X Congresso de Inovação em Tecnologia Agroalimentar

14 e 15 de maio de 2026

UFPB/CCHSA
CAMPUS UNIVERSITÁRIO III – BANANEIRAS - PB

CARACTERIZAÇÃO NUTRICIONAL DE BARRAS PROTEICAS E ADEQUAÇÃO ÀS LEGISLAÇÕES BRASILEIRAS VIGENTES

[1]INÁCIO, R.F.S.; [2]FERREIRA, F.S.; [3]ALCÂNTARA, M.A.; [4]GOLZIO, A.M.F.O.; [5]NASCIMENTO, T.M.O.D.; [6]SANTIAGO, A.J.O.; [7]SANTOS, N.A.; [8]CORDEIRO, A.M.T.M.

[1] Centro de Tecnologia e Desenvolvimento Regional (CTDR/UFPB), E-mail: reginaldo.inacio@academico.ufpb.br

[2]Universidade Federal da Paraíba (UFPB), E-mail: fabriciasouzaferreira@gmail.com

[3]Universidade Federal da Paraíba (UFPB), E-mail: maristelaalves@gmail.com

[4]Universidade Federal da Paraíba (UFPB), E-mail: adriana.golzio@academico.ufpb.br

[5]Universidade Federal da Paraíba (UFPB), E-mail: *tammyrysdantas@hotmail.com*

[6]Programa de Pós-Graduação em Tecnologia de Alimentos (PPGTA/UFPB), E-mail: anajuliadeo.santiago@gmail.com

[7]Centro de Tecnologia e Desenvolvimento Regional (CTDR/UFPB), E-mail: natalys.ufpb@gmail.com

[8]Centro de Tecnologia e Desenvolvimento Regional (CTDR/UFPB), E-mail: atribuzycordeiro@gmail.com

Resumo: As barras proteicas têm se destacado no mercado alimentício devido à praticidade e ao apelo nutricional voltado principalmente para praticantes de atividades físicas. Este estudo teve como objetivo determinar o perfil de macronutrientes de cinco marcas de barras alimentícias proteicas comercializadas em João Pessoa-PB, comparando os resultados laboratoriais com as informações

declaradas nos rótulos e verificando a conformidade com as legislações vigentes. As amostras foram adquiridas em supermercados, farmácias e lojas especializadas, sendo analisadas em triplicata quanto aos teores de proteínas, umidade, cinzas, lipídios e carboidratos. A determinação proteica foi realizada pelo método de Kjeldahl, enquanto os demais parâmetros seguiram metodologias físico-químicas oficiais do Instituto Adolfo Lutz. Os resultados demonstraram que todas as marcas apresentaram variação inferior a 20% no teor de proteínas em relação aos valores declarados, estando em conformidade com a RDC nº 429/2020. Entretanto, nenhuma das amostras atendeu integralmente aos critérios estabelecidos pela RDC nº 18/2010 para classificação como produto proteico destinado a atletas, principalmente por não apresentarem, simultaneamente, no mínimo 10 g de proteína por porção e 50% do valor energético total proveniente das proteínas. Também foram observadas divergências relevantes nos teores de lipídios e carboidratos em algumas marcas, o que pode comprometer a clareza das informações nutricionais disponibilizadas ao consumidor. Conclui-se que, apesar da conformidade com parte dos critérios da legislação de rotulagem, há inconsistências que reforçam a necessidade de maior fiscalização e controle sobre as informações nutricionais disponibilizadas nos rótulos de barras proteicas comercializadas no Brasil.

Palavras-chave: produtos proteicos; rotulagem nutricional; legislação de alimentos.

Órgãos Financiadores: UFPB.