



**GUSTAVO DIAS BATISTA**

**ROTULAGEM, QUALIDADE NUTRICIONAL, MARKETING E CUSTO  
DE PETISCOS E SNACKS**

**LAVRAS – MG**

**2022**

**GUSTAVO DIAS BATISTA**

**ROTULAGEM, QUALIDADE NUTRICIONAL, MARKETING E CUSTO DE  
PETISCOS E SNACKS**

Trabalho de Conclusão de Curso  
apresentado à Universidade Federal  
de Lavras, como parte das exigências  
do Curso de Nutrição, para a obtenção  
do título de Bacharel.

Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Mariana Mirelle Pereira Natividade  
Orientadora

Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Rafaela Corrêa Pereira  
Coorientadora

**LAVRAS – MG  
2022**

# ROTULAGEM, QUALIDADE NUTRICIONAL, MARKETING E CUSTO DE PETISCOS E SNACKS

Gustavo Dias Batista; Rafaela Corrêa Pereira; Mariana Mirelle Pereira Natividade

## RESUMO

Um dos fatores de risco para o desenvolvimento de Condições Crônicas Não Transmissíveis (CCNT) é a alimentação com baixa qualidade nutricional. Assim, a rotulagem alimentar funciona como uma ferramenta essencial para auxiliar os consumidores a realizarem melhores escolhas alimentares. Os alimentos do grupo dos snacks e petiscos são frequentemente produtos de baixa qualidade nutricional. Por isso, usar a rotulagem para selecionar opções mais adequadas é uma boa alternativa. Diante disso, o objetivo deste trabalho foi avaliar a qualidade nutricional e fatores interferentes (marketing, custo e alegações nutricionais) dos alimentos do grupo dos petiscos e snacks, por meio da rotulagem. Foram coletadas as seguintes informações contidas na embalagem dos alimentos por meio de consulta em supermercados online: nome do produto, tamanho da embalagem, marca, tabela nutricional, lista de ingredientes, porção, presença ou ausência de alegações nutricionais, funcionais e de saúde, utilização de estratégias de marketing e informações de custo. Os dados foram tabulados em planilha específica e análises foram aplicadas. Alegações nutricionais, funcionais, de saúde, perfil de nutrientes e classificação dos alimentos pelo grau de processamento foram investigadas. Ao todo foram analisados 159 alimentos do grupo petiscos e snacks, dos quais 3,1% são alimentos in natura ou minimamente processados, 15,7% são alimentos processados e 81,1% são classificados como ultraprocessados. Segundo o perfil de nutrientes OPAS, todos os alimentos foram classificados como não são saudáveis, principalmente por apresentarem alto teor de sódio e gordura totais e saturada. Alimentos ultraprocessados apresentaram maior média de teor de sódio (561,94 mg), de carboidratos (51,85g) em 100 gramas do produto e em termos de aditivos são o grupo com a maior utilização 36,03% e o menor percentual de ingredientes in natura 42,44%. Além disso, foram a classe de alimentos que mais apresentou alegações nutricionais (28,70%) e ingredientes transgênicos (20,5%). Por outro lado, os alimentos in natura ou minimamente processados apresentaram altos valores médio gorduras totais (34,19g) em 100 gramas, por serem elaborados especialmente com oleaginosas. Analisando as estratégias de marketing, 61,6% dos produtos utilizam alguma estratégia de marketing, dentre eles os ultraprocessados foram os únicos alimentos que fizeram o uso simultâneo de 3 ou mais estratégias (7,8%). Em relação ao custo por 100gramas, os alimentos ultraprocessados custam em média R\$10,91 e são os mais baratos em relação aos demais alimentos. Portanto, o presente trabalho demonstra que grande parte dos alimentos do grupo petiscos e snacks, são alimentos ultraprocessados de baixa qualidade nutricional, que se destacam pelo alto teor de sódio e gorduras, bem como alto percentual de aditivos alimentares em sua composição.

**Palavras-chave:** Perfil de nutrientes. Alegações. Grau de processamento. Marketing. Rotulagem

## 1 INTRODUÇÃO

A rotulagem alimentar é um elemento essencial de comunicação entre empresa e consumidor e consiste em toda descrição destinada a informar o consumidor sobre a propriedades nutricionais de um alimento, bem como informações relacionadas à sua composição de ingredientes, dados de fabricação, informações de preparo e consumo (CAVADA et al., 2012). Essa ferramenta é um direito assegurado pelo Código de Defesa do Consumidor e deve estar sempre de forma clara e objetiva, com todas as especificações em relação a quantidade, qualidade e composição (BRASIL, 1990; CÂMARA et al., 2008).

