

Centro Universitário de Patos
 Curso de Medicina
 v. 6, 2021, p. 245-255.
 ISSN: 2448-1394



ANÁLISE DA CONFORMIDADE DA ROTULAGEM DE DIFERENTES GRUPOS DE ALIMENTOS COMERCIALIZADOS NA CIDADE DE FORTALEZA, CE

ANALYSIS OF CONFORMITY OF LABELING OF DIFFERENT FOOD GROUPS COMMERCIALIZED IN THE CITY OF FORTALEZA, CE

Aline Katiane Fernandes Rodrigues
 Centro Universitário Maurício de Nassau – UNINASSAU- Fortaleza – Brasil
 aline.rodrigues21@yahoo.com.br

Dárcio Luiz de Sousa Júnior
 Universidade Regional do Cariri – URCA -Crato – Ceará - Brasil
 darciolsjr@gmail.com

Samuel Arruda Rodrigues Pereira
 Centro Universitário Maurício de Nassau – UNINASSAU- Fortaleza – Brasil
 samuelrruda@gmail.com

Reagan Nzundu Boigny
 Universidade Federal do Ceará – UFC – Fortaleza – Ceará - Brasil
 reaganboigny@gmail.com

Lucas Moreira Brito
 Universidade Federal do Ceará – UFC – Fortaleza – Ceará - Brasil
 lucasbritu@hotmail.com

Vanderson da Silva Costa
 Universidade Federal do Ceará – UFC – Fortaleza – Ceará - Brasil
 vandersonscosta@gmail.com

Sarah de Sousa Ferreira
 Universidade Federal do Rio Grande do Norte – UFRN – Natal – Rio Grande do Norte – Brasil
 sarahferreir@outlook.com

Pedro Everson Alexandre de Aquino
 Universidade Federal do Ceará – UFC – Fortaleza – Ceará - Brasil
 pedroeverson.alexandre@gmail.com

RESUMO

Objetivo: Neste sentido, o presente trabalho tem como objetivo analisar a conformidade dos rótulos de grupos de alimentos industrializados que são comercializados em estabelecimentos da cidade de Fortaleza e avalia-los segundo a legislação brasileira atualmente em vigor. **Métodos:** Para tanto foi realizada uma pesquisa de campo nos meses de junho a agosto do ano de 2019, em quatro redes de supermercados na cidade de Fortaleza, no estado do Ceará, Brasil, sendo analisados rótulos de produtos alimentícios industrializados, de marcas diferentes. Para a coleta e análise dos dados, foi utilizado um checklist de acordo com as legislações vigente. **Resultados:** Foram analisados 60 rótulos, destes 60% apresentavam algum tipo de não conformidade e,

apenas, 40% estavam dentro das normas da legislação brasileira. Os rótulos que apresentaram 100% de não conformidade foram os salgadinhos, biscoito recheados e queijos. As irregularidades mais comuns foram: ausência de informações sobre alergênicos, tabela nutricional ou o rótulo estava ilegível para a leitura. **Conclusão:** Pode-se concluir que deve haver o comprometimento das indústrias com as normas estabelecidas pelas legislações brasileiras vigentes e, ainda, faz-se necessário uma melhor atuação dos órgãos fiscalizadores.

Palavras-Chave: Legislação. Rotulagem. Alimentos industrializados. Rótulo.

ABSTRACT

Objective: In this context, the present work aims to analyze the conformity of the labels of industrialized food groups that are sold in inns in the city of Fortaleza and evaluate them according to the Brazilian legislation currently in force. **Methods:** For this purpose, a field research was carried out from June to August of the year 2019, in four supermarket chains in the city of Fortaleza, in the state of Ceará, Brazil, being analyzed labels of industrialized food products, of different brands. For data analysis, a checklist was used in accordance with current legislation. **Results:** Were analyzed 60 labels, of these 60% had some kind of non-compliance and only 40% were within the norms of Brazilian legislation. The labels that showed 100% non-compliance were: salty snacks, filled biscuits and cheeses. The most common irregularities were: lack of information on allergens, nutritional table or the label was unreadable for reading. **Conclusion:** It can be concluded that there must be a commitment by the industries to the standards established by the current Brazilian legislation and, still, it is necessary a better performance of Organs inspection bodies.

Keywords: Legislation. Labeling. Processed foods. Label.

