
Tipos de edulcorantes nos alimentos para diabéticos: análise de rótulos de produtos alimentícios

Types of sweeteners in foods for diabetics: analysis of food labels

Dayane Santos Hasmann¹, Teresa Cristina de Oliveira Marsi¹

¹Curso de Nutrição da Universidade Paulista, São José dos Campos-SP, Brasil.

Resumo

Objetivo – Avaliar adequação dos rótulos de produtos zero açúcar e sem adição de açúcar e confrontar com a legislação vigente. Consumidores, de forma geral, buscam informações sobre os alimentos consumidos. A Rotulagem Nutricional Obrigatória (RNO) é importante ferramenta para obtenção desta. No Brasil, existem regulamentos técnicos e legislações norteiam o processo de produção desenvolvimento de rótulos de alimentos, como é o caso dos alimentos zero açúcar e sem adição de açúcar. O consumidor, além de não ter o hábito de ler rótulos, quando o faz não tem conhecimento suficiente para interpretar e identificar o significado de termos tecnológicos o que pode resultar em consumo inadequado. **Métodos** – A pesquisa exploratória foi realizada pela verificação da RNO em cinco (5) amostras de sete (7) tipos de alimentos identificados como zero açúcar e sem adição de açúcar comercializados em supermercados do município de Jacareí/SP. **Resultados** – Constatou-se que 29% dos produtos apresentaram-se inadequados para consumo por indivíduos diabéticos ou que consomem dietas com restrição de açúcares. As inadequações observadas podem induzir a consumo incorreto dos produtos. **Conclusão** – Faz-se necessária fiscalização pelos órgãos responsáveis, de modo a assegurar que a RNO atenda ao estabelecido pela legislação de forma a não induzir o consumidor a erro no momento da aquisição e consumo de alimentos processados e ultraprocessados.

Descritores: Diabetes *mellitus*; Edulcorante; Rótulos de alimentos

Abstract

Objective – To evaluate the adequacy of zero sugar products labels and without addition of sugar and to compare with current legislation. Consumers, in general, seek information about food consumed. Compulsory Nutrition Labeling (RNO) is an important tool for obtaining this. In Brazil, there are technical regulations and legislation that guide the production process of developing food labels, such as zero-sugar foods and no added sugar. The consumer, in addition to not being in the habit of reading labels, when he does not have enough knowledge to interpret and identify the meaning of technological terms which can result in inappropriate consumption. **Methods** – The exploratory research was carried out by the verification of the RNO in five (5) samples of seven (7) types of foods identified as zero sugar and without added sugar commercialized in supermarkets in the municipality of Jacareí/SP. **Results** – It was verified that 29% of the products were inadequate for consumption by diabetic individuals or that they consume diets with sugar restriction. The inadequacies observed may induce incorrect consumption of the products. **Conclusion** – It is necessary to supervise the responsible bodies in order to ensure that the RNO meets the requirements established by law so as not to mislead the consumer when purchasing and consuming processed and ultraprocessed foods.

Descriptors: Diabetes *mellitus*; Sweetener; Food labels

Introdução

O Diabetes *Mellitus* (DM) pode ser definido como um grupo de doenças metabólicas caracterizadas por hiperglicemia, associadas a complicações, disfunções e insuficiência de vários órgãos, especialmente, olhos, rins, nervos, cérebro, coração e vasos sanguíneos. Ele resulta de defeitos na secreção e/ou ação da insulina e envolve processos patogênicos específicos, tais como destruição das células beta do pâncreas (produtoras de insulina), resistência à ação da insulina e/ou distúrbios na secreção da insulina.¹

Segundo estimativas da Organização Mundial de Saúde (OMS)², o número de portadores de DM em todo o mundo era de 177 milhões em 2000, com expectativa de alcançar 350 milhões de pessoas em 2025. Um indicador macroeconômico a ser considerado é que o diabetes cresce mais rapidamente em países pobres e em desenvolvimento, o que resulta de forma muito ne-

gativa na morbimortalidade precoce ao atingir pessoas em plena vida produtiva, onerando a previdência social e contribuindo para a continuidade do ciclo vicioso da pobreza e da exclusão social.

