



VII Congresso de Pesquisa e Extensão da FSG  
V Salão de Extensão



<http://ojs.fsg.br/index.php/pesquisaextensao>

ISSN 2318-8014

## AVALIAÇÃO DE LIPÍDEOS EM BEBIDAS LÁCTEAS SABOR CHOCOLATE

Juliana Scheifler Romani<sup>a</sup>, Tainá Cichin da Luz<sup>a</sup>, Marina Della Giustina<sup>a</sup>, Patrícia Kelly Wilmsen Dalla Santa Spada<sup>a\*</sup>

<sup>a</sup> Curso de Biomedicina, Centro Universitário da Serra Gaúcha, Caxias do Sul, RS

\*Autor correspondente (Orientador)

Patrícia Kelly Wilmsen Dalla Santa Spada

Endereço: Rua Os Dezoito do Forte, 2366 - Caxias do Sul - RS -

CEP: 95020-472.

### Palavras-chave:

Legislação. Chocolate. Lipídeos.

Rotulagem nutricional.

**INTRODUÇÃO:** As bebidas lácteas UHT sabor chocolate são amplamente consumidas pela população e as indústrias vem procurando maneiras de se destacar, trazendo ao mercado uma grande variedade de produtos e preços (EDUARDO; LANNES, 2004). Tendo em vista que, o hábito de ler as informações nutricionais tem crescido, tornou-se cada vez mais importante deixar essas informações mais claras e apuradas. Segundo a Organização Mundial da Saúde, as informações nutricionais na rotulagem têm facilitado aos consumidores conhecerem as propriedades nutricionais dos alimentos sendo uma estratégia da mesma no combate às doenças crônicas. As legislações em diversos países do mundo têm exigido maior detalhamento na rotulagem dos alimentos sobre determinados grupos de ácidos graxos, como por exemplo, os ácidos graxos saturados e gorduras trans, os quais estão relacionados com o risco de doenças cardiovasculares (AUED-PIMENTEL; ZENEBON, 2009). **OBJETIVO:** Determinar o teor de lipídeos em três diferentes achocolatados UHT, para comparar com a descrição nutricional dos rótulos. **MÉTODOS:** Três marcas de bebida láctea UHT sabor chocolate (denominadas A, B e C) foram adquiridos em um supermercado local, do município de Caxias do Sul, RS, dentro do prazo de validade e armazenados conforme especificações do fabricante. Para proceder com a análise físico-química, as amostras foram homogeneizadas e foram utilizados de 2 a 5 mL das amostras. A determinação de lipídeos das amostras foi realizada em triplicata no Laboratório de Bromatologia do Centro Integrado da Saúde do Centro Universitário da Serra Gaúcha. A extração e determinação de lipídeos foram feitas através de extração em aparelho de Soxhlet com éter de petróleo (método 032/IV, IAL, 2008). Após a extração foi realizada média aritmética dos resultados da triplicata para estabelecer os resultados em gramas de

lipídeos/200mL de amostra. **RESULTADOS E DISCUSSÕES:** A determinação de lipídeos em alimentos, feita pela extração com solvente de éter, na verdade determina a extração de éter deste alimento, pois permanecem na amostra também compostos como carotenoides, vitaminas lipossolúveis, esteróis, óleos essenciais e outros, os quais normalmente também são extraídos pelo solvente (EDUARDO; LANNES, 2004). Os resultados obtidos podem ser observados na Tabela I em anexo, conforme a mesma pode-se observar que as amostras B e C obtiveram resultados abaixo do declarado no rótulo e somente a amostra A apresentou resultado acima da rotulagem, mas considerando a tolerância admitida pela ANVISA de 20%, pode-se considerar a amostra dentro da especificação (BRASIL, 2003). Este resultado diverge com o encontrado no estudo de Eduardo e Lannes (2004), que fez a análise química de 11 marcas de achocolatados comerciais e no qual se pode observar que 07 das 11 marcas apresentaram resultado fora do declarado no rótulo. A legislação brasileira não especifica metodologias analíticas para a determinação de gorduras totais, ficando a análise sujeita a variações que dependerão da metodologia utilizada (AUED-PIMENTEL; ZENEON, 2009). **CONCLUSÃO:** Atualmente, há uma grande preocupação por parte dos consumidores em conhecerem o valor nutricional dos alimentos que estão adquirindo. Os resultados do presente estudo demonstraram que os valores de gorduras totais obtidos nas análises das bebidas lácteas UHT sabor chocolate estão de acordo com o declarado nos respectivos rótulos, sendo este um aspecto positivo para o consumidor.

## REFERÊNCIAS

AUED-PIMENTEL, Sabria; ZENEON, Odair. Lipídios totais e ácidos graxos na informação nutricional do rótulo dos alimentos embalados: aspectos sobre legislação e quantificação.

**Revista Instituto Adolfo Lutz**, São Paulo, 68(2):167-81, 2009.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. ANVISA. RDC nº 360: Dispõe sobre regulamento de rótulos de alimentos, de 23 de dezembro de 2003.

Disponível em:

<[http://portal.anvisa.gov.br/documents/33880/2568070/res0360\\_23\\_12\\_2003.pdf/5d4fc713-9c66-4512-b3c1-afee57e7d9bc](http://portal.anvisa.gov.br/documents/33880/2568070/res0360_23_12_2003.pdf/5d4fc713-9c66-4512-b3c1-afee57e7d9bc)>. Acesso em: 10 de novembro de 2017.

EDUARDO, Mércia de Freitas; LANNES, Suzana Caetano da Silva. Achocolatados: análise química. **Revista Brasileira de Ciência do Solo**, [s.l.], v. 40, n. 3, p.405-412, set. 2004.

INSTITUTO ADOLFO LUTZ. Normas analíticas, métodos químicos e físicos para análise de alimentos. São Paulo: IAL, 2008, v.1, 1020p.