1. Introdução

O Brasil é um país de dimensões continentais, por conta disso é um dos maiores produtores de alimentos do mundo. Dentre os produtos de maiores exportação estão: soja, café e açúcar. Toda essa força no setor alimentício e de bebidas levou o Brasil a arrecadar em 2019 cerca de 699,9 bilhões de reais, que representa 9,7% do Produto Interno Bruto (PIB)^{1,2}. É natural que ocorra inovações no mercado criando novas técnicas e novos produtos para o consumidor. A rotulagem de alimentos no Brasil teve início em 1969 com a publicação do decreto de lei Nº 986, de 21 de outubro de 1969. Entretanto, somente na década de 90 é que foram publicadas as primeiras legislações sobre rotulagem nutricional no país³.

É definido rótulo como toda inscrição, legenda ou imagem, ou toda matéria descritiva ou gráfica, escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo ou litografada ou colada sobre a embalagem do alimento⁴. Entretanto, a lei vem se adequando e aperfeiçoando suas normas afim de atender essas novas demandas de produtos. A rotulagem nutricional é regulamentada pelas Resoluções de Diretoria Colegiada (RDCs) 259/03[3] e 360/034 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), ligada ao Ministério da Saúde e é responsável, entre outras atribuições, por fiscalizar a produção e a comercialização dos alimentos, além de normatizar a sua rotulagem⁵.

A ANVISA publicou no Diário Oficial da União n.º 125 a resolução RDC Nº 266, de

02 de julho de 2015, a resolução que dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias. O prazo para a adequação das indústrias de alimentos às novas normas de rotulagem estabelecidas pela ANVISA encerrou em julho de 2016⁶. Embora as legislações busquem garantir o acesso à informação e eliminar, diminuir ou prevenir os riscos à saúde da população são facilmente encontrados estudos que evidenciam o descumprimento dos parâmetros estabelecidos pela legislação no que concerne à rotulagem de alimentos^{7,8}.

Embora escassos, estudos de rotulagem avaliando a conformidade frente à RDC Nº 26/2015 estão sendo publicados. Há artigos relatando o teor de gorduras trans na rotulagem de alimento, como exemplo é o estudo que, após avaliação da rotulagem de pães integrais, foi observado que 16,7% dos rótulos não faziam menção à presença dos ingredientes alergênicos^{9,10}.

As legislações deveriam ser suficientes para gerar uma direção na comunicação entre a indústria e o consumidor, na realidade, foi observado que nem sempre uma das partes envolvidas respeita as regras estabelecidas. Essa questão deve-se especialmente a grande quantidade de produtos comercializados, à deficiência na fiscalização, aos problemas de interpretação e à falta de comprometimento das indústrias com as normas estabelecidas pelas legislações brasileiras vigentes¹¹.

Além disso, há a falta de conhecimento do consumidor que, muitas vezes, é o maior prejudicado. Desta forma, as falhas de comunicação nos rótulos, devido a informações inacessíveis, incompletas e, às vezes, de pouca clareza, não permitem ao consumidor se apropriar das informações declaradas e pode submetê-lo a graves riscos a sua saúde, especialmente se tratando de alergias desencadeadas pelo consumo de alimentos¹². Neste contexto, o presente trabalho tem como objetivo analisar a conformidade dos rótulos de grupos de alimentos industrializados que são comercializados em estabelecimentos da cidade de Fortaleza e avalia-los segundo a legislação brasileira atualmente em vigor.

2. Métodos

Amostragem

Foram coletadas informações dos rótulos das seguintes categorias de alimentos: enlatados, molhos de tomate, sucos de frutas industrializados, refrigerantes, iogurtes, salgadinhos, maionese, biscoito recheado, leite UHT, queijo, margarina e pães. Foram escolhidos produtos de marcas regionais (geralmente as de menor preço) e produtos que possuem apelo popular.

Das 12 categorias de alimentos industrializados supracitados, foram analisados os

rótulos de produtos de cinco marcas diferentes, menos populares, somando um total de 60 rótulos de produtos comercializados em quatro redes de supermercados localizados na cidade de Fortaleza CE, nos meses de julho a setembro de 2019.

