

MINISTÉRIO DA SAÚDE

INSTITUTO NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO - INAN

CENTRO DE ENSINO TÉCNICO DE BRASÍLIA - CETEB



CURSO SOBRE POLÍTICA, PROGRAMAS E PROJETOS

DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

BRASÍLIA DF-1978

45.5
ca

MINISTÉRIO DA SAÚDE - MS

INSTITUTO NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO - INAN

CURSO SOBRE POLÍTICA, PROGRAMAS E PROJETOS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

CONVÊNIO - INAN/CETEB

CLASSIFICAÇÃO DOS ALIMENTOS

C 331

Prof. Luís Eduardo de Carvalho

BRASÍLIA, NOVEMBRO/DEZEMBRO DE 1978

MT
QU 145,5
C 331 ca

2.1
1978
led

ACBTOIJBIG	
abob: ab dntetionM	
	oungem

MINISTÉRIO DA SAÚDE

INSTITUTO NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

GT/UPBB - Projeto de Capacitação de Recursos Humanos

Curso sobre Política, Programas e Projetos de Alimentação e Nutrição

CLASSIFICAÇÃO DOS ALIMENTOS

Uma contribuição à elaboração de padrões de identidade e qualidade

O Decreto-Lei nº 986 de 21/10/69, que institui normas básicas sobre alimentos, apresenta, entre outras, as seguintes definições:

- alimento dietético: todo alimento elaborado para regimes especiais destinados a ser ingerido por pessoas sãs,
- alimento enriquecido: todo alimento que tenha sido adicionado de substâncias nutrientes com a finalidade de reforçar o seu valor nutritivo.

Entretanto, é evidente que não se pode atuar satisfatoriamente na defesa e na orientação do consumidor, quer para que não caia em engodos publicitários, quer para que não obtenha uma melhor alimentação, baseando-se apenas em medidas a partir das definições acima.

Muita polêmica tem sido mesmo criada em torno da denominação "alimento dietético" e "produto dietético", pois algumas empresas têm solicitado registro para alimentos com denominação "produto dietético", termo este muito mais abrangente, pois engloba não apenas os alimentos dietéticos como também os medicamentos. Posições radicais têm defendido o fato de que tudo que serve de alimento poderia ser chamado de "alimento dietético", por exemplo, o termo mais adequado seria "alimento dietoterápico".

A Comissão Nacional de normas e Padrões para Alimentos (CNPAA) através de uma Resolução (nº 23/76) procura completar aquela definição apresentada pelo Decreto-Lei nº 986, classificando mais detalhadamente os alimentos dietéticos (D.O 16/03/77).

Por sua vez, os "Produtos Dietéticos" tiveram adequada definição e conceituação no texto da Lei nº 6360 de 23/09/76, conforme se pode observar:

Artigo 46. Serão registrados como produtos dietéticos os destinados à ingestão oral, não enquadrados nas dispo

sições do Decreto-Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969, e respectivos regulamentos, tenham seu uso ou vendas dependentes de prescrição médica e se destinem:

- I- a suprir necessidades dietéticas especiais,
- II- a suplementar e enriquecer a alimentação habitual com vitaminas, aminoácidos, minerais e outros elementos,
- III- a iludir as sensações de fome, de apetite e de paladar, substituindo os alimentos habituais nas dietas de restrição.

A CNNPA do Ministério da Saúde trabalha atualmente na elaboração dos termos de uma Resolução voltada para definir os padrões de qualidade e identidade de alimentos enriquecidos.

No presente artigo procura-se apresentar uma contribuição para a definição e classificação desses alimentos, que hoje tem objetivos e usos tão diferentes e distintos, que não podem mais receber controle indistintamente. Não entraremos em detalhes e sugestões sobre dosagens máximas e mínimas de cada nutriente adicionado, nem nas características de rotulagem, fontes e origens dos nutrientes, ou quaisquer outros desses aspectos, apesar de sua conhecida importância na elaboração do padrão. Limitamo-nos, aqui, a sugerir apenas uma nova classificação de forma abrangente, agrupe, adequadamente todos os produtos atualmente comercializados e que, de alguma forma, podem ou são chamados de "enriquecidos" ou "fortificados".

Atendendo-se à conceituação e avaliação, e não penetrando na problemática da quantificação, a proposta procura, contudo, contribuir para a solução de problemas reais, atuais e que exigem medidas prementes, como é o caso dos alimentos formulados, distribuídos nos programas de merenda escolar, por exemplo, em grandes volumes, e que muitas vezes tem encontrado dificuldades em obter registro junto aos órgãos estaduais e federais competentes, justamente por não se enquadrarem nos padrões de identidade vigente.

