

INFORME TÉCNICO N. 54/2013

TEOR DE SÓDIO NOS ALIMENTOS PROCESSADOS

1.Introdução

Em 13 de dezembro de 2011 o Ministério da Saúde e a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) assinaram termo de compromisso com a Associação Brasileira das Indústrias de Alimentação (ABIA), a Associação Brasileira das Indústrias de Massas Alimentícias (ABIMA), a Associação Brasileira da Indústria de trigo (ABITRIGO) e a Associação Brasileira da Indústria de Panificação e Confeitaria (ABIP) com a finalidade de estabelecer o monitoramento da redução do teor de sódio em alimentos processados no Brasil utilizando a Rede de Laboratórios Centrais (LACENS), por meio da coleta de amostras e análises laboratoriais, bem como prover informações complementares ao monitoramento anual da redução do teor de sódio em alimentos processados⁽¹⁾.

Dando sequência a divulgação dos dados sobre o teor de sódio nos alimentos pelos informes técnicos disponibilizados no *site* da Anvisa divulgamos o atual informe com o objetivo de dar publicidade aos resultados das análises do nutriente sódio realizadas em alguns produtos que foram colhidos no comércio pelas vigilâncias sanitárias estaduais no ano de 2012.

2.Metodologia

As amostras fiscais e de monitoramento foram colhidas pelas vigilâncias sanitárias em 10 (dez) estados: CE, GO, ES, MG, PE, PR, RJ, RN, SC e SP e as análises de sódio foram realizadas nos Laboratórios de Saúde Pública (LACENS) dos Estados. Todas as análises foram efetuadas no ano de 2012 em 24 alimentos perfazendo o total de 323 laudos analíticos.

Considerando que utilizamos dados provenientes de vários LACENS de diferentes unidades federadas foi necessário definir um critério prévio para identificar produtos iguais que são aqueles que apresentavam a mesma designação (nome do produto) e a mesma marca e, neste caso, foi efetuada a média dos resultados analíticos.

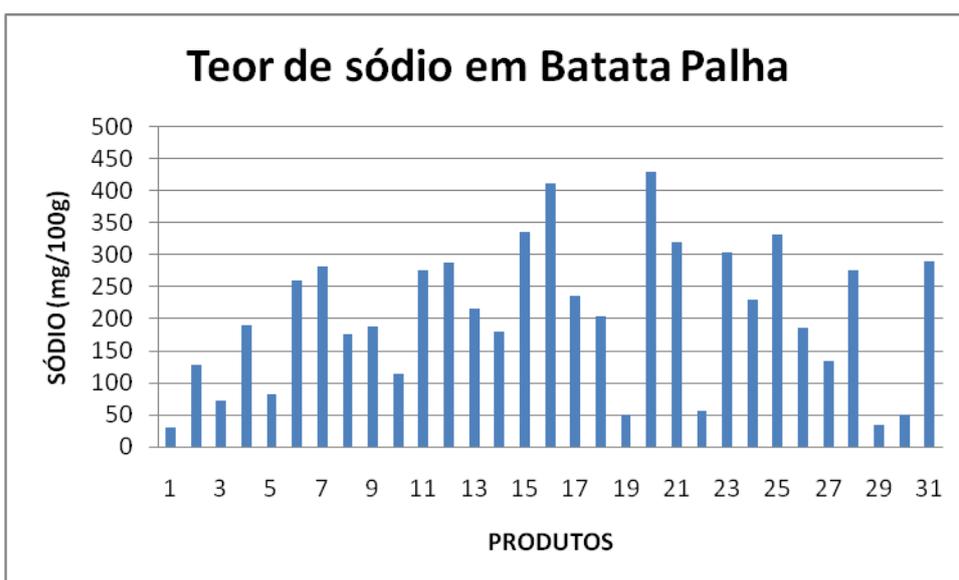
Os resultados das quantidades de sódio dos alimentos analisados foram apresentados em mg/100g, mg/100ml e no caso das Fórmulas Infantis para Lactentes e Fórmulas Infantis para Seguimento em mg/100Kcal. Os métodos analíticos utilizados para identificação do sódio nos alimentos foram a Espectrometria de Emissão Óptica por Plasma de Argônio Indutivamente Acoplado e Espectrometria de Absorção Atômica com Chama.

3. Resultados e comentários

3.1 Teor de sódio em batata palha

A Resolução nº 273, de 2005, sobre misturas para o preparo de alimentos e alimentos prontos para o consumo, determina que alimentos semi-prontos ou prontos para o consumo são os alimentos preparados ou pré-cozidos ou cozidos e que para o seu consumo não necessitam da adição de outros ingredientes. Podem requerer aquecimento ou cozimento complementar. Devem ser designados por denominação consagrada pelo uso. A designação pode ser acrescida de expressões relativas aos ingredientes que caracterizam o produto, processo de obtenção, forma de apresentação ou característica específica⁽²⁾.

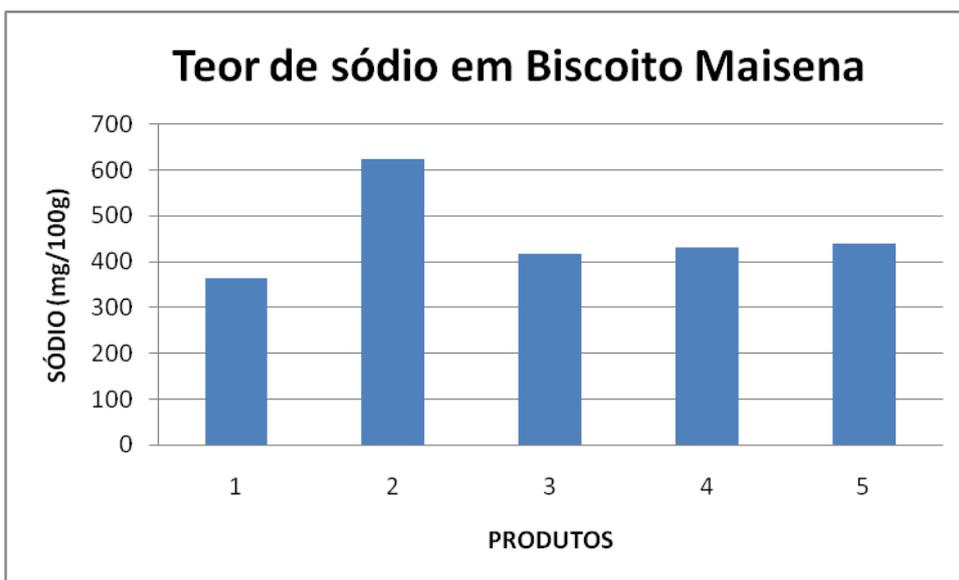
Os resultados das análises de sódio em batata palha contemplam 31 produtos diferentes. O teor médio de sódio encontrado foi de 205 mg/100g com resultados variando entre 30 mg até 430 mg. A diferença entre os produtos com maior e menor valor é de 14,3 vezes. Esse é o produto que apresentou a maior diferença entre os valores extremos.



