

RESUMO EXPANDIDO - ÁREA DA SAÚDE E BIOLÓGICAS

**ANÁLISE COMPARATIVA DA COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL DE  
PRODUTOS INDUSTRIALIZADOS PARA CRIANÇAS E ADULTOS.**

*Ana Vitória Rodrigues De Almeida (nutrianaavitoriardgs@gmail.com)*

*Cibele Souza Melo (cibele24112004@gmail.com)*

*Vitoria Sthefany Salvino Oliveira (vsthefany876@gmail.com)*

*Samara De Almeida Mesquita Rosa (marameira@yahoo.com.br)*

Análise comparativa da composição nutricional de produtos industrializados para crianças e adultos.

**INTRODUÇÃO:**

A alimentação infantil, especialmente, nos primeiros anos de vida deve ter atenção especial, uma vez que nela são construídos os hábitos alimentares e a formação do paladar que se estenderá até a vida adulta. O Guia alimentar para a crianças Brasileiras menores de 2 anos orienta que crianças a partir dos 6 meses necessitam de nutrientes que vão além do aleitamento materno exclusivo e que devem ser fornecidos através da alimentação complementar.

Segundo a Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF), as crianças brasileiras apresentam um consumo excessivo de alimentos industrializados, como biscoitos doces e salgados o que pode causar grande prejuízo a saúde atual destes infantes e prejudicar em seu desenvolvimento com o possível surgimento de doenças crônico degenerativas.

## OBJETIVO:

O presente estudo tem como objetivo fazer a comparação da composição nutricional entre os produtos industrializados destinados ao público infantil e produtos tradicionais da mesma categoria

## METODOLOGIA:

Trata-se de um estudo comparativo com delineamento transversal com a abordagem quantitativa que ocorreu no mês de outubro de 2025, onde foram coletadas as informações nutricionais de produtos voltados ao público infantil e produtos destinados ao público adulto da mesma categoria. Os produtos analisados diziam respeito a biscoitos doces, biscoitos salgados, rosquinhas doces ao leite e cookies tradicionais com gotas de chocolate, tanto destinados ao público infantil quanto destinado ao público geral. Os dados utilizados para comparação foram aqueles contidos na informação nutricional em 100g de cada um dos produtos analisados. Foram avaliados os seguintes parâmetros nutricionais: kilocalorias, carboidratos, açúcares totais, açúcares adicionados, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, fibras e sódio. Para o cálculo da média dos dados coletados, foi utilizado Microsoft Excel 2025, utilizando a fórmula da média aritmética.

## RESULTADOS:

A quantidade média de calorias de todos os produtos destinadas ao público infantil e daqueles destinados ao público em geral foi em média, respectivamente, 401Kcal e 447,3 Kcal. O valor médio de proteínas para o público infantil e os produtos tradicionais, foi de 3,7 e 7,7 gramas respectivamente. Os açúcares totais de produtos destinados ao público infantil, foram em média, mais baixo, 10g mais baixo quando comparada à média deste macronutriente em produtos tradicionais. O açúcar adicionado em produtos tradicionais foi em média, três vezes maior que a média deste macronutriente contidos em produtos destinados ao público infantil. As gorduras totais e saturadas contidas em alimentos destinada ao público infantil, foram bastante similares a média destes macronutrientes contido nos alimentos tradicionais, cerca de 12,2 g e 14,5 g, para gorduras totais e 3,7g e 5,8g, para gorduras saturadas. A quantidade de fibra nos produtos destinados ao público infantil foram, em média, o dobro que aquela contida em alimentos tradicionais, cerca de 3,1 e 1,9, respectivamente. O sódio contido em alimentos tradicionais era o triplo do valor deste mineral em produtos destinado o público infantil, cerca de 107,5 mg e 358,8 mg, respectivamente.

## CONCLUSÃO:

Foi observado que os valores calóricos, teor de carboidratos e gorduras totais dos biscoitos para o público infantil e para o adulto tiveram valores similares. Em contrapartida, os biscoitos destinados ao público infantil continham em média um teor duas vezes menor de proteínas, porém os valores do açúcar adicionado, açúcar total e gordura saturada foram significativamente menores quando comparados aos biscoitos para o público geral, além de possuírem em sua composição uma maior quantidade de fibras. Por fim, o sódio teve o triplo do valor quando comparado os biscoitos para o público geral para os de público infantil.

## REFERÊNCIAS:

DA SILVA LEÃO, Jéssica Ingrid et al. Formação de hábitos alimentares na primeira infância. *Research, Society and Development*, v. 11, n. 7, p. e47711730438-e47711730438, 2022.

DA SILVA OLIVEIRA, Ana Carolina; DE SOUZA, Ludmila Maria Barros. Avaliação da frequência do consumo de alimentos ultraprocessados de crianças menores de 10 anos. *South American Development Society Journal*, v. 2, n. 6, p. 143-154, 2016.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção Primária à Saúde. Departamento de Promoção da Saúde. Guia alimentar para crianças brasileiras menores de 2 anos. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2019. 265 p. Disponível em: [<https://www.gov.br/saude/pt-br/assuntos/saude-brasil/eu-quero-me-alimentar-melhor/Documentos/pdf/guia-alimentar-para-criancas-brasileiras-menores-de-2-anos.pdf>]. Acesso em: [21, outubro e 2025].

Palavras-chave: comparação; composição nutricional; produtos industrializados; público infantil.