Sabe-se que um dos principais problemas de saúde mundial contemporâneos, é o crescente número de pessoas com sobrepeso e obesidade, associado a Condições Crônicas Não Transmissíveis (CCNT) como a diabetes e hipertensão (CLARO et al., 2016). Uma alimentação de baixa qualidade é um fator de risco tanto para o sobrepeso e a obesidade como para também as CCNT (SHANGGUAN et al., 2019). Assim são necessários mecanismos para melhorar e auxiliar a escolha alimentar dos consumidores, bem como melhorar a formulação de alimentos industrializados, o que pode ser conseguido por meio da rotulagem alimentar adequada (SOUZA et al., 2011).

Dentre os inúmeros tipos de alimentos industrializados que são rotulados, pode-se destacar o grupo dos petiscos e snacks, que são definidos de acordo com o Sistema Brasileiro de Categorização de Alimentos como alimentos à base de batatas, cereais, farinha ou amido (derivados de raízes e tubérculos, legumes e leguminosas), nozes processadas, cobertas ou não e sementes oleaginosas (ANVISA, 2020). A maior parte desses alimentos é popularmente conhecida como “salgadinhos” e frequentemente possuem um perfil nutricional desbalanceado, com a presença de alto teores de sódio e gorduras. Ou seja, são alimento cujo consumo exagerado pode ter um impacto direto na saúde da população, predispondo a ocorrência de sobrepeso, obesidade e DCNT (ANASTÁCIO et al., 2020). O consumo exagerado destes alimentos é favorecido por serem produtos altamente palatáveis com variadas formas e texturas, acessíveis e práticos visto que são alimentos pronto para o consumo imediato e não demandam nenhum tipo de procedimento de preparo (REIS et al., 2020; LUCAS et al., 2016).

Dessa forma, é importante que a população saiba escolher bem os alimentos desta classe e por isso esse trabalho tem como objetivo mapear a qualidade nutricional destes alimentos e seus fatores interferentes (marketing, custo e alegações nutricionais) por meio da rotulagem para auxiliar os consumidores a fazerem melhores escolhas alimentares.

## 2 METODOLOGIA

### 2.1 Descrição do estudo

Tratou-se de uma pesquisa de natureza exploratória, transversal e com abordagem quantitativa, com a finalidade de investigar a qualidade nutricional, custo e informações de rótulo e marketing de alimentos do grupo dos petiscos e snack antes a aplicação de novas instruções normativas de rotulagem nutricional.

### 2.2 Coleta de dados

A seleção dos estabelecimentos comerciais para coleta de dados foi feita mediante consulta ao Ranking da Associação Brasileira de Supermercados – ABRAS (ABRAS, 2019), privilegiando-se as empresas supermercadistas de maior faturamento nacional, no caso o Grupo Pão de Açúcar (GPA).

Para sistematizar o critério de seleção de produtos, o grupo de alimentos a ser estudado foi o de petiscos e snacks que é classificado de acordo com o Sistema Brasileiro de Categorização de Alimentos da ANVISA (BRASIL, 2020). Foram excluídos alimentos que possuam a mesma composição, marca e sabor, mas que se diferenciem apenas pelo tamanho da embalagem. Dentro do grupo de alimentos há um total de 270 produtos diferentes, devido à alta quantidade de produtos desta classificação foi realizado uma amostragem probabilística, com intervalo de confiança de 95% selecionando então 159 produtos. Definida a categoria de alimentos e feita a triagem, foi conduzida a etapa de coleta dos dados contidas na embalagem do alimento. De forma adicional ou para complementar informações faltantes, o site do fabricante do produto, sites parceiros do supermercado e o Serviço de Atendimento ao Consumidor (SAC) foram consultados.

Na embalagem dos alimentos foram pesquisadas as seguintes informações: nome, marca, tamanho da embalagem, lista de ingredientes, tabela nutricional, peso líquido, baseado nas recomendações das legislações vigentes: Resolução RDC n° 259/2002 (BRASIL, 2002a), Resolução RDC n° 360/2003 (BRASIL, 2003a), Resolução RDC n° 359/2003 (BRASIL, 2003b) e Lei n° 10.675/2002 (BRASIL, 2002b).

A presença de alegações nutricionais e de saúde foi feita com base nas legislações RDC n° 54/2012 (BRASIL, 2012), RDC n° 18/1999 (BRASIL, 1999b), RDC n°19/1999 (BRASIL, 1999c) e RDC n° 2/2002 (BRASIL, 2002). Essas alegações serão categorizadas segundo os critérios do CODEX Alimentarius (CODEX, 2013) como :alegações de nutrientes (teor de

nutrientes, comparação de nutrientes, não adição de ingredientes) e alegações de saúde (nutrientes funcionais, outras alegações funcionais, redução de risco de doença).