3.2 Teor de sódio em biscoito maisena

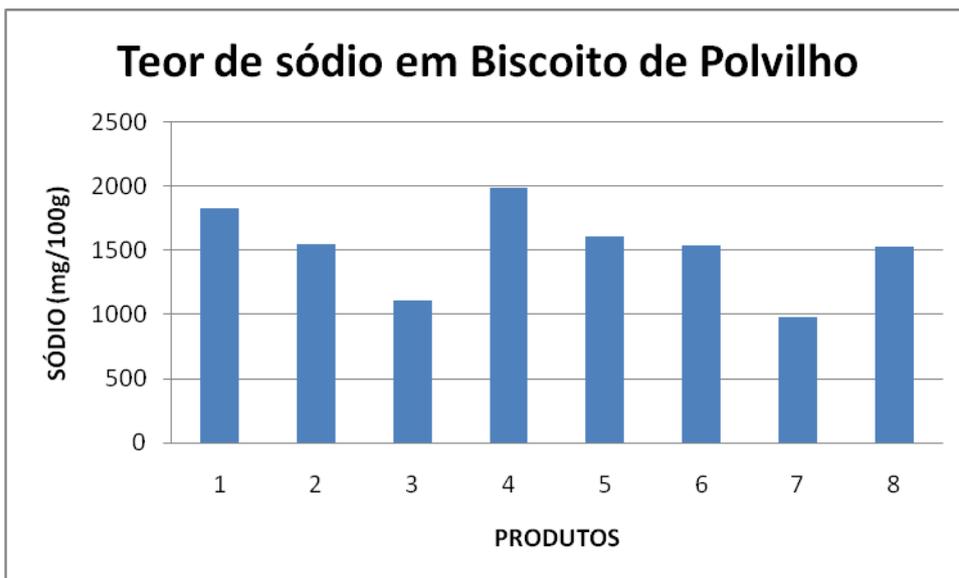
A Resolução nº 263, de 2005, para produtos de cereais, amidos, farinhas e farelos, determina que os produtos possam ser designados por denominações consagradas pelo uso, podendo ser acrescida de expressões relativas ao ingrediente que caracteriza o produto, processo de obtenção, forma de apresentação, finalidade de uso e ou característica específica. Essa legislação define que biscoitos ou bolachas são os produtos obtidos pela mistura de farinhas, amidos e ou féculas com outros ingredientes, submetidos a processos de amassamento e cocção, fermentados ou não e que podem apresentar cobertura, recheio, formato e textura diversos ⁽³⁾.

Os resultados das análises de sódio em biscoito maisena contemplam cinco produtos diferentes. O teor médio de sódio encontrado foi de 455 mg/100g com resultados variando entre 364 mg até 624 mg. A diferença entre os produtos com maior e menor valor é de 1,7 vezes.



3.3 Teor de sódio em biscoito de polvilho

Os resultados das análises de sódio em biscoito de polvilho contemplam oito produtos diferentes. O teor médio de sódio encontrado foi de 1.517 mg/100 g com resultados variando entre 977 mg até 1.988 mg. A diferença entre os produtos com maior e menor valor é de 2 vezes.



3.4 Teor de sódio em biscoito de polvilho doce

Os resultados das análises de sódio em biscoito de polvilho doce contemplam quatro produtos diferentes. O teor médio de sódio encontrado foi de 474 mg/100 g com resultados variando entre 244 mg até 910 mg. A diferença entre os produtos com maior e menor valor é de 3,7 vezes.



3.5 Teor de sódio em biscoito salgado

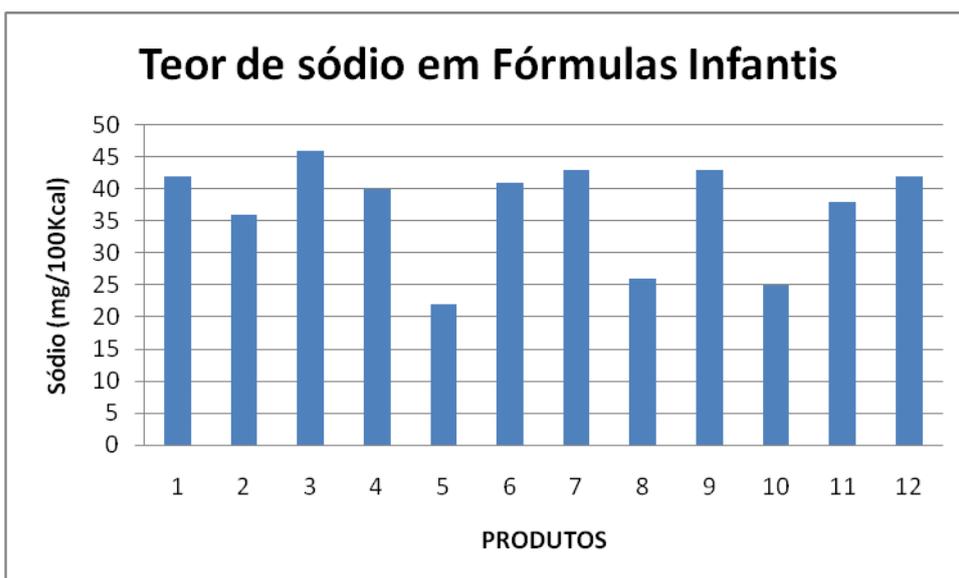
Os resultados das análises de sódio em biscoito salgado contemplam sete produtos diferentes. O teor médio de sódio encontrado foi de 1.051 mg/100 g com resultados variando entre 589 mg até 1.968 mg. A diferença entre os produtos com maior e menor valor é de 3,3 vezes.

A diferença entre o menor e o maior valor entre os biscoitos analisados, maisena, polvilho, polvilho doce e salgado variou de 1,7 (maisena) a 3,7 (polvilho doce) vezes e o biscoito salgado apresentou o maior valor absoluto de sódio entre os biscoitos (1.968 mg/100g).

