



Artigo Original

A ATITUDE DO CONSUMIDOR EM RELAÇÃO AOS ALIMENTOS COM ALEGAÇÃO DE PROPRIEDADE FUNCIONAL E/OU DE SAÚDE

¹Camila Carlessi ²Larissa Pereira Garcia

RESUMO: O aumento da ocorrência de doenças cardiovasculares tem chamado a atenção da população para o consumo de alimentos funcionais. Os alimentos funcionais são aqueles que, além de fornecerem a nutrição básica, promovem a saúde e/ou que possuem potencial para promover a saúde por meio de mecanismos não previstos pela nutrição convencional, sendo que esse efeito restringe-se à promoção da saúde e não à cura de doenças. As substâncias mais utilizadas em alimentos funcionais incluem os ácidos graxos da família Omega 3, carotenóides, fibras alimentares, fitosteróis, proteína de soja e probióticos. Apesar de os alimentos funcionais estarem disponíveis no mercado há mais de 20 anos, os consumidores apresentam dificuldade de compreensão do conceito de alimentos funcionais e/ou dos benefícios à saúde resultantes do consumo desses alimentos, o que dificulta a sua utilização e incorporação à dieta de forma eficaz. Dessa forma, o objetivo do trabalho foi avaliar o conhecimento de consumidores sobre alimentos funcionais, por meio da aplicação de um questionário de múltipla escolha, contendo 11 itens sobre alimentos funcionais. Os respondentes leram cada uma das frases e expressaram o grau com que concordaram ou discordaram de cada item. Além disso, foi verificado o hábito de consumo dos alimentos funcionais pelos consumidores e os fatores que levam à compra de alimentos funcionais. O sexo, a faixa etária, a escolaridade e a renda familiar dos consumidores que participaram da pesquisa foram correlacionados com o conhecimento sobre alimentos funcionais. Durante o estudo foi possível notar que os consumidores não conhecem de forma satisfatória os alimentos funcionais e seus benefícios. Notou-se também a falta de correlação entre sexo, faixa etária, escolaridade e renda com o conhecimento sobre alimentos funcionais. Por fim, deve-se considerar que o profissional nutricionista é de extrema importância, quando se diz respeito a alimentação equilibrada, pois é através dele que é possível obter informações de como incluir alimentos funcionais na dieta, podendo assim desfrutar de uma vida mais saudável.

Palavras-chaves: alimentos funcionais, questionário, consumo, dieta.

¹Graduada em Nutrição pelo Instituto Municipal de Ensino Superior (IMES), Catanduva-SP, Brasil

²Nutricionista Especialista em Nutrição Clínica Funcional pela UNICSUL, Docente e Supervisora de Estágio do Curso de Nutrição do IMES, Instituto Municipal de Ensino Superior de Catanduva - SP.

THE ATTITUDE OF THE CONSUMER IN RELATION TO FOODS WITH ALLEGATION OF FUNCTIONAL AND / OR HEALTHCARE PROPERTY

ABSTRACT: The increased occurrence of cardiovascular disease has attracted the attention of the population for consumption of functional foods. Functional foods are those that, besides providing basic nutrition, promote health and / or have the potential to promote health through mechanisms not provided by conventional nutrition, and this effect is restricted to promoting health, not for curing diseases. The substances most used in functional foods include family *Omega-3* fatty acids, carotenoids, roughage, phytosterols, soy protein and probiotics. Although functional foods are available in the market for over 20 years, consumers have difficulty in understanding the concept of functional foods and / or the health benefits resulting from the consumption of these foods, which makes its use and incorporation into the diet effectively. Thus, the objective of this research is to assess the knowledge of consumers about functional foods, by means of the application of a multiple choice questionnaire containing 11 items about functional foods. In addition, they will be verified the consumption habits of functional foods by consumers and the factors that lead to its purchase. Sex, age, schooling and family income of consumers who participate in this investigation were correlated with their knowledge about functional foods. During the study it was possible to observe that consumers do not know functional foods satisfactorily and their benefits, at was also observed the lack of correlation among sex, age, schooling, income, and knowledge about functional foods. Finally, it should be considered the utmost importance of the nutritionist when it comes to balanced nutrition, because through this professional it is possible to get information on how to include functional foods on the diet, in order to enjoy a healthier life.

Keywords: functional foods, questionnaire, consumption, diet.

INTRODUÇÃO

Nos últimos anos, a relação entre a composição da dieta no estado geral de saúde passou a influenciar no estudo dos alimentos. Surgiu a compreensão de que a alimentação adequada, além de fornecer energia e nutrientes essenciais, também contém constituintes não essenciais, que são conhecidos por seus efeitos fisiológicos benéficos, que podem auxiliar a prevenir ou retardar doenças crônico-degenerativas, tais como as cardiovasculares, câncer, infecções intestinais, obesidade, dentre outras (MORAES; COLLA, 2006).