O grau de processamento dos alimentos foi avaliado de acordo com as diretrizes propostas pelo Guia Alimentar para a População Brasileira (BRASIL, 2014). Durante essa avaliação, também serão definidos os percentuais de alimentos in natura e aditivos alimentares de cada produto.

Para avaliação das técnicas de marketing e propaganda de interesse nutricional ou de saúde foi empregado o método proposto por Mayhew et al. (2016) e adaptado por Pereira (2018), que aborda as seguintes categorias: promoções para crianças, promoção para saúde e bem-estar, promoção de características especiais, promoção de “naturalidade” e promoção de atributos sensoriais.

O perfil de nutrientes dos alimentos selecionados foi avaliado por meio da aplicação de um instrumento propostos no estudo de Pereira (2018): modelo de perfil de nutrientes da Organização Pan Americana de Saúde (OPAS, 2016).

Para cada produto, foram calculadas duas medidas de preço para uma avaliação abrangente do custo: custo unitário (R\$/100g ou 100 ml) e custo per capita (R\$/porção), conforme estudo conduzido por Pereira (2018).

### **2.3 Análises dos dados**

Foi desenvolvida em Excel uma planilha específica para coleta e tabulação dos dados e prevenir o lançamento duplicado de informações. Os dados foram avaliados por meio de análises descritivas expressas em percentual e frequência utilizado o software SPSS (IBM CORP, 2010).

## **3 RESULTADOS E DISCUSSÃO**

No presente estudo, foram avaliados 159 produtos referentes à categoria de alimentos do grupo dos petiscos e snacks. Classificando-os por grau de processamento, 3,1% são alimento in natura ou minimamente processados, 15,7% são alimentos processados e 81,1% são classificados como ultraprocessados, sendo que os últimos representaram a classe predominante dos alimentos do grupo dos snacks e petiscos. Esse resultado era esperado devido ao fato da maioria dos alimentos deste grupo de alimentos serem para consumo imediato e que não demandam preparo, além de serem práticos e possuírem alta palatabilidade, todas

características de produtos ultraprocessados, como afirma O Guia Alimentar Para a População Brasileira (2014).

Na Tabela 1 é apresentada a classificação dos alimentos de acordo com o grau de processamento, bem como a média dos tipos de ingredientes presentes em cada classe.

Tabela 1- Composição dos alimentos em função do grau do processamento.

Componente	Minimamente processado (n=5)	Processado (n=25)	Ultraprocessado (n=129)
Número médio de ingredientes (n)	2,00	3,80	13,90
Ingredientes in natura (%)	100,00	82,11	42,44
Ingredientes processados (%)	0,00	0,00	2,18
Ingredientes ultraprocessados (%)	0,00	1,05	1,56
Substâncias alimentares (%)	0,00	9,47	8,20
Aditivos (%)	0,00	1,05	36,03
Açúcares (%)	0,00	6,32	9,09
Edulcorantes (%)	0,00	0,00	0,50

Fonte: Do autor (2022).

Baseando-se nos dados da Tabela 1, pode-se notar que os produtos ultraprocessados são os que apresentam o maior número médio de ingredientes, além de maior presença de açúcares e aditivos alimentares. Em contrapartida, os alimentos minimamente processados quando comparado com os processados e os ultraprocessados possuem o menor número médio de ingredientes, aproximadamente 2 vezes menor que os processados e 7 vezes menor que os ultraprocessados. Além disso, são alimentos compostos apenas por ingredientes in natura.

De acordo com o Guia Alimentar para a População Brasileira (2014), existem diversas razões para a alimentação ser baseada em alimentos in natura ou minimamente processados dentre elas temos razões biológicas e culturais, a alimentação in natura com alimentos de origem vegetal combinados com alimentos de origem animal produzem uma dieta balanceada em termos de nutrientes, saborosa, além de que pode ser inteiramente baseada nas particularidades culturais de cada região incentivado assim a cultura e as tradições, outras razões seriam as sociais e ambientais, o consumo de alimentos in natura ou minimamente processados favorece a prática da agricultura familiar, da economia local e reduz também o impacto da produção e da distribuição industrial dos alimentos.

Se os alimentos in natura ou minimamente processados eram compostos unicamente por ingredientes in natura, por outro lado, nos alimentos ultraprocessados esses ingredientes representavam a menor parte de sua composição, sendo que 58% desses alimentos era

constituído por substâncias alimentícias, ingredientes processados ou ultraprocessados, edulcorantes, açúcares e aditivos.