Embora seja bem documentado que o acompanhamento nutricional, realizado por nutricionista especialista, seja capaz de favorecer o controle glicêmico e promover redução de 1% a 2% nos níveis de hemoglobina glicada, o sucesso no controle do diabetes ainda depende do estabelecimento e desenvolvimento de novas e mais fortes parcerias entre órgãos governamentais e sociedade civil, para uma maior corresponsabilidade em ações orientadas para a prevenção, detecção e controle do diabetes. Tais estratégias devem promover um estilo de vida saudável, bem como mudanças de hábitos em relação ao consumo de certos alimentos e refrigerantes.³

Neste sentido, em decorrência do grande número de diabéticos na população, o consumo de adoçantes e

produtos dietéticos aumentou muito nos últimos anos. Tais produtos costumam compor o plano alimentar de pacientes com DM, uma vez que proporcionam sabor doce sem acréscimo de carboidratos simples, calorias, além de contribuírem no aspecto psicológico, social e inclusivo destes indivíduos.⁴

Também se demonstrou que o aumento das vendas e da procura por adoçantes têm como justificativa o interesse dos indivíduos em melhorar a sua saúde e a sua aparência física, visto que tais produtos possuem poder dulcificante muitas vezes maior que o do açúcar, com a vantagem de ter pequena quantidade de calorias, diminuindo, portanto, os impactos de uma dieta rica em açúcar sobre a qualidade de vida das pessoas. Por este motivo, o mercado de consumo tornou-se extremamente lucrativo e encontra-se em plena expansão.⁵

Desta forma, torna-se relevante investigar e alertar acerca da presença de edulcorantes e adoçantes em alimentos, a partir da análise de rótulos, com o objetivo de orientar sobre o cuidado na aquisição.

Métodos

Foi realizada pesquisa bibliográfica sobre os assuntos relacionados ao tema, incluindo análise crítica, interpretação literária e compreensão de textos legais. Todo material foi selecionado de forma criteriosa, em artigos de ordem científica, livros técnicos e publicações de órgãos nacionais, revistas, sites relacionados ao tema, para garantir a qualidade e quantidade de informações e dados, da forma que foram estabelecidos como base literária para o estudo em desenvolvimento.

O trabalho de pesquisa se deu pela coleta de dados secundários pela revisão da literatura consultada em fontes como: *Scientific Eletronic Library Online* (SciELO), Google Acadêmico, Literatura Latino-Americana e do Caribe em Ciências da Saúde (LILACS) e Biblioteca Virtual em Saúde (BVS) sobre os descritores: *Diabetes Mellitus*, *Edulcorante*, *Rótulo de alimentos*.

Foi realizada pesquisa exploratória pela identificação de edulcorantes naturais e artificiais em produtos alimentícios orgânicos e convencionais, respectivamente.

Os dados secundários foram coletados considerando o que há de mais relevante referente ao assunto entre os autores. Após, foi feito um paralelo entre o parecer dos autores.

Foi realizado estudo transversal, no qual foram avaliados rótulos de alimentos zero ou isentos de açúcar no que se refere à presença de edulcorantes e adoçantes em sua composição. A pesquisa de campo foi realizada em supermercados no município de Jacareí, região do Vale do Paraíba, estado de São Paulo, no período de janeiro a março de 2019, sendo avaliados 35 produtos, a saber: biscoito/bolacha recheada, iogurte de frutas, condimentos, néctar de frutas, barra de cereais, cookies e pão integral.

Posteriormente os dados da pesquisa documental foram agrupados, tabulados e apresentados na forma de gráficos e/ou tabelas para melhor visualização e discussão dos resultados.