Legislações Utilizadas

Para a verificação das conformidades e não conformidades das rotulagens, foram utilizadas a legislação em vigor do Ministério da Saúde, as principais Resoluções da Diretoria Colegiada (RDC) referentes à rotulagem de alimentos industrializados no Brasil são: RDC Nº 259 de 20 de setembro de 2002³, que trata da definição e estabelecimento de medidas e porções; a RDC Nº 360 de 23 de dezembro de 2003⁴ que estabelece, dentre outras especificações, a declaração obrigatória nos rótulos de alimentos industrializados de: valor energético, teor de carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibra alimentar e sódio; e a Portaria Nº 157, de 19 de agosto de 2002¹³.

Além das RDC's citadas, há resoluções que foram utilizadas para analisar os rótulos dos alimentos industrializados, são elas: RDC Nº 359, de 23 de dezembro de 2003¹⁴, que visa o regulamento técnico de porções de alimentos embalados para fins de rotulagem nutricional, a RDC Nº 54, de 12 de novembro de 2012¹⁵, que dispõe sobre o Regulamento Técnico sobre Informação Nutricional Complementar, que a informação fornecida ao consumidor deve ser de fácil compreensão. Que é necessário estabelecer requisitos que regulem a informação nutricional complementar contida nos rótulos. RDC Nº 26 de 02 de junho de 2015⁶, esta resolução estabelece os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares. RDC Nº 136 de 08 de fevereiro de 2017¹⁶, estabelece os requisitos para declaração obrigatória da presença de lactose nos rótulos dos alimentos.

Critérios Analisados

Além das legislações citadas, foram utilizados "CheckL-list de Acompanhamento da Análise de Rotulagem de Alimento", baseado no LACEN – Laboratório Central de Saúde Pública (anexo). Os itens foram classificados em "conforme", "não conforme" ou "não se aplica" e nas RDCs em vigores pertinentes para cada um dos produtos.

Foram analisadas também informações importantes dos rótulos, como: tamanho da letra, legibilidade do texto, denominação, marca, indicação do peso líquido/conteúdo, identificação de origem, informação nutricional complementar, lista de ingredientes, utilização de aditivos, modo de preparo, modo de conservação, modo de conservação após aberta a embalagem, data de validade, validade após aberta a embalagem, data de

fabricação, identificação do lote, número de registro, carimbo do serviço de inspeção federal (SIF), dados do fabricante, tabela nutricional, frases relativas ao uso de corantes artificiais, expressões como “contém glúten” ou “não contém glúten”, “contém lactose”, “contém aromatizante artificial”, “alérgicos: contém derivados de (...)”, figuras, símbolos, ilustrações e desenhos, frases não previstas no regulamento técnico e frases específicas dos Regulamentos Técnicos, todas essas informações são analisadas conforme as normas vigente.

Análise Estatística

A análise quantitativa foi conduzida por comparação entre as categorias de produtos e os tipos de não conformidade, utilizando o Microsoft Office Excel 2007, e os resultados foram expressos em porcentagem e histograma de frequência.

3. Resultados

Dos 60 rótulos analisados, 36 rótulos apresentaram (60% dos rótulos analisados) apresentaram no mínimo, um tipo de não conformidade frente a legislação. Apenas 24 rótulos estavam completamente de acordo com a lei vigente, ou seja, somente 40% dos rótulos analisados atendem fielmente as normas da ANVISA. Os resultados de conformidade e não conformidades dos rótulos estão descritos no quadro 1, indicando cada uma das categorias de alimentos analisadas.

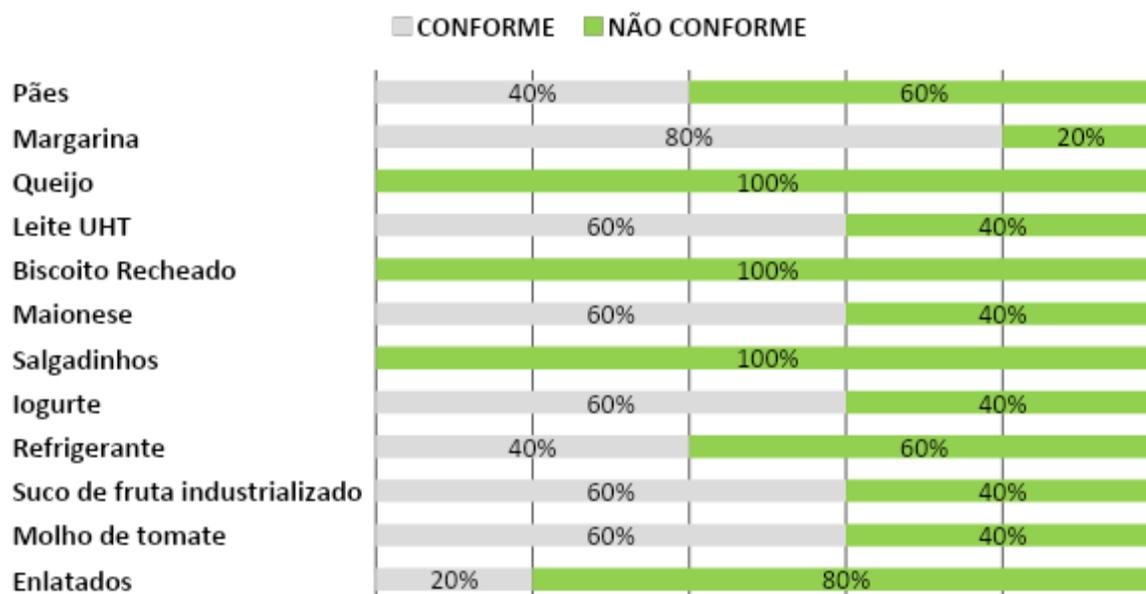
Tabela 1 Resultado obtido quanto às conformidades e não conformidades dos rótulos analisados dos alimentos industrializados.