Assim, após examinar esses resultados pode-se perceber a relação proporcional entre o aumento do grau de processamento com o aumento do número médio de ingredientes bem a utilização mais recorrente de aditivos. Além disso, percebe-se que, de forma geral, os alimentos ultraprocessados apresentam um perfil de composição nutricional mais desequilibrado, sugerindo assim que seu consumo em excesso possa trazer riscos para a saúde da população, principalmente quando trata-se de petiscos e snacks, que são alimentos geralmente consumidos em grande quantidade e muitas vezes acompanhados de bebidas açucaradas (refrigerantes) ou bebidas alcoólicas, o que gera um impacto nutricional ainda mais preocupante.

Conforme as orientações disponíveis no Guia Alimentar Para a População Brasileira (BRASIL, 2014), os alimentos ultraprocessados são nutricionalmente desbalanceados por apresentarem em suas formulações ingredientes que geralmente possuem alto teores de sódio, açúcar e gorduras e por isso o consumo cotidiano não é recomendado. Quando se trata de snacks e petiscos, esse pode ser um fator complicador, já que esses alimentos podem estar presentes tanto na alimentação cotidiana (em pequenos lanches) quanto na alimentação de final de semana e em ocasiões festivas. Alguns autores associam o consumo excessivo de alimentos ultraprocessados ao surgimento de diversas comorbidades, como: diabetes, hipertensão, excesso de peso, doenças do coração e câncer, além de contribuir para as deficiências nutricionais (MENDONÇA et al., 2016; NARDOCCI et al., 2021).

De forma particular, foi bastante expressiva a presença dos aditivos nos alimentos ultraprocessados, sendo os constituintes que apareceram em maior quantidade após os ingredientes in natura. Notou-se que os aditivos mais recorrentes no grupo dos snacks e petiscos foram os corantes, realçadores de sabor, aromatizante, estabilizantes e acidulantes. Dos 159 produtos, cerca de 11 apresentaram teor de aditivos 50% ou acima em relação ao número de ingredientes. Dos 11 produtos, 10 eram do tipo “salgadinhos” um tipo de alimento bastante consumido principalmente por jovens. Vale a pena destacar o “salgadinho” Fandangos da Elma Chips® que foi um dos produtos que apresentou a maior porcentagem de aditivos em relação a quantidade total de ingredientes, cerca de 60% dos seus ingredientes. E uma informação interessante a ser destacada é que o painel principal da embalagem desse alimento consta diversas informações que induzem o consumidor a julgar que é um produto mais adequado, por ser “assado”, “feito de milho” e “com óleo de girassol”.

Os aditivos alimentares compreendem uma classe de ingredientes que sofre regulamentação pelo governo, devido aos riscos que podem expor à saúde da população.



Segundo Silva et al. (2019) e em estudos analisados por esses autores, a exposição a grande concentração de aditivos principalmente os aditivos sintéticos podem estar associados ao acometimento de alergias, transtornos de atenção e hiperatividade, retardo do crescimento infantil, diversos tipos de câncer, descalcificação de dentes e ossos que levam ao enfraquecimento.

Na Tabela 2 são apresentados a média do valor nutricional, presença de alegações nutricionais, ingredientes orgânicos e transgênicos em função do grau de processamento.

Tabela 2: Média de valor nutricional, presença de alegações, orgânicos e transgênicos em função do grau de processamento

Valor nutricional (100g)	Minimamente processado (n=5)	Processado (n=25)	Ultraprocessado (n=129)
Valor energético – Kcal	514,67	514,59	462,26
Carboidrato (g)	35,73	42,85	51,85
Açúcares (g)	0	2,82	2,41
Proteína (g)	15,71	11,24	8,93
Gordura total (g)	34,19	33,33	24,74
Gordura saturada (g)	5,40	9,21	6,61
Gordura trans (g)	0,00	0,00	0,00
Fibra alimentar (g)	6,40	6,83	4,84
Sódio (mg)	54,67	419,13	561,94
Perfil de nutrientes saudável – OPAS (%)	0,00	0,00	0,00
Presença de alegação nutricional (%)	20,00	16,00	28,70
Número médio de alegações nutricionais (n)	0,20	0,16	0,49
Presença de ingrediente orgânico (%)	0,00	4,00	4,70
Presença de ingrediente transgênico (%)	0,00	0,00	20,50

Fonte: Do Autor (2022).