3.6 Teor de sódio em fórmulas infantis

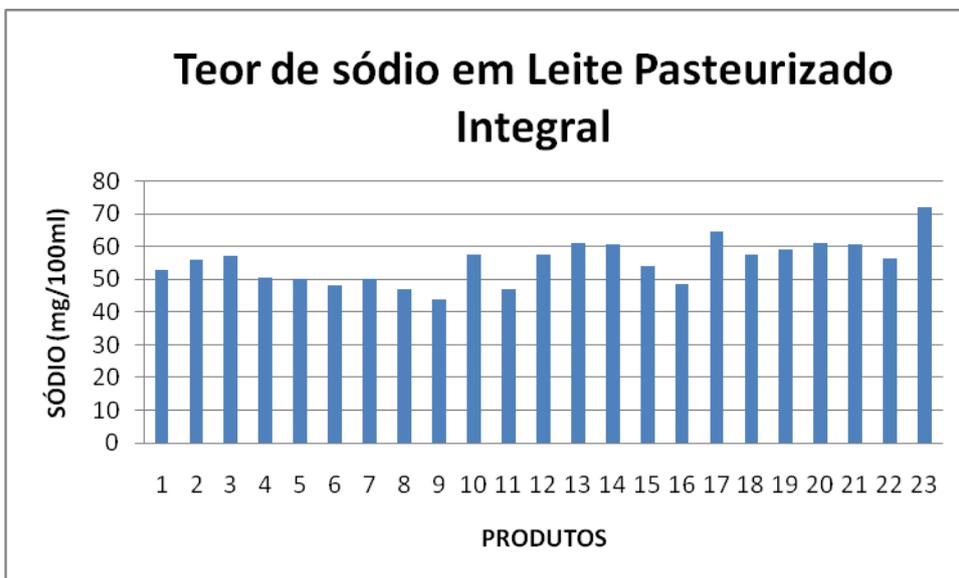
Os resultados das análises de sódio em fórmulas infantis contemplam 12 produtos diferentes. O teor médio de sódio encontrado foi de 37 mg/100Kcal com resultados variando entre 22 mg/100Kcal até 46 mg/Kcal. A diferença entre os produtos com maior e menor valor é de 2 vezes.

As fórmulas infantis foram os únicos alimentos analisados que apresentam resultados na unidade de medida de valor energético ao invés de gramas, isso porque a RDC nº 43, de 19 de setembro de 2011⁽⁴⁾, sobre o regulamento técnico para fórmulas infantis para lactentes e a RDC nº 44⁽⁵⁾, da mesma data, sobre as fórmulas infantis de seguimento para lactentes e crianças de primeira infância estabelecem que em 100 ml do produto pronto para consumo de acordo com as instruções do fabricante deve conter no mínimo 60 kcal e no máximo 70 kcal de valor energético e que a quantidade de sódio derivada de todos os ingredientes adicionados deve ficar dentro do limite estabelecido para sódio, com o conteúdo de sódio no mínimo 20 mg/100 kcal e no máximo 60 mg/100 kcal. Todas as fórmulas infantis analisadas estão com valores de sódio dentro da faixa permitida pelas legislações.



3.7 Teor de sódio em leite pasteurizado integral

Os resultados das análises de sódio em leite pasteurizado integral contemplam 23 produtos diferentes. O teor médio de sódio encontrado foi de 55 mg/100ml com resultados variando entre 44 mg/100ml até 72 mg/10ml. A diferença entre os produtos com maior e menor valor é de 1,6 vezes.



3.8 Teor de sódio em macarrão instantâneo

A Resolução nº 263, de 2005, referente aos produtos de cereais, amidos, farinhas e farelos, especifica que a massa alimentícia, quando obtida, exclusivamente, de farinha de trigo (gênero *Triticum*) pode ser designada de Macarrão⁽³⁾.

Os resultados das análises de sódio em macarrão instantâneo contemplam 11 produtos diferentes. O teor médio de sódio encontrado foi de 1.881 mg/100 g com resultados variando entre 1.582 mg até 2.385 mg. A diferença entre os produtos com maior e menor valor é de 1,5 vezes.

As amostras de macarrão instantâneo (macarrão mais tempero) foram homogeneizadas retirando o conteúdo do produto como ele está disposto para comercialização e a partir do pó homogeneizado tomaram-se as alíquotas em duplicata para análise laboratorial.

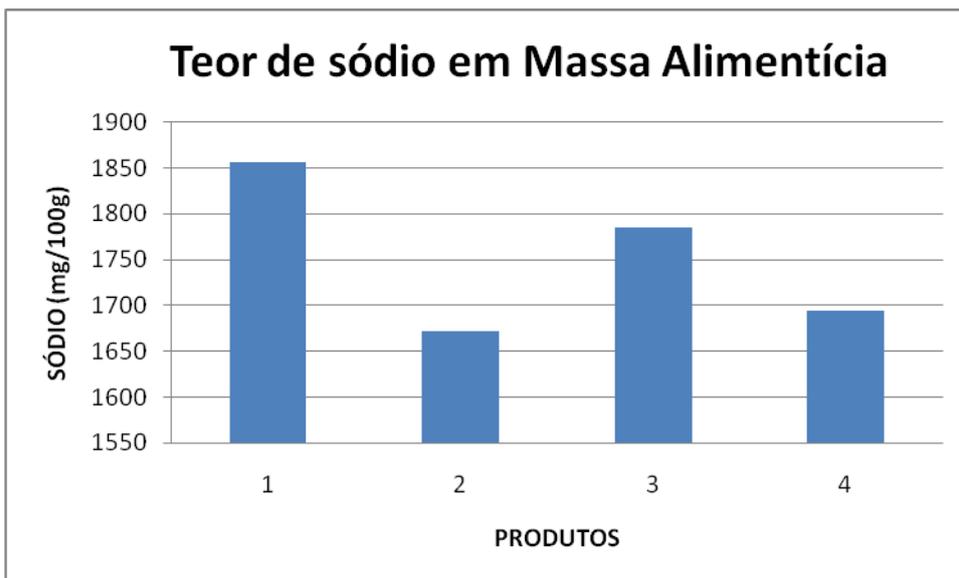
O macarrão instantâneo foi o produto analisado que apresentou o segundo maior valor absoluto de sódio (2.385 mg/100g).



3.9 Teor de sódio em massa alimentícia

A Resolução nº 263, de 2005, para produtos de cereais, amidos, farinhas e farelos, determina que os produtos possam ser designados por denominações consagradas pelo uso, podendo ser acrescida de expressões relativas ao ingrediente que caracteriza o produto, processo de obtenção, forma de apresentação, finalidade de uso e ou característica específica. Essa legislação especifica que quando a massa alimentícia for obtida a partir da substituição parcial da farinha de trigo, ela deve ser acrescentada à designação a expressão "mista"⁽³⁾.