Nesse contexto, surgiu o conceito de alimentos funcionais. Atualmente, os alimentos funcionais são definidos como aqueles que, além de fornecerem a nutrição básica, promovem a saúde e/ou que possuem potencial para promover a saúde por meio de mecanismos não previstos pela nutrição convencional, sendo que esse efeito restringe-se à promoção da saúde e não à cura de doenças, devendo ser seguro para consumo sem a

supervisão médica (GRANATO et al., 2010).

Todos os alimentos são funcionais em algum nível fisiológico, porque eles fornecem nutrientes ou outras substâncias que fornecem energia, sustentam o crescimento, ou mantêm/reparam os processos vitais. No entanto, os alimentos funcionais vão além dessas necessidades, fornecendo benefícios adicionais para a saúde que podem reduzir o risco de doença e/ou promoverem a saúde. Os alimentos funcionais incluem alimentos convencionais, alimentos modificados (fortificados, enriquecidos ou avançado), nutracêuticos (em alguns países) e alimentos para utilização dietética especial (ADA, 2009).

Os alimentos convencionais, que são os alimentos na sua forma original, ou seja, sem modificações, tais como frutas e legumes, representam a forma mais simples de um alimento funcional. Por exemplo, tomates, framboesas, couve, ou brócolis são considerados alimentos funcionais, porque eles

são ricos em tais componentes bioativos. Os alimentos modificados são aqueles alimentos funcionais que foram modificados através de fortificação ou enriquecimento. Estes incluem suco de laranja fortificado com cálcio, pães enriquecidos com ácido fólico, ou alimentos enriquecidos com componentes bioativos, como margarinas contendo esteróis vegetais. O nutracêutico representa um alimento que é formulado para ser administrado sob supervisão médica e que se destina a atender necessidades nutricionais específicas de determinada doença ou condição, com base em princípios científicos reconhecidos. Os alimentos para dietas especiais incluem aqueles que são elaborados para atender necessidades dietéticas específicas, que existem em razão de condições físicas, fisiológicas ou patológicas presentes nos indivíduos. Exemplos desses alimentos incluem alimentos infantis, alimentos hipoalergênicos, como alimentos sem glúten e sem lactose, e os alimentos com redução de açúcar, sal e gordura (GRANATO et al., 2010).

A legislação brasileira não define alimento funcional. No entanto, ela define alegação de propriedade funcional e alegação de propriedade de saúde. As alegações de propriedade funcional são aquelas que descrevem o papel metabólico ou fisiológico que o nutriente ou outros constituintes (ex. substâncias bioativas e micro-organismos) possuem no crescimento, desenvolvimento, manutenção e outras funções normais do organismo humano. Já as alegações de propriedades de saúde afirmam, sugerem ou implicam na existência de relação entre o alimento ou ingrediente com determinada doença ou condição relacionada à saúde (BRASIL, 2016).

Não são permitidas alegações que façam referência à cura de doenças, de acordo com o Decreto-Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969 (BRASIL, 1969), que institui normas básicas de alimentos, e com a RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 (BRASIL, 2002), que dispõe sobre a rotulagem geral de alimentos embalados. Considera-se alegação terapêutica ou medicamentosa

qualquer representação que afirme, sugira ou indique que o alimento ou seus constituintes podem prevenir, tratar ou curar doenças. Além disso, as alegações não podem comunicar informações que destaquem efeitos ou propriedades que não podem ser comprovados e devem estar de acordo com a Lei nº 3078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor) (BRASIL,1990) e com a Política Nacional de Alimentação e Nutrição (BRASIL, 2012).

A fim de regulamentar e estabelecer diretrizes para alimentos com alegação de propriedade funcional e/ou de saúde, bem como as condições de registro, comercialização e rotulagem, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) aprovou uma Lista de Alimentos com Alegações de Propriedades Funcionais e/ou de Saúde, Novos Alimentos/Ingredientes, Substâncias Bioativas e Probióticos em 2008. Uma atualização dessa lista foi divulgada em março de 2016 (BRASIL, 2008; BRASIL, 2016). Nessa lista, constam as alegações e os requisitos específicos dos seguintes ingredientes alimentícios:

ácidos graxos (família ômega 3), carotenoides (licopeno, luteína e zeaxantina), fibras alimentares (beta glucana, dextrina resistente, frutooligossacarídeo - FOS, goma guar parcialmente hidrolisada, inulina, lactulose, polidextrose, psillium ou psyllium e quitosana), fitoesteróis, probióticos e proteínas de soja (concentrado proteico de soja, isolado proteico de soja, proteína texturizada de soja).