Resultados e Discussão

Adoçantes ou edulcorantes são aditivos alimentares adicionados intencionalmente com finalidade tecnológica ou organoléptica em qualquer fase do processamento alimentar e que podem ou não, contribuir para o valor energético do gênero alimentício resultante. São encontrados na forma líquida, em pó ou em comprimidos, podendo fazer parte dos ingredientes que constituem o produto alimentício e substituindo parcialmente ou totalmente o açúcar que lhes seria adicionado. Em um gênero alimentício, um edulcorante pode ser encontrado sozinho ou combinado com outros edulcorantes.⁶

Adoçantes de mesa podem conter os seguintes veículos em sua composição: álcool etílico, amidos, água, amidos modificados, dextrinas, dextrose, fruto-oligosacarídeos, isomaltoligosacarídeos, frutose e seus xaropes, xarope de glicose, glicerina ou glicerol, isomalte, lactose, maltitol e seu xarope, maltodextrina e manitol.⁷

O veículo pode ser constituído de solução, suspensão ou emulsão. Dependendo da via de administração e das características físico-químicas das substâncias dissolvidas ou dispersas são adicionadas substâncias adjuvantes com funções específicas, como: cossolventes, antioxidantes, quelantes, corretivos de pH, corantes, edulcorantes e essências, espessantes, entre outras.⁸

Adoçantes dietéticos são produtos considerados como "alimentos para fins especiais" e, recomendados, como o próprio nome diz, para dietas especiais, quer sejam de emagrecimento ou de restrição do consumo do açúcar.⁹

Edulcorantes artificiais são produzidos sinteticamente. Exemplos clássicos: aspartame, sacarina sódica, ciclamato de sódio, acessulfame K, sucralose e edulcorantes naturais como: frutose, manitol, sorbitol, steviosídeo e xylitol.⁵

Os adoçantes presentes nas frutas, mel e álcoois de açúcar são calóricos, além de possuírem um poder dulcificante superior ao do açúcar comum. Desta forma, devem ser utilizados em quantidades reduzidas. Os adoçantes não calóricos geralmente são artificiais ou resultam de proteínas produzidas a partir de aminoácidos, sal de potássio sintético e de stévia e fornecem doçura acentuada, além de não conterem calorias.⁵ Esses adoçantes podem ou não ter indicações para determinadas finalidades e aplicações práticas (Tabela 1).

Na atualidade há grande sensibilização dos consumidores que têm buscado, cada vez mais, informações relacionadas aos alimentos que consomem. Embalagens e rótulos contribuem para sanar as dúvidas a respeito de determinado produto alimentício, pois dispõem de informações relevantes sobre conteúdo nutricional e frases que relacionam seu consumo com benefícios à saúde.¹⁰

De acordo com Câmara (2008)¹¹, a legislação brasileira define como rótulo:

"... toda inscrição, legenda ou imagem, ou toda matéria descritiva ou gráfica, escrita, impressa, estampada, gravada ou colada sobre a embalagem do alimento. Tais informações destinam-se a identificar a origem, a composição e as características nutricionais dos produtos, permitindo o rastreamento dos mesmos, e constituindo-se, portanto, em elemento fundamental para a saúde pública."

Tabela 1. Edulcorantes: indicações e contraindicações

Nome do Edulcorante	Indicações e Contraindicações
Acessulfame K	Contraindicado para pessoas com deficiências renais que necessitam limitar a ingestão de potássio (K) Permitido para diabéticos Não favorece a formação de cáries
Aspartame	Contra indicado para fenilcetonúricos Contraindicado para gestantes e lactentes Permitido para diabéticos
Ciclamato	Contraindicado para hipertensos
Sacarina	Contraindicado para hipertensos
Stévia	É totalmente atóxico e seguro para o organismo
Frutose	Contraindicado para quem está com excesso de triglicérides Causa cáries
Lactose	Contraindicado para pessoas com alergia a leite e seus derivados Pode ter efeito laxativo
Manitol	Não favorece a formação de cáries Consumido em excesso tem efeito laxativo
Sorbitol	Sabe-se que doses acima de 70g/dia tem efeito diurético e laxativo Não favorece a formação de cáries Pode ser consumido por diabéticos
Xilitol	Não favorece a formação de cáries
Sucralose	Sabe-se que é atóxica à reprodução e ao crescimento infantil Pode ser consumido por diabéticos
Maltodextrina	Contraindicado para diabéticos por conter glicose, dextrose e diversos açúcares