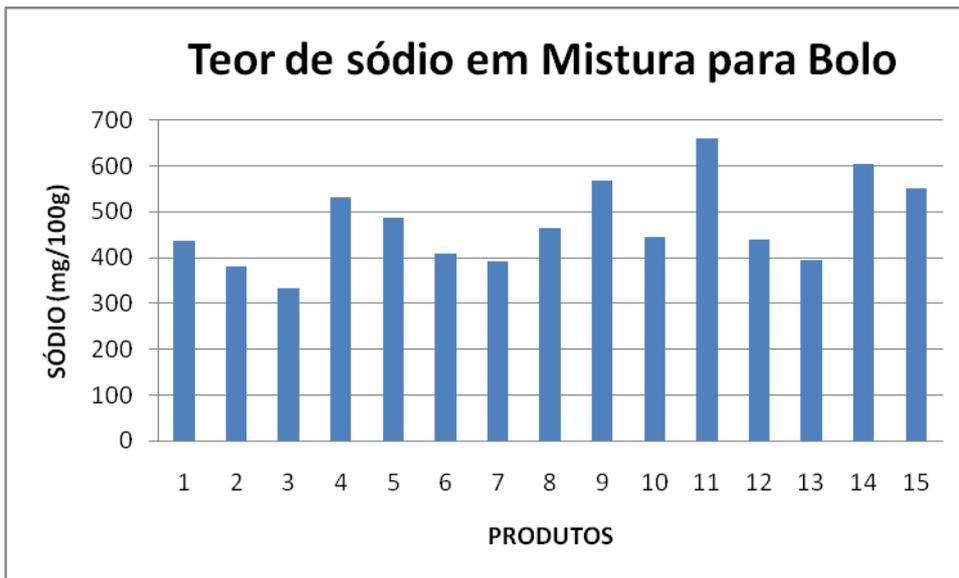
Os resultados das análises de sódio em massa alimentícia contemplam quatro produtos diferentes. O teor médio de sódio encontrado foi de 1.752 mg/100 g com resultados variando entre 1.671 mg até 1.852 mg. A diferença entre os produtos com maior e o menor valor é de 1,1 vezes.



3.10 Teor de sódio em mistura para o preparo de bolo

A Resolução nº 273, de 2005, sobre misturas para o preparo de alimentos e alimentos prontos para o consumo, determina que as Misturas para o Preparo de Alimento devem ser designadas de "Mistura..." ou "Pó..." ou expressão equivalente seguido do nome do alimento a ser obtido após o preparo. Pode ser acrescida de designações consagradas pelo uso e ou expressões relativas ao processo de obtenção, finalidade de uso, característica específica ou ingrediente que caracteriza o alimento a ser preparado. Essa legislação define Misturas para o Preparo de Alimentos como os produtos obtidos pela mistura de ingredientes, destinados ao preparo de alimentos pelo consumidor com a adição de outros ingredientes. Podem requerer aquecimento ou cozimento. O produto resultante após o preparo, de acordo com as instruções do fabricante, deve ser aquele mencionado na designação da Mistura, como, por exemplo, mistura para o preparo de bolo⁽²⁾.

Os resultados das análises de sódio em mistura para preparo de bolo contemplam 15 produtos diferentes. O teor médio de sódio encontrado foi de 473 mg/100g com resultados variando entre 334 mg até 659 mg. A diferença entre os produtos com maior e menor valor é de 2 vezes.



3.11 Teor de sódio em mistura para o preparo de sopa

A Resolução nº 273, de 2005, sobre misturas para o preparo de alimentos e alimentos prontos para o consumo, determina que as Misturas para o Preparo de Alimento devem ser designadas de "Mistura..." ou "Pó..." ou expressão equivalente seguido do nome do alimento a ser obtido após o preparo. Pode ser acrescida de designações consagradas pelo uso e ou expressões relativas ao processo de obtenção, finalidade de uso, característica específica ou ingrediente que caracteriza o alimento a ser preparado. Essa legislação define Misturas para o Preparo de Alimentos como os produtos obtidos pela mistura de ingredientes, destinados ao preparo de alimentos pelo consumidor com a adição de outros ingredientes. Podem requerer aquecimento ou cozimento. O produto resultante após o preparo, de acordo com as instruções do fabricante, deve ser aquele mencionado na designação da Mistura, como, por exemplo, mistura para o preparo de sopa⁽²⁾.

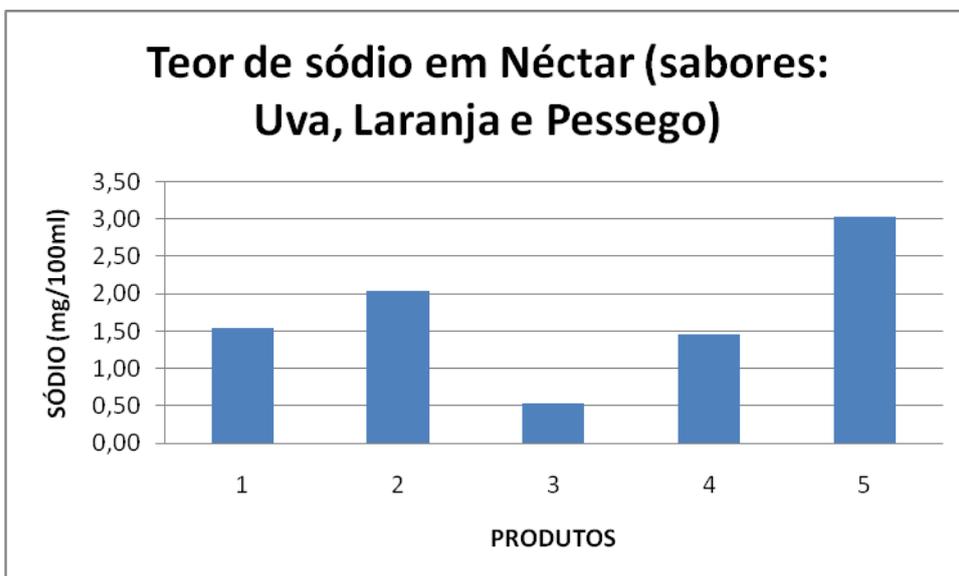
Os resultados das análises de sódio em mistura para o preparo de sopa contemplam 06 produtos diferentes. O teor médio de sódio encontrado foi de 3.861 mg/100g com resultados variando entre 3.204 mg até 4.240 mg. A diferença entre os produtos com maior e menor valor é de 1,3 vezes.



3.12 Teor de sódio em néctar

Os resultados das análises de sódio em Néctar contemplam cinco produtos diferentes. O teor médio de sódio encontrado foi de 1,72 mg/100 g com resultados variando entre 0,54 mg até 3,03 mg. A diferença entre os produtos com maior e menor valor é de 5,6 vezes.

Apesar da Anvisa efetuar o monitoramento dos alimentos no comércio a regulamentação e a inspeção nas indústrias do néctar é de competência do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento- MAPA.

