

DINIZ; Ornella Moreira¹

RESUMO

Intolerância a lactose é um distúrbio digestivo causando à redução ou nenhuma produção de lactase pelo intestino delgado, impossibilitando a correta metabolização desse carboidrato presente no leite. Os sintomas variam de acordo com a maior ou menor quantidade de leite e derivados ingeridos. O objetivo desse estudo foi avaliar a Informação Nutricional dos rótulos de produtos com alegação 0%, 0 ou zero lactose relacionando a conformidade da orientação sobre a isenção da lactose e a adequação dessas informações a legislação vigente. Foram avaliados iogurtes, leites, bebidas lácteas, requeijão e queijos com a alegação 0, 0% ou zero lactose na rotulagem do produto os dados foram coletados no período de abril a julho de 2020, em 5 supermercados de redes diferentes, na cidade de Belo Horizonte em Minas Gerais. Os dados foram coletados através de fotografias dos 4 lados do produto, e comparados através de um check list baseado na RDC135/17 e a RDC360/03. Foram encontradas 17 marcas, totalizando 82 produtos, variando entre iogurte 54% (44), queijo 11% (9), requeijão 8% (7), manteiga 1% (1), leite integral 5% (4), leite desnatado 4% (3), leite semidesnatado 4% (3) e bebida láctea 13% (11). Para informar o consumidor sobre a ausência de lactose, dentro dos parâmetros determinados pela legislação RDC135/17, são utilizados os termos zero lactose, 0% lactose, sem lactose, isento de lactose, ou não contém lactose, próximo à denominação de venda do alimento. Foram identificadas a utilização nos rótulos das seguintes expressões 0% lactose 7% (6), sem lactose 12% (10), zero lactose 80% (66), porém 19% (16) rótulos continham a informação zero lactose por escrito, seguido do numeral 0. Houveram 4% (3) rótulos que trouxeram a informação sobre a isenção da lactose na parte lateral da embalagem no modelo zero lactose por extenso seguido pelo numeral 0. A Informação Nutricional deve ser baseada na quantidade de 100 g/ml, tiveram 6% (5) rótulos de iogurtes que informaram a porção em 200 ml/g, 6% (5) rótulos de iogurte que orientaram o consumo em 300 ml/g, 1% (1) rótulo de manteiga trouxe a informação na porção de 10g e 1% (1) marca de requeijão trouxe a porção em 30g. 100% dos rótulos trouxeram na tabela de Informação Nutricional os teores de lactose e galactose, declarados em gramas e sem o percentual do valor diário (%VD), abaixo de carboidratos, mesmo os rótulos que indicaram a porção na quantidade incorreta. Foi concluído nesse estudo que há necessidade de padronização na informação das quantidades de consumo dos produtos e nas informações presentes nos rótulos direcionadas ao público intolerante a lactose, como a informação sobre a isenção da lactose. É necessário um maior envolvimento da população e da fiscalização para cobrar das empresas as informações claras e corretas. É imprescindível também um conhecimento qualificado de quem rotulará esses alimentos.

PALAVRAS-CHAVE: Intolerância a Lactose, Isentos, Lactase, Rotulagem

¹ Universidade Cândido Mendes - UCAM, ornellamoreira@hotmail.com