Fonte: Inmetro, 2006

O rótulo tem por função, orientar o consumidor sobre os constituintes dos alimentos, promovendo escolhas alimentares saudáveis. No entanto, isto não significa que os consumidores o estejam utilizando como uma ferramenta para a escolha dos alimentos que deverão compor sua dieta e, assim, reduzir os excessos alimentares e os danos ocasionados à saúde.¹²

O Decreto de Lei n.º 74/2010 de 21 de junho postula que a rotulagem e métodos de rotulagem de gêneros alimentícios destinados à alimentação especial, sua apresentação e publicidade, não devem atribuir expressa ou implicitamente a esses produtos propriedades de prevenção, tratamento e cura de doenças humanas. Apesar da legislação em vigor, a opção por alimentos sem açúcar, mas com edulcorantes, deve ser feita com cuidado e de forma consciente, uma vez que a rotulagem deste tipo de produto é, por vezes, incompleta e enganosa. Efetivamente, em muitos produtos alimentícios não há indicação da quantidade de edulcorante adicionada, e, frequentemente, na lista de ingredientes aparece em primeiro lugar, sugerindo que se trata do ingrediente maioritário.⁶

A Resolução RDC n.º 360, de 23 de dezembro de 2003¹³ discorre sobre a Rotulagem Nutricional Obrigatória. Desta forma, o texto aprovado se aplica a rotulagem nutricional dos alimentos produzidos e comercializados, qualquer que seja sua origem, embalados na ausência do cliente e prontos para serem oferecidos aos consumidores.

A Portaria n.º 27, de 13 de janeiro de 1998¹⁴, refere sobre a Rotulagem Nutricional Complementar (RNC), sendo esta qualquer representação que afirme, sugira ou implique que um alimento possui uma ou mais propriedades nutricionais particulares, relativas ao seu valor

energético e o seu conteúdo de proteínas, gorduras, carboidratos, fibras alimentares, vitaminas e ou minerais.

O código de defesa do consumidor (CDC), Lei n.º 8.078 de 11 de setembro de 1990, resguarda o consumidor de possíveis lesões, quer seja financeira, material, moral ou de saúde. Sendo assim, o artigo 6º, em seus incisos III e IV demonstra tais informações:

“III - a informação adequada e clara sobre os diferentes produtos e serviços, com especificação correta de quantidade, características, composição, qualidade, tributos incidentes e preço, bem como sobre os riscos que apresentem; (Redação dada pela Lei n.º 12.741, de 2012) Vigência.

IV - a proteção contra a publicidade enganosa e abusiva, métodos comerciais coercitivos ou desleais, bem como contra práticas e cláusulas abusivas ou impostas no fornecimento de produtos e serviços.”¹⁵

Para análise dos rótulos foram utilizados os regulamentos técnicos da ANVISA: RDC n.º 360/2003, Portaria n.º 27/1998 e Portaria n.º 29/1998.

Dentre os produtos alimentícios avaliados, 29% não são adequados para consumo de diabéticos ou pessoas em dieta com restrição de açúcar, uma vez que incluem maltodextrina em sua formulação. No entanto, em nenhum dos produtos constava se a maltodextrina se tratava de um veículo ou se fora utilizada para adoçar o produto. Desta forma, não se pode afirmar que estes produtos são seguros para consumo por diabéticos ou pessoas em dietas com restrição de açúcar, tornando-se prudente a restrição do consumo de tais produtos.

As informações apresentadas nos rótulos das amostras mostraram-se inadequadas para leigos, por não apresentar conformidade com os Artigos 31 e 37 do Código de Defesa do Consumidor (CDC):

Tabela 2. Resultados da verificação da RNO de amostras de biscoitos e bolachas recheadas

Biscoito/ Bolacha recheada	Adoçante dietético/ Suposto veículo	Edulcorantes	Descrição específica
Marca A	Maltodextrina	Aspartame, Ciclamato de sódio, Sucralose, Sacarina Sódica	Não contém
Marca B	Sorbitol, Maltodextrose	Sucralose	Não contém
Marca C	-	Maltitol, Lactitol e Acessufame - K	Não contém
Marca D	-	Isomalte, Xilitol	Não contém
Marca E	Maltodextrina	Maltitol e Glicosídeo de esteviól	Não contém