Os ácidos graxos da família ômega 3 compõem estruturas vitais do corpo, desempenham importantes papéis no sistema imune e na visão, ajudam a formar membranas celulares e produzem compostos semelhantes a hormônios (WARDLAW, 2013). A ANVISA autoriza alegação de propriedades funcionais apenas para os ácidos graxos eicosapentaenoico (EPA) e docosaexaenoico (DHA). Até o momento, a alegação padronizada está autorizada somente para uso em suplementos contendo óleos de peixes, óleo de krill ou óleo da microalga *Schizochytrium* sp. (BRASIL, 2016).

Os carotenoides são substâncias convertidas a vitamina

A no organismo, sendo denominadas pró-vitamina A. Os carotenoides são compostos com que apresentam atividade antioxidante e, por esse motivo, pesquisas apontam que eles podem ter um papel na prevenção de doenças cardiovasculares e alguns cânceres (WARDLAW, 2013; GONÇALVES, 2015). Dentre os carotenoides, a ANVISA permite que as empresas utilizem apenas o licopeno, a luteína e a zeaxantina como substâncias com propriedade funcional (BRASIL, 2016).

O consumo de fibras tem a função de diminuir os níveis de colesterol sanguíneo e reduzir os riscos de propagação do câncer, decorrentes de três fatores: (i) capacidade de retenção de propriedades tóxicas ingeridas ou sintetizadas no trato gastrointestinal durante processos digestivos; (ii) redução do tempo do trânsito intestinal, promovendo uma rápida eliminação do bolo fecal, com redução do tempo de contato do tecido intestinal com substâncias mutagênicas e carcinogênicas e (iii) formação de substâncias protetoras pela fermentação bacteriana dos

compostos de alimentação (ANJO, 2004).

De acordo com a ANVISA, os produtos com adição de fibras devem conter a seguinte alegação: “As fibras alimentares auxiliam o funcionamento do intestino. Seu consumo deve estar associado a uma alimentação equilibrada e hábitos de vida saudáveis”. Esta alegação pode ser utilizada desde que a porção do produto pronto para consumo forneça no mínimo 2,5 g de fibras, sem considerar a contribuição dos ingredientes utilizados na sua preparação (BRASIL, 2016).

Os fitosteróis ajudam na diminuição da absorção de colesterol. Os efeitos dos fitosteróis na redução da hipercolesterolemia já vêm sendo estudados desde a década de 50. Os fitosteróis inibem ou competem com o colesterol presente no intestino reduzindo a absorção do colesterol dietético e endôgeno. Os fitosteróis, após consumidos, são quebrados em esteróis livres e ácidos graxos, que são inseridos em micelas, impedindo a entrada do colesterol. Estas micelas são as mesmas que incorporam o colesterol exógeno

(proveniente da dieta), necessárias para torná-lo solúvel e capaz de ser absorvido. Tornando-se insolúvel, o colesterol acaba eliminado pelas fezes junto com os próprios fitosteróis, que são muito pouco absorvidos pelo organismo (MARTINS et al., 2004). De acordo com a ANVISA, a porção do produto pronto para consumo deve fornecer no mínimo 0,8g de fitoesteróis livres. Quantidades inferiores poderão ser utilizadas desde que a eficácia seja comprovada para o alimento (BRASIL, 2016).

A ingestão de culturas probióticas trazem vários benefícios como: controle da microbiota intestinal, estabilização da microbiota intestinal após o uso de antibióticos, promoção da resistência gastrintestinal à colonização por patógenos, diminuição da concentração dos ácidos acético e láctico, de bacteriocinas e outros compostos antimicrobianos, promoção da digestão da lactose em indivíduos intolerantes à lactose, estimulação do sistema imune, alívio da constipação e aumento da absorção de minerais e vitaminas (SAAD, 2006). Segundo a ANVISA

(BRASIL, 2016), para comprovação da segurança e eficácia do produto devem ser apresentadas, no mínimo, as seguintes informações:

- Caracterização do micro-organismo: identificação do gênero, da espécie e da cepa; informação sobre o depósito da cepa do micro-organismo em banco de cultura internacionalmente reconhecido; origem e forma de obtenção, incluindo a informação se o micro-organismo é geneticamente modificado (OGM); produção de toxinas e bacteriocinas.
- Perfil de resistência a antimicrobianos e informações sobre a base genética da resistência antimicrobiana, conforme metodologia descrita pela *European Food Safety Authority*.
- Determinação da atividade hemolítica para espécies com potencial hemolítico.
- Estudos disponíveis na literatura que descrevam

efeitos adversos observados com a cepa em questão (ex. relatos de casos).

- Demonstração de eficácia.
- Viabilidade: Deve ser apresentado laudo de análise que comprove a quantidade mínima viável do micro-organismo para exercer a propriedade funcional no final do prazo de validade do produto e nas condições de uso, armazenamento e distribuição.

