos ingredientes a partir dos rótulos dos produtos e fontes de informação validadas sobre composição de alimentos. Foi realizado o contato do proprietário da agroindústria com o projeto mencionado para auxílio na elaboração dos rótulos dos produtos que começariam a ser produzidos e comercializados, assim que recebessem as devidas licenças. A partir da coleta dos dados, foram elaborados rótulos de nozes pecan in natura torradas ou beneficiadas com chocolate meio amargo, açúcar cristal e melado; além de produtos elaborados pelos produtores utilizando também as nozes, que consistiam em cuca de goiabada e de doce de leite e cookies de chocolate. A construção dos rótulos foi realizada a partir da legislação vigente e fontes técnicas confiáveis de informação. O processo de construção dos rótulos deve ser elaborado a partir da receita final, quando o produto foi aprovado para a venda, lembrando que qualquer alteração na receita ou ingrediente utilizado pode alterar significativamente a composição nutricional do produto. Ressaltou-se a importância da construção destes como fontes de informações confiáveis e sobre a importância do processo de leitura de rótulos na construção de bons hábitos alimentares e consumo de produtos mais interessantes do ponto de vista nutricional, além de aumentar a segurança alimentar quando se trata de clientes com alergias ou intolerâncias alimentares. Em suma, foi possível vivenciar a importância do projeto, com envolvimento de estudantes e professores, na adequação de normas e construção de autonomia dos pequenos produtores (e empreendedores), contribuindo de forma técnica na introdução destes no mercado.

Palavras-chave: adequação de rotulagem; agroindústria familiar; informação nutricional.

Resumo apresentado no II Simpósio Catarinense do Campo à Mesa, realizado de 22 a 26 de maio de 2023.
Eixo temático: Experiências de Ensino e Extensão em Ciências Agrárias.