Fonte: Autor, 2019

Tabela 3. Resultados da verificação da RNO de iogurte de frutas

Iogurte de Frutas	Adoçante dietético/ Suposto veículo	Edulcorantes	Descrição específica
Marca A	-	Sucralose e Ciclamato de Sódio	Não contém
Marca B	-	-	Não contém
Marca C	-	Ciclamato de Sódio, Sacarina Sódica e Sucralose	Não contém
Marca D	Maltodextrina	Stevia	Não contém
Marca E	Frutose	Sucralose e Acessulfame - K	Não contém

Fonte: Autor, 2019

Tabela 4. Resultados da verificação da RNO molhos condimentados

Molhos condimentados	Adoçante dietético/ Suposto veículo	Edulcorantes	Descrição específica
Marca A	-	Sorbitol, Xarope de Maltitol, Glicosídeo de esteviol	Não contém
Marca B	-	Ciclamato de sódio	Não contém
Marca C	-	Sucralose, Acessulfame-k	Não contém
Marca D	-	Sucralose	Não contém
Marca E	-	Sucralose e Steviosídeo	Não contém

Fonte: Autor, 2019

Tabela 5. Resultados da verificação da RNO de néctar de frutas

Néctar de Frutas	Adoçante dietético/ Suposto veículo	Edulcorantes	Descrição específica
Marca A	-	Acessulfame - K e sucralose	Não contém
Marca B	Maltodextrina	Sucralose	Não contém
Marca C	-	Sucralose e acessulfame de potássio	Não contém
Marca D	-	Sucralose e acessulfame de potássio	Não contém
Marca E	-	-	Não contém

Fonte: Autor, 2019

Art. 31. A oferta e apresentação de produtos ou serviços devem assegurar informações corretas, claras, precisas, ostensivas e em língua portuguesa sobre suas características, qualidades, quantidade, composição, preço, garantia, prazos de validade e origem, entre outros dados, bem como sobre os riscos que apresentam à saúde e segurança dos consumidores.

Art. 37. É proibida toda publicidade enganosa ou abusiva. § 1º É enganosa qualquer modalidade de informação ou comunicação de caráter publicitário, inteira ou parcialmente falsa, ou, por qualquer outro modo, mesmo por omissão, capaz de induzir em erro o consumidor a respeito da natureza, características, qualidade, quantidade, propriedades, origem, preço e quaisquer outros dados sobre produtos e serviços.¹⁵

Ao analisar biscoitos simples e bolachas recheadas, duas marcas analisadas (40%) não estão em conformidade com a regulamentação por apresentarem maltodextrina em sua composição. A Tabela 2 evidencia o percentual de adequação de 60%.

Ao avaliar as amostras de iogurte de frutas, notou-se que a marca D não está em conformidade, por apresentar maltodextrina em sua composição (Tabela 3). A embalagem não apresenta informação sobre a finalidade do composto. Dentre os produtos analisados nessa categoria, o percentual de adequação está em 80%.

A verificação da RNO de molhos condimentados evidenciou que 100% das amostras estão em conformidade (Tabela 4), pois não apresentam em sua composição nenhum ingrediente contraindicado ao portador de dia-

Tabela 6. Resultados da verificação da RNO de barra de cereais

Barra de Cereais	Adoçante dietético Suposto veículo	Edulcorantes	Descrição específica
Marca A	Maltodextrina, Xarope Maltitol, Xarope De Sorbitol	Sucralose	Não contém
Marca B	Maltodextrina, Xarope De Maltitol	Sorbitol	Não contém
Marca C	Sorbitol, Maltodextrina	Sucralose	Descreve Polidextrose como veículo
Marca D	Maltodextrina	Maltitol	Não contém
Marca E	Maltodextrina	Sucralose	Descreve sorbitol e glicerina como veículo e polidextrose como estabilizante