Alimentação com a presença da soja tem-se observado vários benefícios, com um efeito potencialmente protetor contra um número de doenças crônicas (MUNRO, 2003). Não houve indicação de risco à saúde por causa do consumo de soja ou isoflavonas da soja como parte regular da dieta; ao contrário, os estudos epidemiológicos das últimas décadas sugeriram efeitos protetores destes compostos contra um número de doenças crônicas, incluindo doença cardíaca coronária, câncer de próstata,

diabetes, osteoporose, deficiência cognitiva, doenças cardiovasculares e efeitos da menopausa. A isoflavona apresenta estrutura e atividade semelhante ao estrógeno humano e são conhecidas como fito estrógenos, podendo proteger o organismo contra doenças do coração e possivelmente contra câncer de mama pela ação de estrógenos bloqueadores. Nas culturas orientais, a soja é considerada tanto como um alimento nutritivo quanto como um agente medicinal (ANJO, 2004). Pesquisas já demonstraram que dietas ricas em soja ajudam a reduzir os níveis de colesterol (LDL-c) no sangue, de 12 a 15%, pois as isoflavonas da soja são convertidas, no intestino, a fito estrógenos que podem ajudar a reduzir o LDL-c (SOUZA, P.; SOUZA, N.; MAIA, 2003). Segundo a legislação brasileira (BRASIL, 2016), o consumo diário de no mínimo 25 g de proteína de soja pode ajudar a reduzir o colesterol.

Apesar do aumento do número pesquisas científicas sobre alimentos funcionais e do consumo desses produtos serem uma tendência relativamente antiga,

observada desde a década de 80, o mercado continua em expansão nos dias atuais. Entre os fatores-chave que explicam o sucesso dos alimentos funcionais, Hasler (1998) cita o interesse cada vez maior pela saúde e pelo bem-estar, mudanças na regulamentação dos alimentos e a crescente comprovação científica das relações existentes entre dieta e saúde.

Nesse contexto, a indústria de alimentos desenvolveu e disponibilizou inúmeros produtos modificados com apelo funcional, incluindo iogurtes, margarinas, leites fermentados, cereais, águas minerais, produtos de panificação, entre outros. Entretanto, os rótulos de alimentos funcionais, na maioria das vezes, são de difícil entendimento, causando confusão da interpretação de seus benefícios pelos consumidores. Por esse motivo, a indústria de alimentos deve se concentrar em utilizar uma linguagem acessível para aumentar a consciência sobre estes produtos e os benefícios de saúde que podem conferir, se consumido junto com uma dieta equilibrada

(GRANATO et al., 2010). Adicionalmente, é importante mencionar que nem todos os consumidores compreendem o conceito de alimentos funcionais e/ou os benefícios à saúde resultantes do consumo desses alimentos, o que dificulta a sua utilização e incorporação à dieta de forma eficaz.

Os alimentos funcionais passaram a receber atenção nas últimas décadas devido à preocupação com a relação entre dieta e saúde. Apesar de serem alimentos populares e comercializados há algum tempo, algumas pessoas ainda não tem conhecimento suficiente sobre esses produtos e, diversas vezes, não sabem o real efeito benéfico que eles exercem em sua saúde. Esse comportamento pode levar à escolhas incorretas no momento da compra. Por esse motivo, torna-se importante verificar o conhecimento de consumidores sobre esses alimentos, como forma de identificar possíveis erros e adotar futuras estratégias de educação nutricional.

OBJETIVOS

OBJETIVO GERAL

- Avaliar o conhecimento de consumidores sobre alimentos funcionais.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Verificar o hábito de consumo dos alimentos funcionais pelos consumidores;

- Identificar os fatores que levam à compra de alimentos funcionais;

METODOLOGIA

LOCAIS DE ESTUDO

A pesquisa foi realizada em supermercados localizados no município de Catanduva - SP.

POPULAÇÕES DE ESTUDO

Participaram desta pesquisa 100 consumidores escolhidos aleatoriamente nos supermercados, tanto homens quanto mulheres, com idade superior a 18 anos.

PROCEDIMENTOS

Após a leitura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (APÊNDICE A) e concordar em participar da pesquisa, o participante respondeu a um questionário de múltipla escolha. Um questionário de pesquisa, contendo 11 ítems sobre alimentos funcionais foi aplicado aos consumidores (APÊNDICE B). O questionário foi elaborado de acordo com o questionário utilizado por Pimentel (2012), com modificações. Para a elaboração do questionário, foi consultada também a Lista de alegações de propriedade funcional aprovadas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (2008). Os respondentes leram cada uma das frases e expressaram o grau com que concordaram ou discordaram de cada item. Com a finalidade de caracterizar a população entrevistada e obter informações sobre o hábito de consumo de produtos funcionais, foram incluídas no questionário perguntas sobre a faixa etária, o sexo, o grau de escolaridade e a renda familiar. Foram ainda avaliados a frequência

de consumo, os principais produtos funcionais consumidos, a opinião sobre a eficácia dos alimentos funcionais e, se no momento da compra, verifica se o alimento tem propriedade funcional.

