



ANÁLISE DOS CARDÁPIOS DE UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO QUANTO À PRESENÇA DE GLÚTEN, LACTOSE E ALERGÊNICOS ALIMENTARES

ELENILMA BARROS DA SILVA ⁽¹⁾ SABRINA ISABELA DE LIMA BRAGA ⁽¹⁾, ELIZANGELA RODRIGUES DA SILVA MOTA ⁽¹⁾, THAÍS DE OLIVEIRA CARVALHO GRANADO SANTOS ⁽¹⁾, ÉRIKA CIBELLE SILVA ⁽¹⁾, XAENE MARIA FERNANDES DUARTE MENDONÇA ⁽¹⁾

⁽¹⁾ Universidade Federal do Pará /UFPA; Belém, PA; elenilma@ufpa.com.br

INTRODUÇÃO

Referente à produção de alimentos, as indústrias precisam adequar a rotulagem para garantir o acesso às informações de substâncias potencialmente nocivas à saúde do consumidor. No Brasil, há legislações que determinam as principais informações que devem ser disponibilizadas nos rótulos dos produtos alimentícios, como as leis nº 10.674/2003 e nº 13.305/2016 que obriga informar sobre a presença de glúten e evidenciar a presença de lactose, respectivamente, bem como a resolução nº 26/2015 que dispõe sobre requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares. Embora os serviços de alimentação não sejam obrigados a evidenciar no cardápio a presença de glúten, lactose e substâncias alergênicas, entende-se que tal alerta seja de suma importância para a saúde da população e o atendimento ao direito do consumidor de acesso a informação.

OBJETIVOS

Analisar os cardápios não vegetarianos de um Restaurante Universitário quanto à presença de glúten, lactose e alergênicos alimentares.

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo transversal de análise documental realizado em um Restaurante Universitário localizado na cidade de Belém-Pará no mês de março de 2020. Foi realizada a análise de todas as preparações que compunham os cardápios não vegetarianos oferecidos pelo restaurante quanto à adequação às legislações referentes a presença de glúten, lactose e alergênicos alimentares. Os cardápios avaliados foram compostos por prato principal, arroz, feijão, acompanhamento (salada, macarronada ou batata palha), farofa e sobremesa. O óleo de soja, não foi considerado como um alergênico, atendendo ao disposto na resolução nº 1.112/2017.

RESULTADOS

Foram analisados 18 cardápios a partir das suas respectivas listas de requisição. Todos os cardápios continham traços de glúten e alergênicos alimentares. Adicionalmente, 16,7% (n=3) destas preparações também continham lactose. A proteína texturizada de soja foi incluída em apenas uma preparação e embora o restaurante não utilize o trigo, o uso frequente de ultraprocessados que contêm derivados de soja e trigo, como os caldos de carne, de galinha e de legumes; amaciante de carne, creme de cebola, creme de queijo, batata palha, margarina, molho de soja, molho de tomate e catchup, também amplia a contaminação das preparações com alergênicos alimentares. A presença de lactose, especificamente, decorreu da utilização de creme de leite, creme de queijo e leite em pó nas preparações.

CONCLUSÕES

Os cardápios analisados apresentaram pelo menos duas substâncias potencialmente alergênicas, glúten e derivados de soja. Esta característica se deve particularmente a elevada frequência de utilização de ultraprocessados que contêm estas substâncias. O uso de temperos naturais, bem como de fundos com aparas de carnes e vegetais seria uma sugestão para melhorar este cenário, na perspectiva de reduzir sobretudo a oferta de cardápios com glúten e alimentos tipicamente alergênicos, ampliando o atendimento às pessoas com necessidades específicas. Portanto, é papel do nutricionista que atua na alimentação coletiva, informar aos seus clientes sobre a presença de componentes potencialmente alergênicos existentes nos cardápios, como forma de educar e advertir a população com relação ao gerenciamento do risco à saúde, já que as alergias e intolerância alimentares tem um impacto negativo na qualidade de vida das pessoas.

REFERÊNCIAS

- BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução DC nº 26. Brasília, 02 de julho de 2015. Disponível em: <<https://www legisweb.com.br/legislacao/?id=286510>>. Acesso em: 09 de março 2020.
- BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução - RE nº 1.112, de 27 de abril de 2017. Disponível em: <<http://pesquisa.in.gov.br/imprensa/jsp/visualiza/index.jsp?data=02/05/2017&jornal=1010&pagina=18&totalArquivos=136>>. Acesso em 13 de março de 2020.
- BRASIL. Lei 10.064, de 16 de maio de 2003. Obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/2003/110.674.htm> Acesso em: 13 de março de 2020.
- BRASIL. Lei nº 13.305, de 4 de julho de 2016. Dispõe sobre a rotulagem de alimentos que contenham lactose. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2015-2018/2016/Lei/L13305.htm>. Acesso em 13 de março de 2020.