Fonte: Autor, 2019

Tabela 7. Resultados da verificação da RNO de cookies

Cookies doces	Adoçante dietético Suposto veículo	Edulcorantes	Descrição específica
Marca A	Maltodextrina	Maltitol e Glicosídeo De Esteviol	Não contém
Marca B	-	Maltitol e Sucralose	Não contém
Marca C	-	Sucralose	Não contém
Marca D	-	Sucralose e Acessulfame-K	Descreve maltodextrina, xarope de maltitol e polidextrose como agente de corpo
Marca E	-	Maltitol, Sorbitol e Sucralose	Descreve polidextrose como agente de corpo

Fonte: Autor, 2019

Tabela 8. - Resultados da verificação da RNO de pão integral

Pão Integral	Adoçante dietético Suposto veículo	Edulcorantes	Descrição específica
Marca A	-	Sucralose	Não contém
Marca B	-	Sucralose	Não contém
Marca C	-	Sucralose	Não contém
Marca D	-	Sucralose	Não contém
Marca E	-	-	Não contém

Fonte: Autor, 2019

betes ou pessoas em dietas com restrição de açúcar.

Quanto aos resultados da verificação da RNO de néctar de frutas foi identificada presença de maltodextrina na composição do produto da marca B (Tabela 5). É frequente a presença de maltodextrina na composição dos alimentos mesmo sem informar sobre a finalidade do composto no produto. O percentual de adequação das amostras deste grupo foi de 80%.

Ao analisar as cinco (5) marcas de barras de cereais, pôde-se constatar que 100% das amostras apresentaram-se em não conformidade, pela presença de maltodextrina em sua composição (Tabela 6).

Entretanto, a maltodextrina é amplamente utilizada como substituto de gordura, agentes de corpo e modificadores de textura em produtos de panificação, laticínios, molhos, cremes, embutidos, sobremesas geladas e bebidas. Suas principais aplicações tecnológicas são na produção de balas mastigáveis, barras de cereais, bolos, maionese e molhos cremosos, sobremesas, etc.

Diante do exposto, a presença da maltodextrina nas amostras de barra de cereais já era prevista uma vez que a mesma é um dos componentes do xarope aglutinante. Neste caso, atribuiu-se a classificação de não conformidade pela falta de especificação no rótulo alimentar sobre a finalidade da maltodextrina.

A Tabela 7 apresenta os resultados da verificação da RNO de cookies. A marca A é a única, entre as amostras analisadas que contém maltodextrina em sua composição (percentual de adequação da categoria de 80%).

Dentre os pães integrais analisados, pôde-se identificar que todas as amostras estão em conformidade (Tabela 8).

Corroborando com o resultado da pesquisa exploratória, estudo similar, desenvolvido por Câmara (2008) em que foi realizada análise da rotulagem de produtos alimentícios diet e light. Foram verificados rótulos de setenta e cinco (75) alimentos e observados erros em 100% das amostras, cujos rótulos das amostras apresentaram presença de dois (2) ou mais erros.¹¹

Estudo realizado por Garcia e Carvalho (2011) constatou que, de vinte e sete (27) produtos analisados, foram encontradas inadequações em 85,2% dos produtos, com a identificação de mais de uma (1) irregularidade por produto.¹⁶

Conclusão

A RNO das amostras analisadas apresentou irregularidades em relação à legislação vigente de alimentos, as quais podem induzir a aquisição e consumo incorreto dos produtos. Quanto ao CDC, as irregularidades identificadas não protegem o consumidor de fraudes, publicidade enganosa e abusiva, pela ausência de informações claras sobre os componentes dos alimentos, inclusive coadjuvantes de produção.

A disposição correta das informações presentes nos rótulos contribui para que o consumidor tenha real segurança quanto ao produto que leva para casa, uma vez que a ordem dos ingredientes apresentados deve ser iniciada pelo que se apresenta em maior quantidade, terminando pelo item em menor quantidade.

É possível inferir que muitas não conformidades persistem pelo baixo compromisso da indústria de alimentos em cumprir a Legislação de Alimentos e pelo efetivo insuficiente de fiscais alocados nos órgãos responsáveis pelo controle e inspeção dos alimentos processados e ultraprocessados.

O rigor no conhecimento e cumprimento da Legislação de Alimentos Brasileira, que é referência para alguns países, visa proporcionar segurança, inocuidade, credibilidade ao produto nacional.