Antes de apresentarmos nossa sugestão de classificação, cabe salientar que o Estado de São Paulo já conta com legislação específica para alimentos enriquecidos, através da NTA 84, a qual determina as condições vigentes e apresenta a seguinte definição:

"Considera-se alimento enriquecido todo alimento ao qual for adicionado substância nutriente com o objetivo de reforçar seu valor nutritivo. O enriquecimento de alimentos com nutrientes poderá ser com o objetivo de:

- a. repor, quantitativamente, os nutrientes destruídos durante o processamento de alimento; e
- b. suplementar com nutrientes os alimentos, em nível superior ao seu conteúdo normal.

Alguns outros, antes, entretanto, preferem outras definições. Como por exemplo aquelas que diferenciam enriquecimento de fortificação:

enriquecimento: adição de nutrientes até o nível que a matéria prima apresenta, originalmente, antes do processamento.

Ex. vitamina A no leite desnatado.

fortificação : adição de nutrientes além dos níveis apresentados pela matéria prima.

Questiona-se ainda se a adição de carboidratos ou de gordura a alimentos com fins calóricos, não poderia ser enquadrada com o enriquecimento de alimentos, especialmente quando existir problema de desnutrição calórica numa faixa de consumidores. De fato o "enriquecimento" deve ser analisado em função da dieta do consumidor visado, mas temos também de considerar que existem muitas fontes calóricas disponíveis e que são, na verdade, as de custo mais reduzido, dispensando, portanto para casos gerais, o consumo de alimentos especialmente enriquecidos. O conceito de enriquecimento será restrito ao caso da utilização de nutrientes mais nobres, presentes em teores deficientes na dieta e sem disponibilidade de fontes naturais, quer em volume quer em preço.

Os alimentos enriquecidos deveriam trazer, em seus rótulos, informações sobre o objetivo do enriquecimento, citando as principais fontes naturais daquele nutriente, quando for o caso.

Seguindo as diretrizes acima expostas, sugerimos a classificação dos alimentos enriquecidos em cinco classes distintas, de acordo com o objetivo do enriquecimento ou do processo, adotado a saber:

1. Combate à carências nutricionais específicas:
quando for perfeitamente identificada uma carência nutricional específica, e definido que o enriquecimento de um

dade competente estabelecerá quantidades, em cada caso, na ocasião oportuna.

Os alimentos de vitaminas e/ou sais minerais, para que assim possam ser denominados, deverão fornecer na porção média diária ingerida 60% no mínimo, na dose diária recomendada para adultos, dos nutrientes citados. Será permitida a adição de até 100% a mais de vitaminas, exceto vitamina D, para compensar as perdas eventuais decorrentes do tempo de armazenamento do alimento, esse excesso de adição deve ter sua necessidade comprovada a ser declarado em relatório de fórmula que acompanha o processo de registro do alimento.

É proibida a adição de vitaminas às bebidas alcoólicas.

O enriquecimento de alimentos com aminoácidos específicos deverá ser feito para corrigir a relação entre os diversos aminoácidos existentes, ou para atender as necessidades orgânicas específicas. Em casos especiais de comprovada necessidade, para atingir objetivos de Saúde Pública ou para tornar o alimento nutricionalmente auto-suficiente, a autoridade sanitária poderá permitir a adição de nutrientes em níveis mais elevados, de modo que o alimento tenha conteúdo superior aos da necessidade diária recomendada.

A margarina deverá conter vitamina A ou provitamina A equivalente, a, no mínimo 15.000 e, no máximo 50.000 Unidades internacionais (U.I.) de vitamina A, por quilo; e poderá conter de 500 a 2.000 U.I. de vitamina D, por quilo.

Quando a aparência normal de um produto alimentício não puder sofrer pronunciada alteração de cor é permitida a adição de provitamina A na quantidade mínima equivalente a 200 U.I. de Vitamina A por 100 g e Riboflavina na quantidade mínima de 0,25 mg por 100g.

NATUREZA DOS NUTRIENTES

No enriquecimento de alimentos nenhuma substância nociva ou inadequada deve ser introduzida ou formada como consequência da adição das vitaminas quimicamente puras ou de concentrados vitamínicos, de sais minerais quimicamente puros, de aminoácidos, ou como consequência de um processamento com o propósito de estabilizar as vitaminas.