Pela análise da Tabela 2 pode-se perceber que os alimentos ultraprocessados apresentaram maior média de sódio e de carboidratos, e apesar de o esperado é que produtos desta origem sejam mais calóricos a média encontrada foi a menor dentre os três graus de processamento. Isso pode ser explicado pelo fato de todos os alimentos in natura ou minimamente processados avaliados nesse estudo serem elaborados com ingredientes in natura que são fontes de gordura (como amendoim, castanha do para e de caju, amêndoas e sementes, por exemplo) e, portanto, é natural apresentarem um maior valor calórico. Contudo, não se pode considerar esse fator isoladamente para definir que o maior valor calórico está associado a uma pior qualidade nutricional, já que a procedência dessas calorias e a composição do alimento em termos de ingredientes deve ser considerado nessa avaliação.

Os alimentos in natura ou minimamente processados não apresentaram açúcar em sua composição, além do maior valor médio de proteínas e menor média de carboidratos, gordura saturada e sódio. De forma particular, os teores de sódio foram cerca de 10 vezes menores nos alimentos in natura em comparação com os ultraprocessados. Sabe-se que a ingestão diária recomendada de sódio é de 2000mg segundo a Organização Mundial da Saúde – OMS (OMS, 2003) e, portanto, o consumo de 100g de snacks ou petiscos ultraprocessados já atenderiam a 25% da demanda desse nutriente. Segundo a Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF), versão 2017-2018 (IBGE, 2021), a média do consumo de sódio foi 53,5% acima da média de ingestão aceitável considerando todas as faixas etárias.

Analisando o perfil de nutrientes saudável segundo a OPAS, nenhum dos alimentos, independente do grau de processamento, foi classificado como saudável. Nos alimentos in natura ou minimamente processados, 80% apresentaram altos teores de gorduras totais. Nos alimentos processados, 60% apresentavam altos teores de gorduras totais e saturada e nos alimentos ultraprocessados, 31% estavam em desacordo com três ou mais critérios OPAS, além de 18,6% possuírem excesso de sódio e gorduras totais e 18,6% altos teores de gorduras totais e saturadas.

Considerando que os petiscos e snacks in natura ou minimamente processados são elaborados praticamente apenas com oleaginosas, era esperado com o teor de gorduras totais ultrapassasse os limites estabelecidos pelo perfil OPAS. Contudo, é importante destacar que a ingestão pontual desses alimentos dentro de uma alimentação equilibrada não seria inadequada - desde que não sejam adicionadas de outros ingredientes que piorem seu valor nutricional - visto que o consumo de oleaginosas é recomendado por possuírem níveis adequados de ácidos graxos insaturados e também veicularem outros nutrientes de interesse, como vitaminas e minerais (PEREIRA; FASSINA; ADAMI, 2016). Já os alimentos ultraprocessados apresentam uma inconformidade mais grave em relação ao perfil de nutrientes OPAS, pois em alguns casos associaram três ou mais inadequações e, considerando que são alimentos elaborados com apenas 42,44% de ingredientes in natura, têm-se produtos com qualidade nutricional inadequada em diversos aspectos.

Sabe-se que o consumo regular de alimentos ultraprocessados foi apontando em diversos estudos como uma das razões para desfechos inadequados em saúde. No estudo de Mendonça et al. (2016), realizado com cerca de 8.451 graduados espanhóis de meia-idade acompanhados por um total de 9 anos, demonstrou-se uma relação proporcional entre aumento da ingestão de alimentos ultraprocessados e o ganho de peso, os participantes com maior ingestão de alimentos ultraprocessados apresentaram um risco de 26% maior de desenvolver

sobrepeso ou obesidade. Em outro estudo realizado por Rauber et al. (2018) com dados da população do Reino Unido, evidenciou-se um consumo calórico diário médio de 1764 kcal sendo 56,8% dessa energia provenientes de alimentos ultraprocessados. Já nos estudos realizados por Nardocci, Polsky e Mourabac (2021) com adultos canadenses foi observado que 47% da energia consumida diariamente era proveniente de alimentos ultraprocessados e os voluntários com maior ingestão de alimentos ultraprocessados apresentaram 31% mais chances de desenvolver obesidade, 37% de desenvolver diabetes e 60% de desenvolver hipertensão.

Em relação às alegações, nenhum dos alimentos avaliados apresentou alegações de propriedades funcionais ou de saúde. Na parte das alegações nutricionais, foi observado que na classe dos alimentos in natura ou minimamente processados, todos os produtos empregavam a alegação “sem adição de açúcares”. Já nos alimentos processados, a principal alegação foi “sem colesterol” (12%) e nos alimentos ultraprocessados predominou o uso simultâneo de 2 ou mais alegações (13,2%), assim como alegações de ausência de gordura trans (4,7%). As alegações nutricionais muitas vezes são usadas como uma estratégia de marketing, uma forma de atrair a atenção do consumidor, transmitindo a mensagem que são produtos com apelo de saudabilidade. Mas não significam, necessariamente, que são alimentos com boa qualidade nutricional. Por exemplo, existem alimentos que possuem alegação de “zero gordura trans”, mas possuem alto teor de sódio, como vemos no produto abaixo (Figura 1) que apresenta cerca de três alegações nutricionais como: zero colesterol, livre de gordura trans e baixo em gorduras saturadas, porém analisando os nutrientes segundo o perfil OPAS o mesmo alimento apresenta alto teor de sódio e gorduras totais.