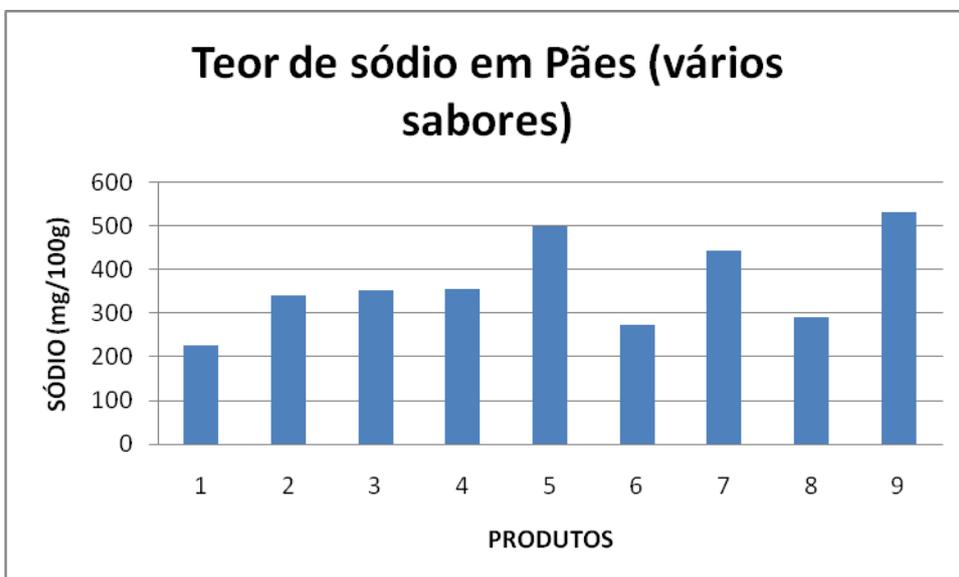


3.13 Teor de sódio em pães

A Resolução nº 263, de 2005, para produtos de cereais, amidos, farinhas e farelos, determina que os produtos possam ser designados por denominações

consagradas pelo uso, podendo ser acrescida de expressões relativas ao ingrediente que caracteriza o produto, processo de obtenção, forma de apresentação, finalidade de uso e ou característica específica. Essa legislação define que pães são os produtos obtidos da farinha de trigo e ou outras farinhas, adicionados de líquido, resultantes do processo de fermentação ou não e cocção, podendo conter outros ingredientes, desde que não descaracterizem os produtos. Podem apresentar cobertura, recheio, formato e textura diversos ⁽³⁾.

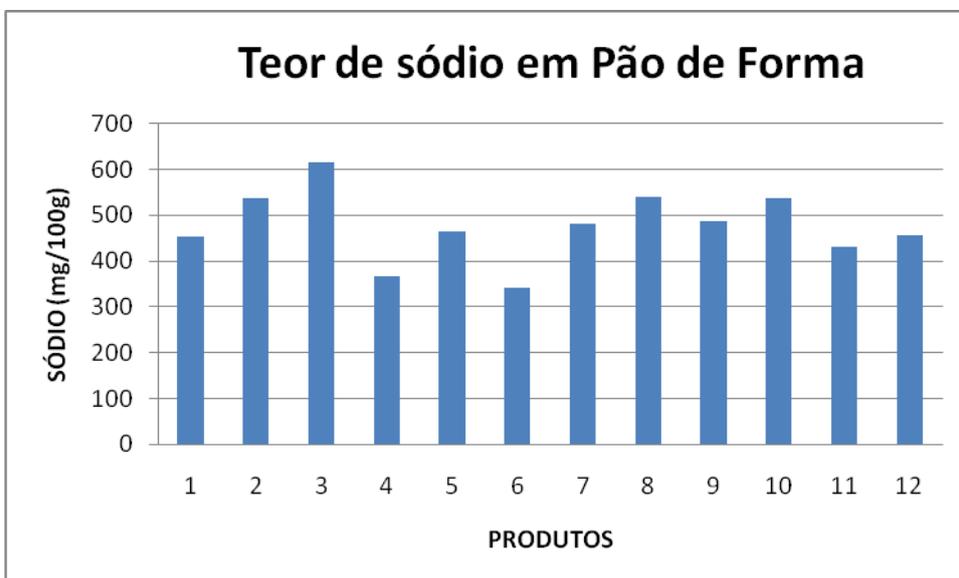
Os resultados das análises de sódio em pães contemplam nove produtos diferentes. O teor médio de sódio encontrado foi de 368 mg/100 g com resultados variando entre 226 mg até 532 mg. A diferença entre os produtos com maior e menor valor é de 2,3 vezes.



3.14 Teor de sódio em pão de forma

A Resolução nº 263, de 2005, para produtos de cereais, amidos, farinhas e farelos, determina que os produtos possam ser designados por denominações consagradas pelo uso, podendo ser acrescida de expressões relativas ao ingrediente que caracteriza o produto, processo de obtenção, forma de apresentação, finalidade de uso e ou característica específica. Essa legislação define que pães são os produtos obtidos da farinha de trigo e ou outras farinhas, adicionados de líquido, resultantes do processo de fermentação ou não e cocção, podendo conter outros ingredientes, desde que não descaracterizem os produtos. Podem apresentar cobertura, recheio, formato e textura diversos ⁽³⁾.

Os resultados das análises de sódio em pão de forma contemplam 12 produtos diferentes. O teor médio de sódio encontrado foi de 475 mg/100 g com resultados variando entre 340 mg até 614 mg. A diferença entre os produtos com maior e menor valor é de 1,8 vezes.



3.15 Teor de sódio em pão de queijo

A Resolução nº 273, de 2005, sobre misturas para o preparo de alimentos e alimentos prontos para o consumo, determina que alimentos semi-prontos ou prontos para o consumo são os alimentos preparados ou pré-cozidos ou cozidos e que para o seu consumo não necessitam da adição de outros ingredientes. Podem requerer aquecimento ou cozimento complementar e devem ser designados por denominação consagrada pelo uso. A designação pode ser acrescida de expressões relativas aos ingredientes que caracterizam o produto, processo de obtenção, forma de apresentação ou característica específica⁽²⁾.

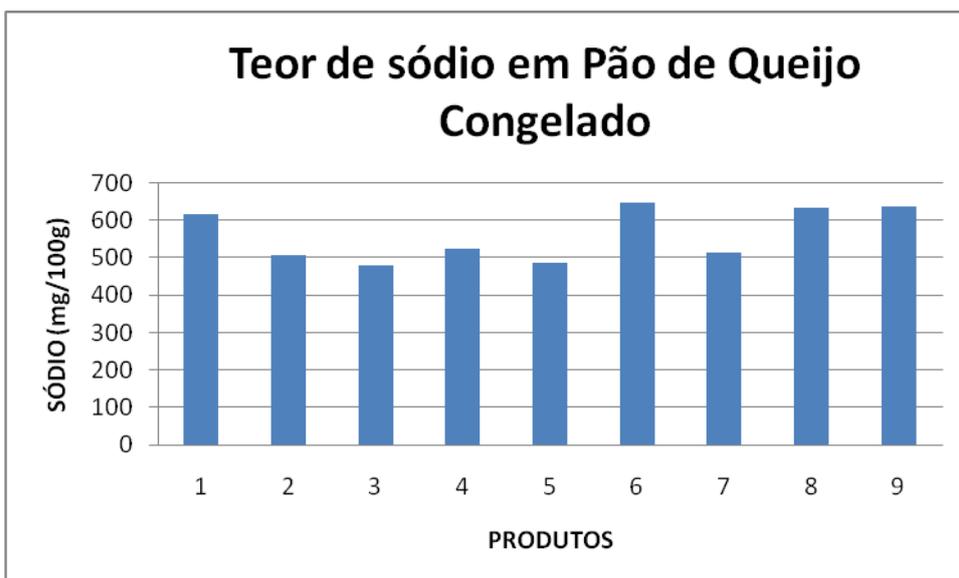
Os resultados das análises de sódio em pão de queijo contemplam 23 produtos diferentes. O teor médio de sódio encontrado foi de 534 mg/100 g com resultados variando entre 264 mg até 747 mg. A diferença entre o maior menor e o maior valor foi de 1,8 vezes.