Categoria	Rótulos Conformes	Rótulos não conformes
Enlatado	20%	80%
Molho de Tomate	60%	40%
Suco de fruta industrializado	60%	40%
Refrigerante	40%	60%
Iogurtes	60%	40%
Salgadinho	0	100%
Maionese	60%	40%
Biscoito Recheado	0	100%
Leite UHT	60%	40%
Queijo	0	100%
Margarina	80%	20%
Pães	40%	60%

Fonte: dados da pesquisa (2019)

O que pode-se verificar é que todas as doze categorias de alimentos analisados apresentaram grande quantidade de rótulos não conforme. Os rótulos que apresentaram 100% de não conformidade foram os salgadinhos, biscoito recheados e queijos, e apenas 24 rótulos atendem às normas legislativas. Os enlatados também apresentaram um elevado percentual de não conformidade. A Figura 1 demonstra a conformidade dos rótulos analisados.

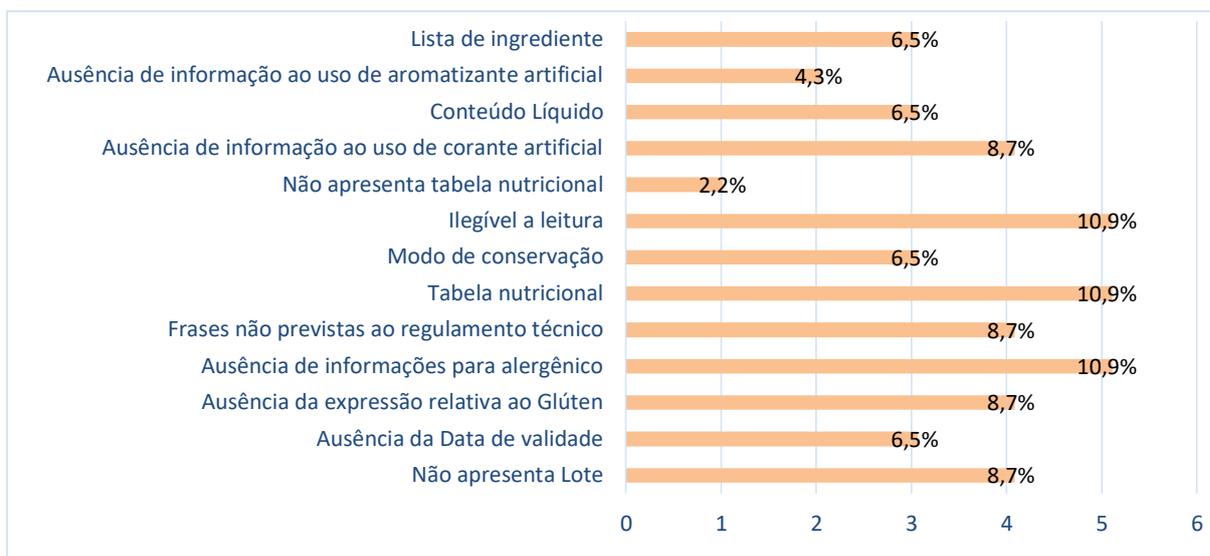
Figura 1. Representação gráfica dos rótulos conformes e não conformes.



