

RESUMO - PÔSTER - ALIMENTOS E ALIMENTAÇÃO COLETIVA

**AVALIAÇÃO DA ROTULAGEM DE CERVEJAS QUE CONTÉM
COMPOSTOS ALERGÊNICOS E O GLÚTEN COMERCIALIZADOS EM
SUPERMERCADOS DA CIDADE DE JOÃO PESSOA - PB**

Rogério Silva De Almeida (rogersilva0@gmail.com)

Valter Oliveira De Souto (valter.o.souto@hotmail.com)

Joellington Marinho De Almeida (joellingtonalmeida@gmail.com)

Thalita Cristyne De Oliveira Alves (thalitacristyne@hotmail.com)

Amanda Silva Carmo (amandacarmoufpb@gmail.com)

Danilo Salustiano Dos Santos (nilodansantos7@gmail.com)

Maeli Avelino De Sousa Barros (maelibarros@hotmail.com)

Nilmara Beatriz Sousa De Oliveira (beatriz.nilmara@gmail.com)

Introdução: A cerveja é uma das cinco bebidas mais presentes no cotidiano de muitas pessoas, sendo a terceira mais consumida pelos brasileiros. Dessa forma, os rótulos possuem a função de fornecer informações relevantes para comparação e esclarecimento do consumidor, influenciando assim, na decisão de compra do produto. Os alergênicos são substâncias presentes nos alimentos que podem provocar diversas reações imunológicas nos consumidores. A intolerância ao glúten é a incapacidade ou dificuldade da digestão do glúten, podendo provocar sintomas como dor de cabeça, irritação na pele, dificuldade para respirar, entre outros. Objetivo: O presente trabalho teve como objetivo avaliar a rotulagem de diferentes marcas de cervejas

comercializadas em supermercados na cidade de João Pessoa – PB, quanto aos compostos alergênicos e o glúten conforme a RDC nº 26/2015 e RDC nº 40/02. Metodologia: Foram avaliadas dez marcas de cervejas comercializadas em supermercados na cidade de João Pessoa - PB. Os produtos coletados foram listados como 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9 e 10, conservando o princípio das informações de seus fabricantes. As cervejas foram avaliadas quanto aos compostos alergênicos com base na RDC nº 26/2015 no qual exige a presença das informações de três maneiras distintas: “Alérgicos: contém (nomes comuns dos alimentos que causam alergias alimentares)”, “Alérgicos: contém derivados de (nomes comuns dos alimentos que causam alergias alimentares)” e “Alérgicos: pode conter (nomes comuns dos alimentos que causam alergias alimentares) e derivados”; e com base na RDC nº 40/02 no qual exige que os rótulos que contenha Glúten devem trazer a declaração “CONTÉM GLÚTEN” ou “NÃO CONTÉM GLÚTEN”, logo após a lista de ingredientes com caracteres em destaque, nítidos e de fácil leitura. Resultados: Com este estudo, foi possível observar que 100% dos produtos analisados encontraram-se dentro dos padrões exigidos pela RDC nº 26/2015 e RDC nº 40/02. Sendo assim, o resultado obtido é considerado satisfatório, haja vista que o controle de qualidade está sendo cumprido de forma correta pelas indústrias. Conclusão: Conclui-se que os rótulos das cervejas avaliadas atenderam as normas exigidas pelas legislações, indicando que as indústrias de alimentos estão atentas não só a legislação vigente mas também a saúde de seus consumidores.