Figura 1: alimento processado com 3 alegações nutricionais  
Fonte: Site pão de açúcar (2022)

Na Tabela 3 são apresentados os dados referentes as práticas de estratégias de marketing em função do grau de processamento.

Tabela 3: Utilização de técnicas de marketing em função do grau de processamento

Tipo de marketing	Minimamente processado (n=5)	Processado (n=25)	Ultraprocessado (n=129)
Não possui estratégia de marketing	40,00	44,00	37,50
Promoção de saúde e bem-estar (%)	0,00	4,00	16,40
Promoção para crianças	0,00	4,00	7,00
Promoção de características especiais (%)	20,00	20,00	7,00
Promoção de naturalidade (%)	0,00	4,00	3,90
Promoção de aspectos sensoriais (%)	0,00	0,00	3,10
Uso de 2 estratégias (%)	40,00	24,00	17,20
Uso de 3 ou mais estratégias (%)	0,00	0,00	7,80

Fonte: Do Autor (2022).

Analisando a Tabela 3, é possível observar que em todos os graus de processamento os alimentos apresentaram estratégias de marketing. Vale destacar que 20% dos alimentos in natura ou minimamente processados e dos alimentos processados empregam como estratégias de marketing a promoção de características especiais, como por exemplo nas imagens dos rótulos de produtos abaixo (Figura 2) e ambos pode-se notar a utilização do termo “ingredientes selecionados”.



Figura 2: Alimento in natura ou minimamente processado (esquerda) alimento processado (direita).

Fonte: Site Pão de açúcar (2022).

Já os alimentos ultraprocessados foram os que mais apresentaram estratégias de marketing (62,5 %), sendo a única classe de alimentos que utilizou todos os tipos de marketing avaliados nesse estudo. Além disso, apenas nesse grupo de alimentos notou-se o uso conjunto de três ou mais estratégias de marketing, como pode ser notado na Figura 3. No alimento

número 1 foram utilizadas quatro estratégias de marketing: promoção de saúde e bem-estar, características especiais, naturalidade e de aspectos sensoriais; no alimento número 2 foram utilizadas três estratégias de marketing: promoção de saúde e bem-estar, características especiais e naturalidade; e no alimento de número 3 foram utilizadas também três estratégias: promoção para crianças, promoção de saúde e bem estar e de características especiais.



Figura 3: Utilização de estratégias de marketing em alimentos ultraprocessados  
Fonte: Site Pão de açúcar (2022).

As propagandas empregadas nos rótulos dos produtos alimentícios têm como função chamar a atenção do consumidor para o produto ou para alguma característica inerente ao alimento presente naquele produto com o intuito de aumentar o consumo e conseqüentemente a venda do mesmo deixando de lado a preocupação com a saúde dos consumidores. De acordo com o estudo de Saha (2020), o rótulo dos alimentos bem como a embalagem em si tem impacto direto na escolha do consumidor, as cores, desenhos, informações, bem como o material usado podem facilitar a decisão do consumidor e ou chamar a atenção para um determinado produto.

As estratégias de marketing são bastante usadas pelas indústrias para alavancar produtos não saudáveis, principalmente aqueles que tem como público alvo criança e adolescentes, além disso não é somente o marketing que chama atenção do consumidor, o preço tem sido desde sempre uma das principais causas de escolha dos alimentos, ou seja, o poder econômico de uma pessoa ou família pode também determinar a escolha alimentar (MARTINHO, 2020).

Na Tabela 4 são apresentados dados sobre o custo dos alimentos em 100gramas, por porção e o custo médio da kcal em função do grau de processamento.

Tabela 4: Custo dos alimentos em função do grau de processamento.

Variável	Custo médio (R\$) 100g	Custo médio (R\$) porção*
Minimamente processado (n=5)	23,19	5,69
Processado (n=25)	12,81	3,07
Ultraprocessado (n=129)	10,91	2,85

\*Porção média: minimamente processado ou in natura (22g), processado (23g), ultraprocessado (26g).

Fonte: Do Autor (2022).

A análise da Tabela 4 indica que é notório como os alimentos ultraprocessados são mais baratos em comparação aos produtos processados e minimamente processados para todas as medidas de custo avaliadas. Além disso, as medidas de custo dos alimentos in natura ou minimamente processados do grupo dos petiscos e snacks custa mais do que o dobro que um alimento ultraprocessado.