Fonte: dados da pesquisa (2019)

Desses 36 rótulos não conformes, é possível identificar quais são as irregularidades mais frequentes. São elas: ausência de lote ou da data de validade na embalagem, ausência de informação para alergênicos, ausência da tabela nutricional, ausência quanto a forma de armazenagem e da lista de ingredientes, erros na tabela nutricional, ausência de frases relativas ao uso de corantes artificiais, de alimentos que "contém" ou "não contém Glúten" e "aromatizado artificialmente", conteúdo líquido, presença de frases improprias de acordo com os regulamentos técnicos e ilegível a leitura dos rótulos. A figura 2 apresenta os números de irregularidades encontrados nos rótulos analisados com as respectivas porcentagens.

Figura 2. Representação gráfica dos resultados por tipo de irregularidades com as respectivas porcentagens de não conformidade.



Fonte: dados da pesquisa (2019)

4. Discussão

Os dados da pesquisa mostraram que a maioria dos rótulos escolhidos para o estudo estavam em não conformidade frente à legislação brasileira. Os tipos de irregularidades foram diversos como: lista de ingredientes, ausência de informação frente a presença de aromatizante, corante, alergênico e glúten, conteúdo, modo de conservação, lote. Em casos mais graves os rótulos não apresentavam tabela nutricional e data de validade.

Outros estudos também apontaram a ausência de informações importantes nos rótulos dos alimentos. Smith e Almeida-Muradian⁸ analisaram 52 categorias de produtos alimentícios, dentre as quais 42 apresentaram não conformidades, e apenas 10 estavam dentro das conformidades legais. Lobanco e colaboradores¹⁷ avaliaram 153 alimentos industrializados consumidos por crianças e adolescentes, e todas as amostras analisadas apresentaram alguma não conformidade de dados nutricional declarado na rotulagem do alimento.

Neste estudo o queijo foi um dos alimentos que apresentaram 0% de conformidade. No estudo realizado por Nascimento¹⁸ das 11 amostras de queijo coalho analisadas (de diferentes marcas) todas apresentavam uma não conformidade que encontram-se principalmente na tabela nutricional, nas informações de denominação de venda, conteúdo líquido, identificação de origem, prazo de validade, data de fabricação, país de origem e não continham exposto a ausência ou não de glúten, estando assim contrária a legislação.

Estes estudos mostram que com o passar dos anos não houve uma fiscalização realmente efetiva, pois passaram-se onze anos da pesquisa de Lobanco et al.¹⁷ e ainda a taxa de erros na rotulagem é muita alta.

De acordo com Zago de Grandi e Rossi¹⁹ é muito importante e de grande necessidade a avaliação dos rótulos, principalmente na lista de ingredientes, pois com as informações contidas nos rótulos podem gerar falsas expectativas, podendo levar o consumidor ao erro. Ainda, é de grande relevância que o consumidor tenha a garantia e a oportunidade de escolher alimentos mais saudáveis baseando-se em dados confiáveis, reais e seguros. Em razão disso, é necessário encontrar e corrigir os erros detectados, como também reforçar as ações de órgãos responsáveis por fiscalizar os rótulos dos alimentos¹⁷.

Dentro das não conformidades, pode ser observado, um número grande da ausência de declaração para alergênicos, ilegível a leitura dos rótulos e alguns erros na tabela nutricional. Esses dados se perpetuam com os resultados dos trabalhos publicados por Farias et al.¹⁰ que avaliaram rótulos de produtos lácteos, e Santana¹², que avaliou rótulos de chocolate.

Um estudo realizado no Instituto da Criança do Hospital de Clínicas da Faculdade de Medicina da Universidade de São Paulo (FMUSP), com pacientes alérgicos a leite, mostrou que, durante uma dieta de exclusão, 73% dos pacientes desencadearam reações alérgicas após consumo de alimentos industrializados. Desses 18,4% dos casos ocorreram devido a má interpretação ou falta de entendimento das informações contidas nos rótulos dos alimentos²⁰.