CRITÉRIOS DE INCLUSÃO

Consumidores de ambos os sexos, maiores de 18 anos, que aceitaram participar da pesquisa e assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

METODOLOGIAS DE ANÁLISE DE DADOS

A análise dos dados foi realizada com o auxílio do programa Microsoft Office Excel 2007. Foi calculada a porcentagem de respostas de cada categoria para cada item do questionário.

ASPECTOS ÉTICOS

Os participantes da pesquisa foram informados em detalhes quanto ao protocolo que seriam submetidos, e assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido com a concordância em

participar do estudo, tendo plena liberdade de desistir do mesmo em qualquer momento, conforme a Resolução 196/96 sobre “Pesquisa Envolvendo Seres Humanos”, do Conselho de Saúde do Ministério de Saúde. O trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética das Faculdades Integradas Padre Albino (CEP-FIPA) com parecer positivo quanto à sua realização sob o n. 1.587.862 (ANEXO A), no dia 25 de Maio de 2016.

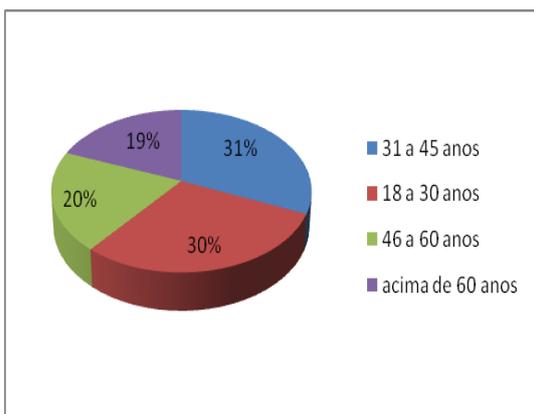
RESULTADOS E DISCUSSÃO

De acordo com o levantamento de dados da pesquisa foi possível avaliar o conhecimento do consumidor em relação aos alimentos com propriedade funcional e de saúde, que muitas vezes não conhecem o que são esses alimentos e tão pouco sua importância à saúde. Para avaliar o nível de conhecimento desse assunto foram elaborados gráficos contendo informações sobre idade, sexo, escolaridade e renda familiar (APÊNDICE B). O estudo foi composto por 100 consumidores em supermercados localizados na cidade de Catanduva-SP.

A Figura 1 mostra a distribuição dos consumidores por idade, sendo que 31% da população de estudo tem idade entre 31 a 45 anos, 30% idade de 18 a 30 anos, 20% idade de 46 a 60 anos e 18% acima de 60 anos.

Em um estudo realizado por Ferrão (2012) na Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril, verificou-se que 70% da população entrevistada tinha idade média de $26,8 \pm 8,7$ anos, com um máximo de 62 anos e mínimo de 17 anos, penso que isso se deve ao fato de o questionário ter sido aplicado nos locais de venda do produto e não via internet.

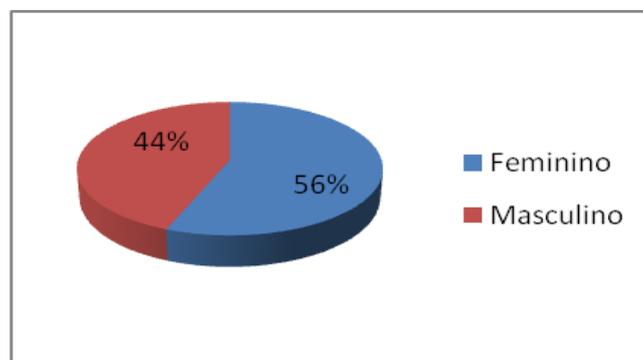
Figura 1. Faixa etária dos consumidores avaliados.



Quanto ao gênero (Figura 2), 56% são do sexo feminino e 44% são do sexo masculino. Bem diferente do estudo realizado por

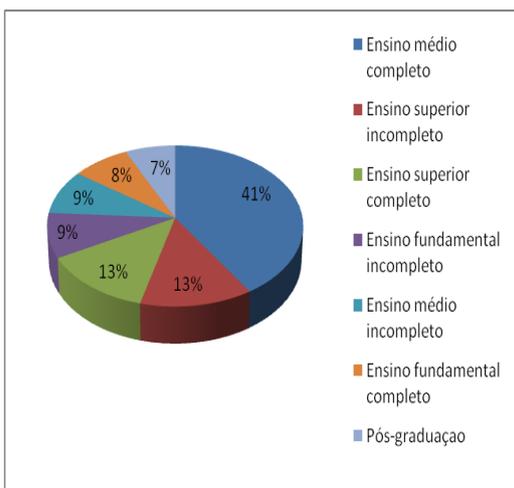
Ferrão (2012) da Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril, onde houve uma prevalência muito maior do sexo feminino, já que apenas 26,2% eram do sexo masculino, enquanto 73,8% eram do sexo feminino.