Apesar da Anvisa efetuar o monitoramento dos alimentos no comércio a regulamentação e a inspeção nas indústrias dos queijos é de competência do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento- MAPA.

3.16 Teor de sódio em pão de queijo congelado

A Resolução nº 273, de 2005, sobre misturas para o preparo de alimentos e alimentos prontos para o consumo, determina que alimentos semi-prontos ou prontos para o consumo são os alimentos preparados ou pré-cozidos ou cozidos e que para o seu consumo não necessitam da adição de outros ingredientes. Podem requerer aquecimento ou cozimento complementar e devem ser designados por denominação consagrada pelo uso. A designação pode ser acrescida de expressões relativas aos ingredientes que caracterizam o produto, processo de obtenção, forma de apresentação ou característica específica ⁽²⁾.

Os resultados das análises de sódio em pão de queijo congelado contemplam nove produtos diferentes. O teor médio de sódio encontrado foi de 560 mg/100 g com resultados variando entre 478 mg até 648 mg. A diferença entre o maior menor e o maior valor foi de 1,3 vezes.



3.17 Teor de sódio em preparado sólido para refresco

Os resultados das análises de sódio em preparado sólido para refresco contemplam cinco produtos diferentes. O teor médio de sódio encontrado foi de 11 mg/100 g com resultados variando entre 8 mg até 15 mg. A diferença entre os produtos com o maior e o menor valor é de 1,9 vezes.

Apesar da Anvisa efetuar o monitoramento dos alimentos no comércio a regulamentação e a inspeção nas indústrias do preparado sólido para refresco é de competência do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento- MAPA.



3.18 Teor de sódio em queijo minas frescal

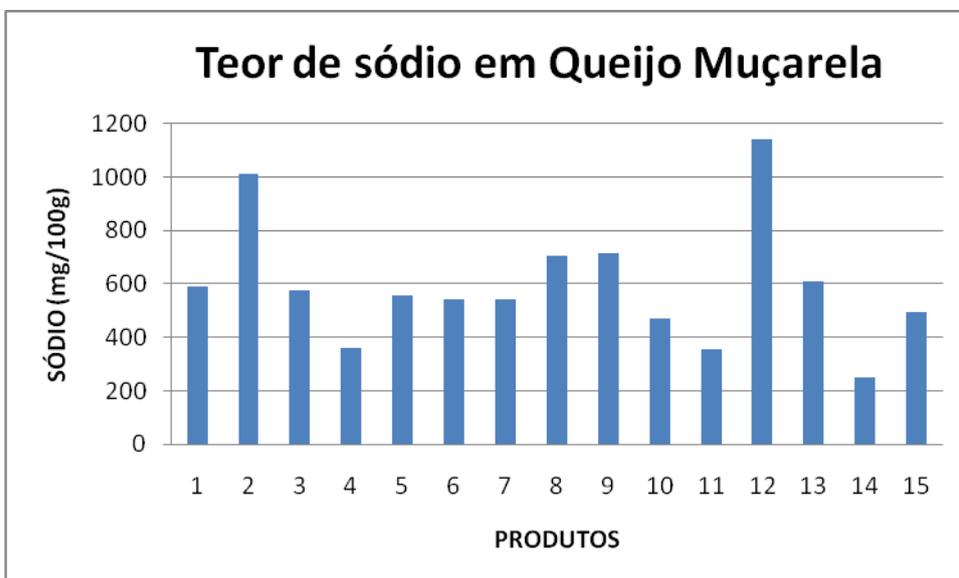
Os resultados das análises de sódio em queijo minas frescal contemplam 11 produtos diferentes. O teor médio de sódio encontrado foi de 400 mg/100 g com resultados variando entre 264 mg até 533 mg. A diferença entre os produtos com maior e menor valor é de 2 vezes.

Apesar da Anvisa efetuar o monitoramento dos alimentos no comércio a regulamentação e a inspeção nas indústrias dos queijos é de competência do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento- MAPA.



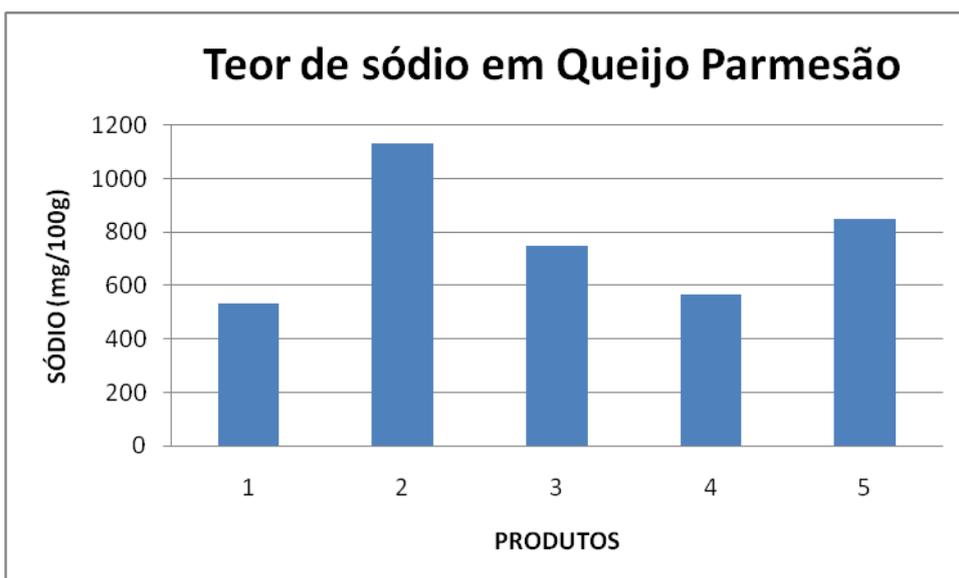
3.19 Teor de sódio em queijo muçarela

Os resultados das análises de sódio em queijo muçarela contemplam 15 produtos diferentes. O teor médio de sódio encontrado foi de 594 mg/100 g com resultados variando entre 250 mg até 1.140 mg. A diferença entre os produtos com maior e menor valor é de 4,6 vezes.