Neste estudo ausência do lote foi observada em 8,7% dos alimentos. O Lote é o conjunto de produtos de um mesmo tipo, processados pelo mesmo fabricante ou fracionador, em um espaço de tempo determinado, sob condições essencialmente iguais⁴. Identificou-se também a ausência da expressão relativa quanto ao "Contém Glúten" ou "Não contém Glúten", alguns rótulos apresentavam essas informações, contudo de forma indevida, como por exemplo: letras pequenas com caracteres menor que 1mm e sem o uso do negrito e sem destaque na lista de ingredientes. A informação "contém glúten" nos rótulos de alimentos industrializados é de extrema importância, pois avisa ao consumidor sobre os perigos do alimento com a proteína. Por esse motivo, é necessário prevenir o consumidor de forma notória de que o produto é prejudicial à saúde dos doentes celíacos.

Alguns rótulos analisados apresentaram falta de legibilidade na lista de ingredientes ou na tabela nutricional com o percentual de 10,9%. Outros erros observados na lista de ingredientes é a confusão entre o que são ingredientes e o que são derivados. Binsfeld et al.²⁰ e Souza et al.²¹ realizaram entrevistas com alguns consumidores utilizando questionários, e todos avaliaram o hábito de leitura dos rótulos,

a dificuldade dos consumidores quanto a leitura e a interpretação dos rótulos. Esse autores chegaram à conclusão que alguns consumidores fazem a leitura dos rótulos dos alimentos que irão levar para sua casa, mas sentem dificuldade quando à leitura e a interpretação dos rótulos, pois alguns apresentam-se de maneira confusa, letras do tamanho menor que o regulamento permite, apagadas ou algumas informações na parte onde a embalagem é lacrada. Por este motivo faz-se necessário e obrigatório o acompanhamento dos órgãos fiscalizadores. Ainda, as empresas devem se comprometer com a qualidade das informações declaradas nos rótulos de seus produtos¹².

5. Conclusão

Com os resultados obtidos neste trabalho, pode-se identificar os dados de conformidade e não conformidade da rotulagem de algumas categorias de produtos alimentícios industrializados, frente à legislação brasileira em vigor no ano de 2019. Todas as categorias analisadas apresentaram um tipo de não conformidade, sendo que três categorias de produtos (salgadinhos, queijo e biscoito recheado) apresentaram irregularidades em todos os rótulos. A tabela de informação nutricional, informações para alergênicos e a ilegibilidade das informações nos rótulos, foram os itens que apresentaram maior número de irregularidades.

Neste sentido, torna-se necessário o uso correto da legislação vigente nas rotulagens e um maior comprometimento das indústrias com as normas estabelecidas pelas legislações brasileiras vigentes. Ainda, é de extrema necessidade a presença maior e mais frequente dos órgãos fiscalizadores.

Referências

1. Associação brasileira das Indústrias de Alimentação. Indústria da Alimentação em 2017. Disponível em <<https://www.abia.org.br/vsn/temp/z2019724Rotulagem.pdf>> acesso em 27 de julho de 2019.
2. Agência Brasil. Indústria de alimentos e bebidas faturou R\$ 699,9 bilhões em 2019. Disponível em <[https://agenciabrasil.ebc.com.br/economia/noticia/2020-02/industria-de-alimentos-e-bebidas-faturaram-r-6999-bi-em-2019#:~:text=O%20faturamento%20da%20ind%C3%BAstria%20brasileira,Ind%C3%B3stria%20de%20Alimentos%20\(Abia\)>](https://agenciabrasil.ebc.com.br/economia/noticia/2020-02/industria-de-alimentos-e-bebidas-faturaram-r-6999-bi-em-2019#:~:text=O%20faturamento%20da%20ind%C3%BAstria%20brasileira,Ind%C3%B3stria%20de%20Alimentos%20(Abia)>)> acesso em 08 de novembro de 2020.
3. Ferreira, A. B., Lanfer-Marquez, U.M. Legislação brasileira frente à rotulagem nutricional de alimentos. Revista de Nutrição, 2007, 20(1):83-93.