Figura 2. Gênero dos Consumidores.



Na Figura 3, 41% dos consumidores possuíam o ensino médio completo, 13% possuíam o ensino superior incompleto e o ensino superior completo, 9% possuíam o ensino fundamental incompleto e ensino médio incompleto, 8% possuíam o ensino fundamental completo e apenas 7% possuíam a pós-graduação.

Figura 3. Escolaridade dos consumidores.

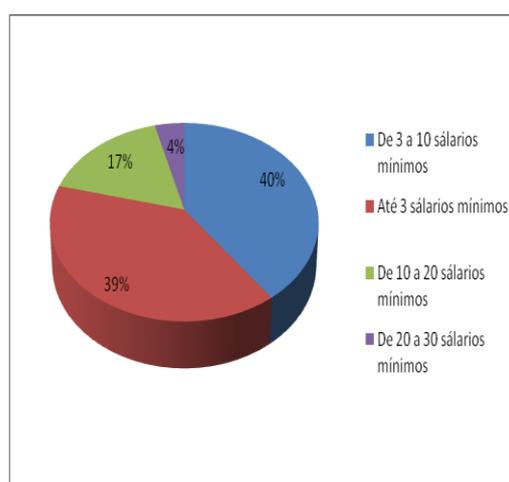


No estudo realizado por Lima, Oliveira e Duarte (2011) em Viçosa-MG, 67% possuíam ensino médio completo, 23% possuíam ensino básico completo e 10% possuíam ensino superior completo.

Na Figura 4, 40% dos consumidores possuíam renda familiar mensal de 3 a 10 salários mínimos, 39% com renda de até 3 salários mínimos, 17% com renda de 10 a 20 salários mínimos, 4% com renda de 20 a 30 salários mínimos, e nenhum dos entrevistados apresentou renda superior a 30 salários mínimos. Já no estudo realizado em Viçosa-MG a grande maioria (38%) recebe de 1 a 3 salários mínimos, 20% recebem menos de 1 salário mínimo e 21% dos entrevistados estão desempregados. Pode-se notar uma grande diferença na renda dos

consumidores, comparado a renda dos consumidores do estudo realizado em Viçosa-MG, acredito que esta diferença seja por se tratar da renda individual, já na pesquisa realizada em Catanduva refere-se a renda familiar.

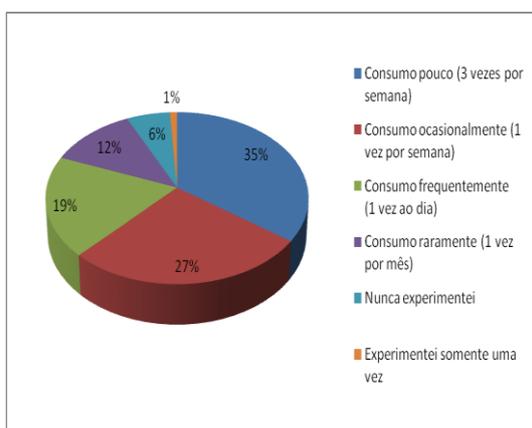
Figura 4. Renda familiar mensal dos consumidores.



Relacionado aos hábitos de consumo de alimentos funcionais observou-se que 35% dos entrevistados consomem poucos alimentos com propriedade funcional, 27% consomem ocasionalmente (1 vez por semana), 19% consomem frequentemente (1 vez ao dia), 12% consomem raramente (1 vez por mês), 6% nunca experimentaram e 1% experimentaram somente 1 vez (Figura 5).

Resultado semelhante ao estudo de Ferrão (2012) na Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril, onde 34% consomem semanalmente alimentos funcionais, 32% consomem diariamente/frequentemente, 18% nunca ou raramente consomem e 16% consomem mensalmente.

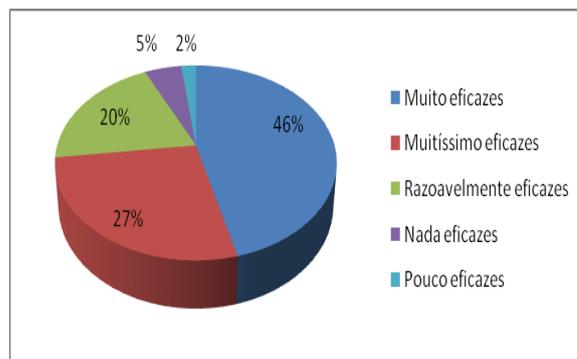
Figura 5. Frequência de Consumo de alimentos funcionais.