Acredita-se que o alto custo dos produtos minimamente processados possa estar relacionado com o custo dos ingredientes in natura, que em sua maioria compreende o grupo das oleaginosas, ou seja semente, castanhas, nozes, amêndoas, etc. Em contrapartida, o menor custo dos alimentos ultraprocessados em comparação com aqueles de menor processamento pode estar associado a utilização de ingredientes mais baratos (como os aditivos, que corresponderam a 36,03% da sua composição, assim como as substâncias alimentícias, que somaram 8,20% da composição). Além disso, outros fatores como custos industriais de produção, tempo de durabilidade e embalagens interferem no custo dos alimentos. Desta forma fica claro que o preço dos alimentos é extremamente complexo e pode ser influenciado por diversos fatores, dentre eles o ambiental, o político, subsídios governamentais e questões econômicas.

De forma, geral, o que se notou que os alimentos ultraprocessados usam mais alegações, empregam as mais variadas técnicas de marketing e têm o menor custo. Ou seja, são muitos fatores que predispõem a aquisição e o consumo dos alimentos que possuem a pior qualidade nutricional identificada nesse estudo.

#### 4 CONCLUSÃO

O presente trabalho demonstrou que os alimentos do grupo dos petiscos e snacks em sua grande maioria são alimentos ultraprocessados e processados, que se destacam por apresentarem altos teor de sódio e gorduras, além de maior utilização de aditivos alimentares. Já os alimentos in natura ou minimamente processados, apesar de apresentarem alto teor de gorduras, têm o valor desse nutriente diretamente relacionado com uma característica natural

dos ingredientes com os quais são elaborados e por isso, não é um critério que avaliado individualmente o definiria como um alimento inadequado do ponto de vista nutricional.

Os alimentos ultraprocessados foram os que mais apresentaram estratégias de marketing, alegações nutricionais e apresentaram o menor custo, desta forma se tornam alimentos extremamente atrativos para o consumidor, o que acaba favorecendo o consumo em excesso que está associado com o aumento do risco de desenvolvimento de CCNT, devido ao seu perfil nutricional desbalanceado.

## REFERÊNCIAS

- AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). **Guia de procedimentos para pedidos de inclusão e extensão de uso de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia de fabricação na legislação brasileira**. Brasília: Anvisa, 2015.
- ANASTÁCIO, Carine de Oliveira Avelar et al. Nutritional profile of ultra-processed foods consumed by children in Rio de Janeiro. **Revista de Saúde Pública**, v. 54, p. 89, 2020.
- ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE SUPERMERCADOS - ABRAS. **Ranking ABRAS**. São Paulo, 2019. Disponível em: <https://www.abras.com.br/economia-e-pesquisa/ranking-abras/dados-gerais/>. Acesso em: 31 mar. 2021.
- BRASIL. Ministério da Economia. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). **Pesquisa de Orçamentos Familiares 2017-2018**. Rio de Janeiro, 2021
- BRASIL. Ministério da Justiça. Código de Defesa do Consumidor (CDC). Lei nº 8.078/90, de 11 de setembro de 1990. Dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, Poder Executivo, Brasília, DF, 12 set. 1990. Seção 1.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira**. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2002b**. Obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Brasília. 17 de maio 2002.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Instrução Normativa – IN nº75, de 8 de outubro de 2020**. Estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados. **Diário oficial [da] República Federativa do Brasil**, Brasília. 9 de out. 2020.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **RDC ANVISA nº2, de 7 de janeiro de 2002**. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Poder Executivo, Brasília, DF, 09 janeiro 2002.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução nº18, de 30 de abril de 1999a**. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Poder Executivo, Brasília, DF, 03 de maio de 1999.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução nº19, de 30 de abril de 1999b**. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Poder Executivo, Brasília, DF, 03 de maio de 1999.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **RDC nº54, de 12 de novembro de 2012**. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Poder Executivo, Brasília, DF 13 novembro 2012.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC nº 259 de 20 de setembro de 2002a**. Aprova regulamentos técnico para rotulagem de alimentos embalados. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Brasília. 20 de set. 2002.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003b**. Aprova regulamento técnico de porções de alimentos embalados para fins de rotulagem nutricional. Diário oficial [da] República Federativa do Brasil, Brasília. 26 de dez. 2003.