Pode-se citar como limitação da pesquisa a escassa fonte de artigos sobre o tema, o tamanho das amostras e o número de grupos amostrais. Futuros trabalhos devem ser desenvolvidos no intuito de investigar irregularidades e contribuir no desenvolvimento da ciência relacionada à tecnologia de alimentos.

Referências

1. Ministério da Saúde (BR). Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Diabetes Mellitus. Brasília-DF: 2006.
2. World Health Organization. Technical report: Definition and diagnosis of diabetes mellitus and impaired glycaemic regulation. Genebra: OMS; 2006.
3. Sociedade Brasileira de Diabetes, Departamento de Nutrição e Metabolismo. Manual de nutrição: profissional da saúde. São Paulo; 2009.
4. Castro AGP, Franco LJ. Caracterização do consumo de adoçantes alternativos e produtos dietéticos por indivíduos diabéticos. *Arq Bras Endocrinol Metab.* 2002;46(3):280-7.
5. Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial. Adoçantes de mesa e Adoçante dietéticos [internet]. Rio de Janeiro. 2006 [acesso 28 mai 2019]. Disponível em: <http://www.inmetro.gov.br/consumidor/produtos/adoçantes.asp>.
6. Teixeira S, Gonçalves J, Vieira E. Edulcorantes: uso e aplicação na alimentação, com especial incidência na dos diabéticos. *Alimentação Humana.* 2011; 17: 47-54.
7. Ministério da Saúde (BR). Resolução RDC nº 271, de 22 de setembro de 2005. Aprova o Regulamento Técnico para Açúcares e Produtos para Adoçar. *Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil.* Brasília, DF, 23 set 2005. Seção 1.
8. Ministério da Saúde (BR). Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Formulário nacional da farmacopeia brasileira. 2ª ed. Brasília: Anvisa; 2012.
9. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (BR). Portaria nº 29 SVS/MU de 13 de janeiro de 1988. Aprova o Regulamento Técnico referente a Alimentos para Fins Especiais. *Diário Oficial de União,* 15 jan 1998; seção 1.
10. Braga MM. Avaliação dos rótulos de alimentos diet e light comercializados em um empório da cidade de São Paulo (SP). *Rev. Simbio-Logias.* [Internet]. 2011 [acesso em 27 de setembro 2018]; 4(6): 98-107. Disponível em: <http://www.ibb.unesp.br/Home/Departamentos/Educacao/Simbio-Logias/AvaliacaodosRotulosdeAlimentosDieteLight.pdf>.
11. Câmara MCC, Marinho CLC, Guilam MC, Braga AMCB. A produção acadêmica sobre a rotulagem de alimentos no Brasil. *Rev Panam Salud Publica.* 2008;23(1):52-8.
12. Braz M. Consumo de açúcares de adição entre adolescentes: estudo de base populacional no município de Campinas, São Paulo [tese]. Campinas: Universidade Estadual de Campinas, Faculdade de Ciências Médicas; 2016.
13. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (BR). Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003. A Diretoria Colegiada da ANVISA/MS aprova o regulamento técnico sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados. *Diário Oficial da União* 26 dez 2003; Seção 1.
14. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (BR). Portaria nº 27 SVS/MS, de 13 de janeiro de 1998. Aprova o Regulamento Técnico referente à Informação Nutricional complementar. *Diário Oficial da União* 16 jan 1998; Seção 1.
15. Brasil. Lei nº 8.078 de 11 de setembro de 1990. Código de defesa do Consumidor. *Diário Oficial da União* 12 set 1990; 128 (176 supl):1.
16. Garcia PPC, Carvalho LPS. Análise da rotulagem nutricional de alimentos diet e light. *Ensaio e Ciência. Cienc Biol Agr Saúde.* 2011; 15(4):89-103.

Endereço para correspondência:

Dayane Santos Hasmann
Universidade Paulista
Rodovia Presidente Dutra, Km 157,5 – Pista Sul
São José dos Campos-SP, CEP 12240-420
Brasil

E-mail: dayane_hasmann@yahoo.com.br

Recebido em 17 de junho de 2019
Aceito em 28 de agosto de 2019