As vitaminas que podem ser adicionadas são:

Vitamina A - retinol ou outra substância de ação vitamínica A; betacaroteno ou outra provitamina A ou mistura delas.

Vitamina B1 - tiamina ou outro derivado de tiamina;

Vitamina B2 - riboflavina ou outro derivado da riboflavina

Vitamina B6 - piridoxina

Vitamina B12 - cobalamina

Nicotiamina - niacina ou niacinâmida - fator PP.

Ácido Pôlico - e derivados

Pantotenol e Pantotenatos de sódio ou de Cálcio.

Vitamina C - ácido ascórbico ou outro derivado com ação vitamínica C.

Vitamina D - ergocalciferol (Vitamina D2) e colocalciferol (Vitamina D3) ou outra substância de ação vitamínica D.

Vitamina E - tocoferol ou outra substância de ação vitamínica E.

Os sais minerais não nocivos que podem ser adicionados aos alimentos derivam dos seguintes elementos:

Cálcio, sob forma de sal

Magnésio, sob forma de sal de óxido

Ferro, sob forma de metal livre ou de sal

Iôdo, sob forma de sal iodeto ou iodato

Cobre, sob forma de sal

Fósforo, sob forma de sal fosfato, hipofosito ou pirofosfatos

Será permitido a utilização de vitaminas e/ou sais minerais e/ou aminoácidos em forma de pré-misturas ou soluções, que utilizem solventes, diluentes ou dispersantes inócuos.

Outras vitaminas e/ou sais minerais poderão ser adicionados aos alimentos, a juízo da autoridade sanitária, desde que solicitado pelo interessado.

9 - Rotulagem

Os alimentos enriquecidos de aminoácidos específicos deve

rão trazer no rótulo a expressão "Enriquecido de vitaminas" ou "vitaminado" e, "Enriquecido de sais minerais" ou "Enriquecido de minerais".

Os alimentos enriquecidos de vitaminas e/ou sais minerais devem no rótulo trazer a expressão "Enriquecido de...(nome do (s) aminoácido(s) adicionado(s))".

Os alimentos deverão trazer no rótulo o teor total de vitaminas e/ou sais minerais que contém, expressando-o da seguinte maneira:

- a) para a vitamina A, provitamina A e vitamina D - em unidades internacionais (U.I.) por 100 g ou 100 ml do alimento.
- b) para as demais vitaminas - em mg por 100 g ou 100 ml do alimento;
- c) para os elementos nutrientes dos sais minerais - em mg do elemento por 100 g ou 100 ml do alimento;
- d) para aminoácidos - em mg por 100 g ou 100 ml do alimento.

Não será permitido apregoar, para um alimento que não tenha sido adicionado de vitamina, a expressão "excelente fonte de vitamina" ou "ótima fonte de vitamina", ou ainda, expressão equivalente ou semelhante, a menos que o alimento forneça na ração média diária, quando preparado ou utilizado como indicado no rótulo no mínimo os seguintes teores das vitaminas citadas, isoladamente ou em conjunto:

VITAMINA A 1.200	-	U.I.
VITAMINA B1	-	0,45 mg
VITAMINA B2	-	0,75 mg
VITAMINA C	-	15,0 mg
NIACINA ou NIACINAMIDA	-	4,5 mg
COMPLEXO B	-	uma quantidade que

forneçerá, no mínimo, as seguintes quantidades de 3 das vitaminas;

a) VITAMINA B1	-	0,3 mg
b) VITAMINA B2	-	0,3 mg
c) VITAMINA B6	-	0,25 mg
d) NIACINA ou NIACINAMIDA	-	1,5 mg
e) ÁCIDO PANTOTENICO	-	0,5 mg

DOSES DIÁRIAS DE NUTRIENTES RECOMENDADAS (ADULTOS)

VITAMINAS	DOSES
Vitamina A	5.000 U.I.
Vitamina D	400 U.I.
Vitamina B1	1 - 1,6 mg
Vitamina B2	1,5 - 1,8 mg
Vitamina B6	1,5 mg
Vitamina B12	0,001 mg
Vitamina C	70 - 75 mg
Nicotinamida ou Ácido Nicotínico..	17 - 21 mg
Ácido Fólico	1 - 2 mg
Vitamina E	5,0 mg
Ácido D-Pantitênico	3 - 5 mg
Elementos Minerais	
Cálcio	0,6 g
Cobre	0,6 mg
Ferro	10 - 15 mg
Fósforo	1 - 1,5 g
Iôdo	0,1 - 0,2 mg
Magnésio	0,35 - g