BRASIL. Ministério da saúde. **Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 360 de 23 de dezembro de 2003a**. Aprova regulamento técnico sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional. Diário oficial [da] República Federativa do Brasil, Brasília, 26 de dez. 2003.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução Da Diretoria Colegiada - RDC Nº 429, de 8 de outubro de 2020**. Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados. Diário oficial [da] República Federativa do Brasil, Brasília. 9 de out. 2020.

CÂMARA, M. C. C.; MARINHO, C. L. C.; GUILAM, M. C.; BRAGA, A. M. C. B. A produção acadêmica sobre a rotulagem de alimentos no Brasil. **Revista Panamericana de Salud Pública**, Washington, v. 23, n. 1, p. 52-58, 2008.

CAVADA, Giovanna da Silva et al. Rotulagem nutricional: você sabe o que está comendo? **Brazilian Journal of Food Technology**, v. 15, p. 84-88, 2012.

CLARO, Rafael Moreira et al. Preço dos alimentos no Brasil: prefira preparações culinárias a alimentos ultraprocessados. **Cadernos de Saúde Pública**, v. 32, n. 8, p. e00104715, 2016.

CODEX. **Codex Guidelines on Nutrition Labelling CAC/GL 23-1997**. Rome: World Health Organization, 2013.

IBM Corp. Released 2010. **IBM SPSS Statistics for Windows**, Version 19.0. Armonk, NY: IBM Corp.



- LUCAS, B. F.; SANTOS, T. D.; COSTA, J. A. V. Desenvolvimento de snacks a partir de farinhas de arroz e milho orgânicas adicionados de Spirulina. In: **Anais do XXV Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos**. Porto Alegre: UFRGS, 2016. p. 1-6.
- NARDOCCI, Milena; POLSKY, Jane Y.; MOUBARAC, Jean-Claude. Consumption of ultra-processed foods is associated with obesity, diabetes and hypertension in Canadian adults. **Canadian Journal of Public Health**, v. 112, n. 3, p. 421-429, 2021.
- MARTINHO, Vítor João Pereira Domingues. Food Marketing as a Special Ingredient in Consumer Choices: The Main Insights from Existing Literature. **Foods**, v. 9, n. 11, p. 1651, 2020.
- MARTINI, Daniela; MENOZZI, Davide. Food Labeling: Analysis, Understanding, and Perception. **Nutrients**, v. 13, n. 1, p. 268, 2021.
- MAYHEW, A. J.; et al. Nutrition labelling, marketing techniques, nutrition claims and health claims on chip and biscuit packages from sixteen countries. **Public Health Nutrition**, Cambridge, v. 19, n. 6, p. 998-1007, 2016.
- MENDONÇA, Raquel de Deus et al. Ultraprocessed food consumption and risk of overweight and obesity: the University of Navarra Follow-Up (SUN) cohort study. **The American journal of clinical nutrition**, v. 104, n. 5, p. 1433-1440, 2016.
- ORGANIZAÇÃO PAN-AMERICANA DE SAÚDE – OPAS. **Ultra-processed food and drink products in latin america: sales, sources, nutrient profiles and policy implications**. PAHO: Washington, 2019.
- PEREIRA, Alice; FASSINA, Patrícia; ADAMI, Fernanda. Benefícios para a saúde associados ao consumo de oleaginosas. **Revista Uningá**, v. 50, n. 1, 2016.
- RAUBER, Fernanda et al. Ultra-processed food consumption and chronic non-communicable diseases-related dietary nutrient profile in the UK (2008–2014). **Nutrients**, v. 10, n. 5, p. 587, 2018.
- REIS, Valriane Suelen et al. Avaliação do teor de sódio em salgadinhos comerciais e da rotulagem de acordo com a RDC nº 26/2015 sobre alergênicos alimentares. **Brazilian Journal of Food Technology**, v. 23, 2020.
- SAHA, Suman Prosad. Impact of product packaging on consumer buying decision. **Jesr Journal**, v. 4, p. 17-22, 2020.
- SHANGGUAN, Siyi et al. A meta-analysis of food labeling effects on consumer diet behaviors and industry practices. **American journal of preventive medicine**, v. 56, n. 2, p. 300-314, 2019.
- SILVA, Natiele Bezerra et al. Aditivos químicos em alimentos ultraprocessados e os riscos à saúde infantil. **Revista Eletrônica Acervo Saúde**, n. 21, p. e542-e542, 2019.

SOUZA, Sônia Maria Fernandes da Costa et al. Utilização da informação nutricional de rótulos por consumidores de Natal, Brasil. **Revista Panamericana de Salud Pública**, v. 29, p. 337-343, 2011.

WHO, Joint; CONSULTATION, FAO Expert. Diet, nutrition and the prevention of chronic diseases. **World Health Organ Tech Rep Ser**, v. 916, n. i-viii, p. 1-149, 2003.