4. Anvisa. RDC Nº 259 – Dispõe sobre o regulamento técnico sobre rotulagem de alimentos embalados. Disponível em <<http://e-legis.anvisa.gov.br/leisref/public/showAct.php?id=1261&word>> acesso em 30 de julho de 2019.
5. Anvisa. RDC Nº 360 – Dispõe sobre o regulamento técnico sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional. Disponível em <<http://e-legis.anvisa.gov.br/leisref/public/showAct.php?id=9059&word>> acesso em 19 de julho de 2019.
6. Anvisa. RDC Nº 26 - Dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares. Disponível em <http://portal.anvisa.gov.br/documents/10181/2694583/RDC_26_2015_.pdf/b0a1e89b-e23d-452f-b029-a7bea26a698c> acesso em 19 de julho de 2019.
7. Dias, J. R.; Gonçalves, E. C. B. A. Avaliação do consumo e análise da rotulagem nutricional de alimentos com alto teor de ácidos graxos trans. *Ciência e Tecnologia de Alimentos*. 2009; 29(1):177-182.
8. Smith, A. C. D. L; Almeida-Muradian L. B. D. Rotulagem de alimentos: avaliação da conformidade frente à legislação e propostas para a sua melhoria. *Revista do Instituto Adolfo Lutz (Impresso)*. 2011; 70(4):463-472.
9. Proença, R. P. C.; Silveira, B. M. Recomendações de ingestão e rotulagem de gordura trans em alimentos industrializados brasileiros: análise de documentos oficiais. *Revista de Saúde Pública*. 2012; 46(5):923-928
10. Farias, T. A. L.; Nascimento, I. R. S.; Oliveira, K. L.; Ximenes, G. N. C.; Campos, J. M.; Cortez, N. M. S. Rotulagem de derivados láteos frente as novas legislações da ANVISA. *Revista Brasileira de Agrotecnologia*. 2017; 7(1):106-109.
11. Lindemann, I. L.; Silva, M. T.; César, J. G.; Mondoza-Sassi, R. A. Leitura de rótulos alimentares entre usuários da atenção básica e fatores associados. *Cadernos Saúde Coletiva*. 2016; 24(4):478-486.
12. Santana, F. C. D. O. Rotulagem para alergênicos: uma avaliação dos rótulos de chocolates frente à nova legislação brasileira. *Brazilian Journal of Food Technology*. 2018; 21.
13. Inmetro. Portaria Nº 157 – Dispõe sobre o Regulamento Técnico Metrológico estabelecendo a forma de expressar o conteúdo líquido a ser utilizado nos produtos pré-medidos. Disponível em <<http://www.inmetro.gov.br/rtac/pdf/RTAC000786.pdf>> acesso em 19 de julho de 2019.
14. Anvisa. RDC Nº 359 – Dispõe sobre o regulamento técnico de porções de alimentos embalados para fins de rotulagem nutricional. Disponível em <<http://e-legis.anvisa.gov.br/leisref/public/showAct.php?id=9058&word>> acesso em 19 de julho de 2019.

15. Anvisa. RDC Nº 54 - Dispõe sobre o regulamento técnico sobre informação nutricional complementar. Disponível em <http://portal.anvisa.gov.br/documents/%2033880/2568070/rdc0054_12_11_2012.pdf/c5ac23fd-974e-4f2c-9fbc-48f7e0a31864> acesso em 19 de julho de 2019.
16. Anvisa. RDC Nº 136 - Estabelece os requisitos para declaração obrigatória da presença de lactose nos rótulos dos alimentos. Disponível em <http://portal.anvisa.gov.br/documents/10181/2955920/RDC_136_2017_.pdf> acesso em 19 de julho de 2019.
17. Lobanco, C. M.; Vedovato, G. M.; Cano, C. B.; Bastos, D. H. M. Fidedignidade de rótulos de alimentos comercializados no município de São Paulo, SP. *Revista de Saúde Pública*. 2009; 43:499-505.
18. Nascimento, J. C. S.; Albuquerque, K. G. S.; Costa, M. Avaliação de queijo coalho comercializados na cidade de Garanhuns-PE. In: II Congresso Internacional das Ciências agrárias – COINTER – PDVAgro. Garanhuns/Pe, 2016.
19. Zago de Grandi, A.; Rossi, D. A. Avaliação dos itens obrigatórios na rotulagem nutricional de produtos lácteos fermentados. *Revista do Instituto Adolfo Lutz (Impresso)*. 2010; 69(1):62-68.
20. Binsfeld, B. D. L.; Pastorino, A. C.; Castro, A. P.; Yonamine, G. H.; Gushken, A. K. F.; Jacob, C. M. A. Conhecimento da rotulagem de produtos industrializados por familiares de pacientes com alergia a leite de vaca. *Revista Paulista de Pediatria*. 2009; 27(3):296-302.
21. Souza, S. M. F. D. C.; Lima, K. C.; Miranda, H. F. D.; Cavalcanti, F. I. D. Utilização da informação nutricional de rótulos por consumidores de Natal, Brasil. *Revista Panamericana de Salud Pública*. 2011; 29:337-343.