3.20 Teor de sódio em queijo parmesão

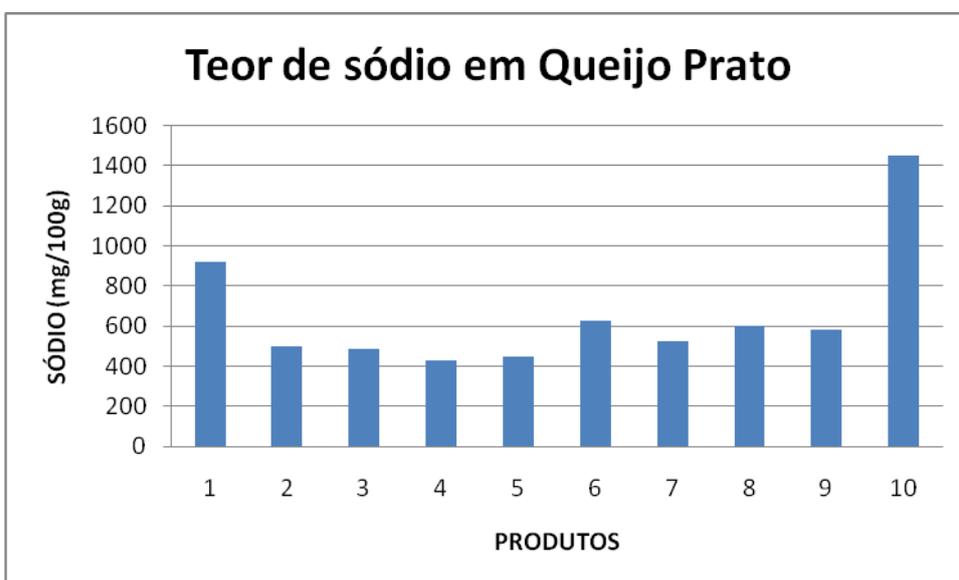
Os resultados das análises de sódio em ricota fresca contemplam cinco produtos diferentes. O teor médio de sódio encontrado foi de 766 mg/100 g com resultados variando entre 533 mg até 1.130 mg. A diferença entre o menor valor e o maior foi de 2,1 vezes.



3.21 Teor de sódio em queijo prato

Os resultados das análises de sódio em queijo prato contemplam 10 produtos diferentes. O teor médio de sódio encontrado foi de 657 mg/100 g com resultados variando entre 430 mg até 1.450 mg. A diferença entre o menor valor e o maior foi de 3,4 vezes.

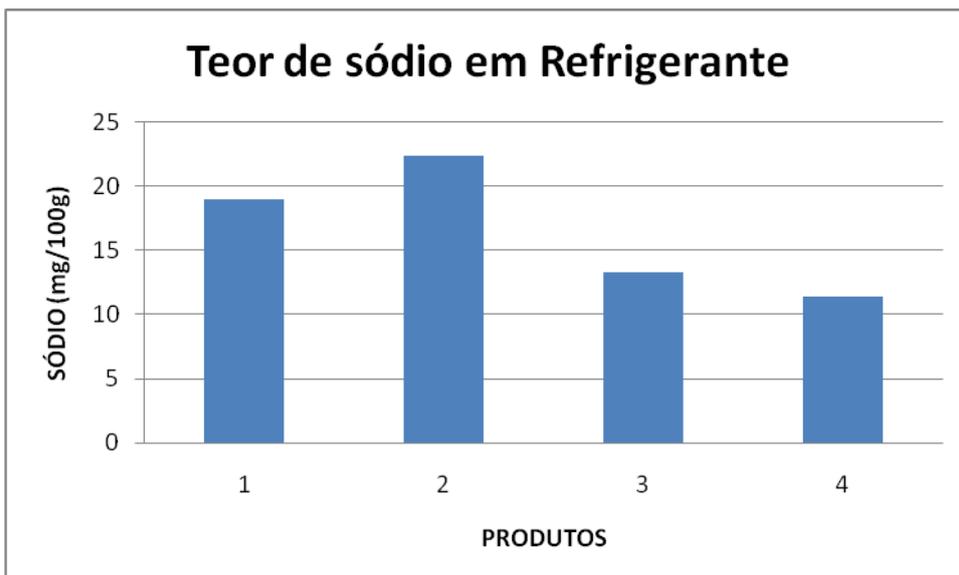
A diferença entre o menor e o maior valor entre os queijos analisados, minas frescal, muçarela, parmesão e queijo prato variou de 2 (frescal) a 4,6 (muçarela) vezes e o biscoito salgado apresentou o maior valor absoluto de sódio entre os queijos (1.450 mg/100g).



3.22 Teor de sódio em refrigerante

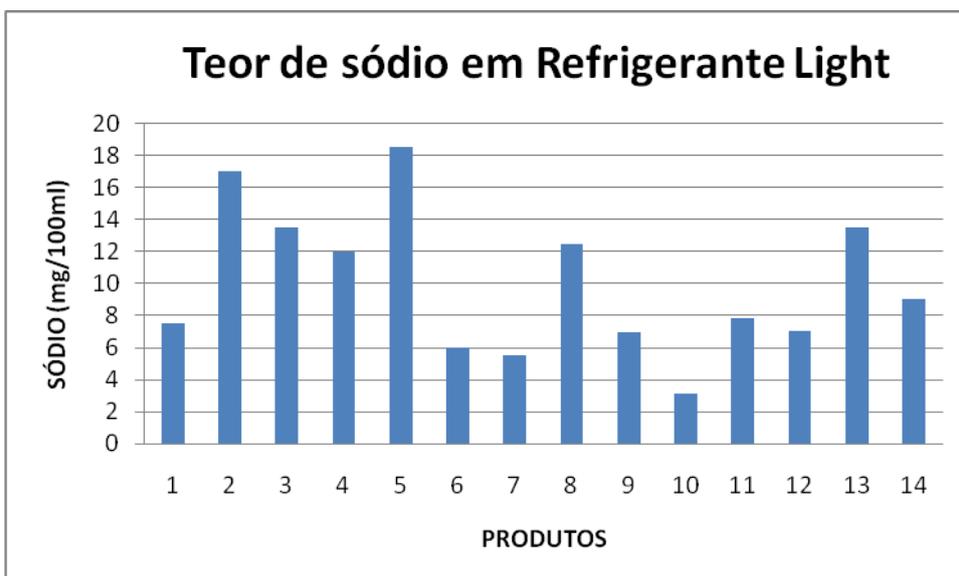
Os resultados das análises de sódio em refrigerante contemplam 04 produtos diferentes. O teor médio de sódio encontrado foi de 16 mg/100 g com resultados variando entre 11 mg até 22 mg. A diferença entre o menor valor e o maior foi de 2 vezes.

Apesar da Anvisa efetuar o monitoramento dos alimentos no comércio a regulamentação e a inspeção nas indústrias dos refrigerantes e refrigerantes *lights* são de competência do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento- MAPA



3.23 Teor de sódio em refrigerante *light*

Os resultados das análises de sódio em refrigerante light contemplam 14 produtos diferentes. O teor médio de sódio encontrado foi de 10 mg/100g com resultados variando entre 3 mg até 19 mg. A diferença entre o menor valor e o maior foi de 6,3 vezes.