Na Figura 6 os consumidores responderam sua opinião em relação à eficácia dos alimentos sendo que 46% disseram serem muito eficazes, 27% disseram serem muitíssimo eficazes, 20% razoavelmente eficazes, 5% disseram serem nada eficazes e apenas 2% disseram serem pouco eficazes. Diferente do estudo realizado por Ferrão (2012) na Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril, onde 77%

eficazes e 15% pouco eficazes, 8% consideram muito eficaz e nenhum dos consumidores considerou que não fossem nada eficazes.

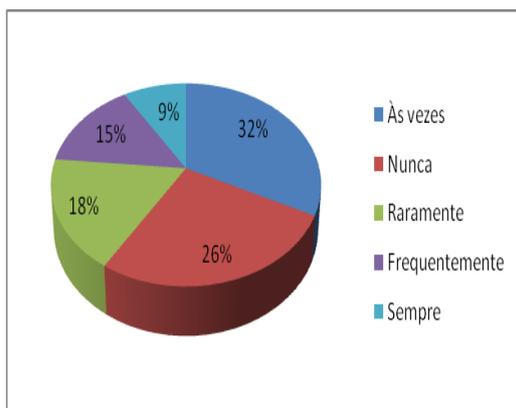
Figura 6. Eficácia dos Alimentos.



Na Figura 7, ao serem questionados sobre a frequência em que verificam se o alimento tem propriedade funcional declarada, no momento da compra, 32% responderam que verificam às vezes, 26% responderam que nunca verificam, 18% responderam que raramente verificam, 15% responderam que verificam frequentemente e apenas 9% responderam que sempre verificam. De acordo com o estudo de Ferrão (2012) na Escola Superior de Hotelaria e Turismo, obteve-se resultados semelhantes, onde 50% dos consumidores responderam que raramente verificam se o produto tem propriedade funcional declarada, 34% dos consumidores

responderam verificar frequentemente, 11% dos consumidores disseram nunca verificar e 5% dos consumidores disseram que sempre verificam se o produto contém propriedade funcional declarada. Observou-se que a maioria dos consumidores não se importa em verificar se o alimento tem propriedade funcional declarada.

Figura 7. Verificação se há propriedade funcional declarada no alimento, no momento da compra.

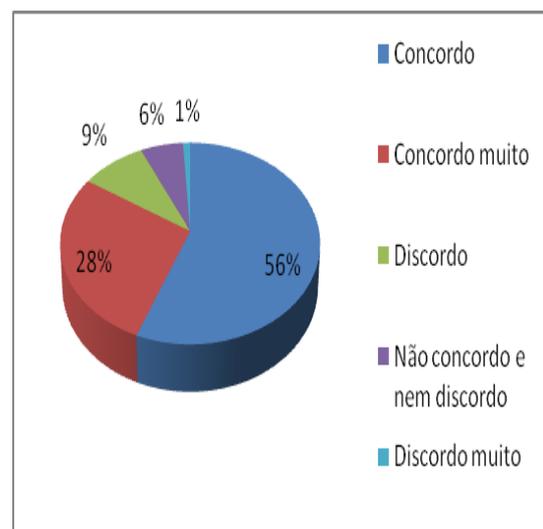


A partir do estudo realizado obtiveram-se informações mais específicas sobre o conhecimento e consumo dos alimentos com propriedades funcionais (APÊNDICE B).

Na Figura 8, 56% dos entrevistados concordam com a afirmação de que, os alimentos funcionais são aqueles que, além de

fornecerem a nutrição básica, promovem melhorias a saúde, 28% dos consumidores concordam muito com esta afirmação, 9% dos consumidores discordam, 6% dos consumidores não concordam e nem discordam e 1% discorda muito.

Figura 8. Alimentos funcionais são aqueles que, além de fornecerem a nutrição básica, promovem melhorias a saúde.



Na Figura 9, 49% dos entrevistados concordaram com a afirmação de que, os probióticos são micro-organismos vivos e os prebióticos são fibras alimentares não digeríveis. Ambos auxiliam no funcionamento do trânsito intestinal, 24% dos consumidores não concordam e nem discordam com

esta afirmação, 13% dos consumidores concordam muito com esta afirmação, 8% dos consumidores discordam com esta afirmação e 6% dos consumidores discordam muito com esta afirmação. Em um estudo realizado por Lima, Oliveira e Duarte (2011) em Viçosa-MG em que os consumidores são questionados sobre no que acreditam que os probióticos trazem benefícios, o principal item citado (71,4%) foi melhora intestinal.

CONCLUSÃO

Diante de todas as informações e dados coletados, foi possível concluir que grande parte da população, apesar de saberem dos benefícios que uma alimentação saudável pode proporcionar, muitos se entregam a hábitos errôneos, resultado da cultura alimentar que carregam desde a infância.

Nota-se também a carência de informação por boa parte dos consumidores relacionados aos alimentos funcionais, falta de conhecimento sobre onde encontrá-los e quais os benefícios que trazem

a saúde do consumidor. A influência da mídia e a falta de informação nos rótulos tem grande interferência na escolha do alimento no momento da compra.

