



AVALIAÇÃO DA ROTULAGEM E COMPOSIÇÃO DE FARINHAS DE BANANA VERDE DISPONÍVEIS NO MERCADO

Sardá, FAH¹; Lopes, NTT²; Santos, AO³; Souza, GS¹; Giuntini, EB³; Lajolo, FM³; Menezes, EW.³

¹Programa de Pós-graduação em Ciência dos Alimentos, Departamento de Alimentos e Nutrição Experimental Saúde - Faculdade de Ciências Farmacêuticas – Universidade de São Paulo, São Paulo, São Paulo, e-mail: fahsarda@usp.br

²Programa de Iniciação Científica, Departamento de Alimentos e Nutrição Experimental Saúde - Faculdade de Ciências Farmacêuticas – Universidade de São Paulo, São Paulo, São Paulo.

³Departamento de Alimentos e Nutrição Experimental Saúde - Faculdade de Ciências Farmacêuticas – Universidade de São Paulo, São Paulo, São Paulo.

O número crescente de doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) desperta a necessidade de avaliação e investigação de alimentos funcionais que possam contribuir com a diminuição do risco dessas doenças. Neste contexto a farinha de banana verde (FBV) rica em amido resistente, ou seja, fonte de carboidrato não disponível, vem sendo pesquisada quanto a seus feitos fisiológicos e parâmetros físico-químicos. Frente aos estudos e reportagens na mídia, algumas indústrias, visualizando uma oportunidade de mercado, lançaram produtos 100% a base de farinha de banana verde, classificaram seus produtos como isentos de registro no Ministério da Saúde, com base na legislação RDC 275, de 2005. Assim, estes produtos, apesar de não se posicionarem formal e legalmente como alimentos funcionais, adotam uma abordagem de alimento com propriedades benéficas à saúde em suas embalagens e posicionamento mercadológico, pois são vendidos somente em estabelecimentos especializados ou de produtos naturais. Assim, é importante conhecer e avaliar a rotulagem destes produtos e sua composição química. Foram analisadas 9 FBV de diferentes marcas, sendo 6 produzidas em São Paulo, 1 em Minas Gerais, 1 na Bahia e 1 em Santa Catarina. A informação nutricional apresentou grande variação, desde a porção de consumo do produto, que variou de 20 g até 100 g, até o valor energético declarado - de 42 kJ (10 kcal) até 2090 kJ (500 kcal) / 100 g – além do conteúdo de carboidratos, proteínas, fibras e lipídios. Como nenhuma das marcas identificou a variedade de banana verde utilizada, e comparando-se com os dados de literatura, observou-se incoerência nos valores utilizados na rotulagem. Assim foram realizadas análises de composição centesimal, conforme metodologia da AOAC, e foi constatado que todas as marcas apresentaram variação entre o analisado e o declarado além dos 20% permitidos pela legislação RDC 360, de 2003, de pelo menos um item; em uma das marcas percebeu-se que houve claramente erro de ordem de grandeza e/ou digitação. Assim faz-se necessário alertar as autoridades quanto à necessidade de fiscalizar, orientar e corrigir estas irregularidades junto aos fabricantes.

Agradecimentos: Capes, CNPq e Núcleo de Apoio à Pesquisa e Nutrição (NAPAN).