Propõe-se que práticas educativas voltadas para a nutrição, sejam realizadas através da mídia e programas criados através da atenção básica em saúde pelo município, possam transmitir informações para a população, priorizando a prevenção e a promoção da saúde.

REFERÊNCIAS

AMERICAN DIETETIC ASSOCIATION (ADA). Position of the American Dietetic Association: functional foods. **Journal of the American Dietetic Association**, v. 104, n. 4, p. 735-746, 2009.

ANJO, D. L. C. Alimentos funcionais em angiologia e cirurgia vascular. **Jornal Vascular Brasileiro**, v. 3, n. 2, p. 145-154, 2004.

BEHRENS, J. H.; SILVA, M. A. A. P. **Atitude do consumidor em relação á soja e produtos derivados**. Campinas, 2004. 39 f.

Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos)- Faculdade de Engenharia de Alimentos, 2004.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Alegações de propriedade funcional e de saúde**. Atualizado em 14 de março de 2016. Disponível em: <<http://portal.anvisa.gov.br/wps/content/Anvisa+Portal/Anvisa/Inicio/Alimentos/Assuntos+de+Interesse/Alimentos+Com+Alegacoes+de+Propriedades+Funcionais+e+ou+de+Saude/Avaliacao+de+seguranca+e+comprovacao+de+eficacia>>. Acesso em: 14 abril 2016.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Alimentos com alegações de propriedades funcionais e ou de saúde, novos alimentos/ingredientes, substâncias bioativas e probióticos**: lista de alegações de propriedade funcional aprovadas. Brasília, DF, atualizado em julho 2008. Disponível em: <<http://www.anvisa.gov.br>>. Acesso em: 14 abril 2016.

BRASIL. **Lei 3078 de 11 de setembro de 1990 do Ministério da Justiça - Secretaria do Direito Econômico**. Código de Defesa do Consumidor, 1990.

BRASIL. Ministério da Guerra, do Exército e da Aeronáutica. Decreto Lei no 986, de 12 de outubro de 1969, Institui Normas Básicas sobre Alimentos. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, 21 out 1969.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Política Nacional de Alimentação e Nutrição**. Brasília: Ministério da Saúde, 2012. 84 p.

BRASIL. Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Regulamento técnico para rotulagem de alimentos embalados. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, 20 set. 2002.

FERRÃO, M. L. C. **Percepção dos consumidores portugueses sobre os alimentos funcionais**. Estoril,

2012. 89 f. Dissertação (Mestrado em Segurança e Qualidade Alimentar na Restauração) – Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril, 2012.

GONÇALVES, E. C. B. A. **Análise de alimentos** – uma visão química da Nutrição. 4ª. ed. São Paulo: Livraria Varela, 2015. 339 p.

GRANATO, D. et al. Probiotic dairy products as functional foods. **Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety**, v. 9, n. 5, p. 455-470, 2010.

HASLER, C. M. Functional foods: their role in disease in: developing new food products for a changing prevention and health promotion. **Food Technology**, v. 52, n. 2. p. 57-62, 1998.

LIMA, N. G.; OLIVEIRA, C. G.; DUARTE, M. S. L. Percepção de consumidores de Viçosa- MG sobre alimentos probióticos. **Revista científica da Faminas**, Viçosa, v. 6, n. 2, p. 93-105, maio/ago. 2010.

MARTINS, S. L. C. et al. Efeitos terapêuticos dos fitosteróis e

fitostanóis na colesterolemia. **Archivos Latinoamericanos de Nutrición**, v. 54, n. 3, p. 257-263, 2004.

MORAES, F. P.; COLLA, L. M. Alimentos funcionais e nutracêuticos: definições, legislação e benefícios à saúde. **Revista Eletrônica de Farmácia**, v. 3, n. 2, p. 109-122, 2006

MUNRO, I. C. Soy isoflavones: A safety reviews. **Internacional Life Sciences Institute. Nutricion Reviews**, v. 61, n.1, p. 1-33, 2003.

PIMENTEL, T. C. Atitude do consumidor em relação a culturas probióticas e alimentos probióticos. **Revista Brasileira de Tecnologia Agroindustrial**, v. 06, n. 2, p. 796-808, 2012.

SAAD, S. M. I. Probióticos e prebióticos: o estado da arte. **Revista Brasileira de Ciências Farmacêuticas**, v. 42, n.1., p.1-16, 2006.

SOUZA, P. H. M.; SOUZA N. M. H.; MAIA, G. A. Componentes funcionais nos alimentos. **Boletim**

da **SBCTA**, v. 37, n. 2, p. 127-135,
2003.

WARDLAW, G. M. **Nutrição
contemporânea.** 8ª ed. Porto
Alegre: AMGH Editora, 2013. 768 p.