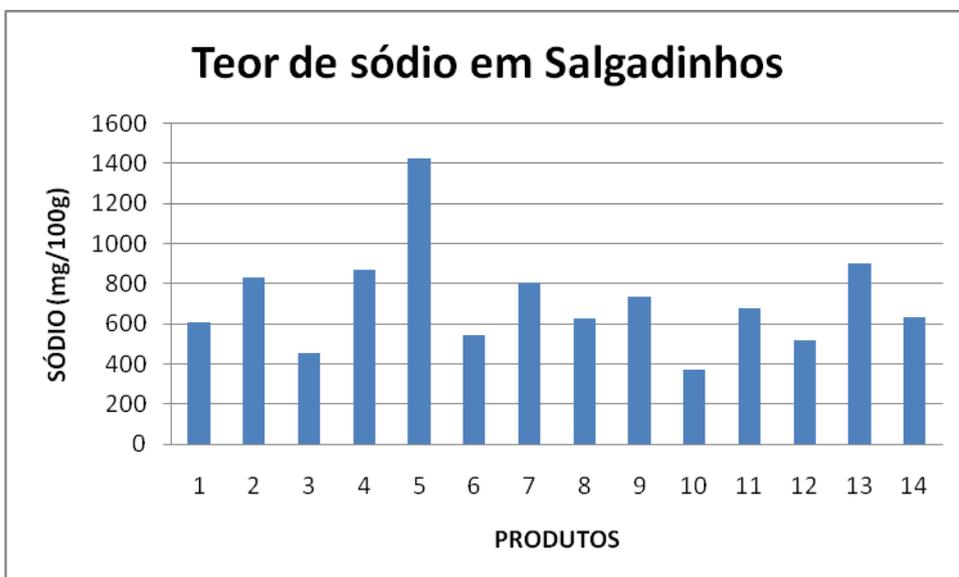
3.24 Teor de sódio em salgadinhos

A Resolução nº 273, de 2005, sobre misturas para o preparo de alimentos e alimentos prontos para o consumo, determina que alimentos semi-prontos ou prontos para o consumo são os alimentos preparados ou pré-cozidos ou cozidos e que para o seu consumo não necessitam da adição de outros ingredientes. Podem requerer aquecimento ou cozimento complementar e devem ser designados por denominação consagrada pelo

uso. A designação pode ser acrescida de expressões relativas aos ingredientes que caracterizam o produto, processo de obtenção, forma de apresentação ou característica específica ⁽²⁾.

Os resultados das análises de sódio em refrigerante light contemplam 14 produtos diferentes. O teor médio de sódio encontrado foi de 715 mg/100g com resultados variando entre 372 mg até 1.427 mg. A diferença entre o menor valor e o maior foi de 3,8 vezes.

Os resultados encontrados para os salgadinhos são bastante discrepantes. A Resolução RDC n.359, de 2003⁽⁶⁾, não contempla a porção para salgadinhos, cada fabricante estabelece a porção do seu produto com variação de 15 a 100g entre os produtos analisados.



Diferença do teor de sódio entre os alimentos analisados em mg/100g, mg/100ml e mg/100kcal

	Alimentos	Média	Maior valor	Menor valor	Diferença
01	Batata palha	205	430	30	14,3
02	Biscoito de polvilho	1.517	1.988	977	2
03	Biscoito polvilho doce	474	910	244	3,7
04	Biscoito maisena	455	624	364	1,7
05	Biscoito salgado	1.051	1.968	589	3,3

06	Fórmulas infantis	37	46	22	2,0
07	Leite integral	55	72	44	1,6
08	Macarrão instantâneo	1.881	2.385	1.582	1,5
09	Massa alimentícia	1.752	1.856	1.671	1,1
10	Mistura para bolo	473	659	334	2,0
11	Mistura para sopa	3.861	4.240	3.204	1,3
12	Néctar	1.72	3.03	0.54	5,6
13	Pães	368	532	226	2,3
14	Pão de forma	475	614	340	1,8
15	Pão de queijo	534	747	264	2,8
16	Pão de queijo congelado	560	648	478	1,3
17	Preparado sólido para refresco	11	15	08	1,9
18	Queijo minas frescal	400	533	264	2,0
19	Queijo muçarela	594	1.140	250	4,6
20	Queijo parmesão	766	1.130	533	2,1
21	Queijo prato	657	1.450	430	3,4
22	Refrigerante	16	22	11	2,0
23	Refrigerante light	10	19	03	6,3
24	Salgadinhos	715	1.415	372	3,8

4. Conclusões

As amostras foram colhidas em 10 (dez) Unidades da Federação em 24 (vinte e quatro) alimentos perfazendo o total de 323 (trezentos e trinta e três) laudos analíticos.

Os resultados demonstram que os alimentos com maiores variações de sódio, entre as menores e maiores quantidades foram a batata palha, refrigerante *light*, néctar, queijo muçarela, salgadinhos, biscoito salgado e biscoito de polvilho doce com diferenças entre 3,7 a 14,3 vezes. E os alimentos com menores diferenças observadas

foram a massa alimentícia, mistura para o preparo de sopa, pão de queijo congelado, macarrão instantâneo, leite integral, biscoito maisena e pão de forma variando entre 1,1 e 1,8 vezes.

Em relação ao conteúdo absoluto de sódio, os teores médios mais elevados foram verificados nas misturas para o preparo de sopas, macarrão instantâneo, massa alimentícia, biscoito de polvilho e biscoito salgado.

Os valores absolutos de sódio encontrados para as misturas para o preparo de sopas são os mais altos de todos os alimentos analisados. Essas misturas apresentaram o maior valor absoluto (4.240 mg/100g) e também a maior média (3.861 mg/100g), apesar de terem apresentado uma pequena variação entre o maior e o menor valor (1,3). As misturas para o preparo de sopas merecem prioridade na discussão do governo com os representantes das indústrias para viabilizar a redução do teor de sódio nesses alimentos.

O macarrão instantâneo apresentou o valor máximo de 2.385 mg/100g e a média de 1881 mg/100g de sódio, uma porção desse produto de 80g conforme prevê na Resolução RDC n.359, de 2003⁽⁶⁾, contém 1.908 mg e 1505 de sódio, o que representa 79% e 63%, respectivamente, dos valores diários de referências de nutrientes estabelecidos para o sódio na Resolução RDC n. 360, de 2003, que é de 2.400 mg para todo o dia⁽⁷⁾. Esses valores indicam a necessidade das empresas envidarem esforços para dar seguimento à redução do teor de sódio nesses produtos.

O biscoito de polvilho, em 2012, apresentou o maior valor de sódio de 1.988 mg/100g e a média de 1.517 mg/100g, a porção de biscoito de 30g conforme prevê a Resolução RDC n.359, de 2003⁽⁶⁾, contém 596 mg e 455 de sódio, o que representa 25% e 19%, respectivamente, dos valores diários de referências de nutrientes estabelecidos para o sódio na Resolução RDC n. 360, de 2003, que é de 2.400 mg ao dia⁽⁷⁾. Esse também é um alimento que merece consideração nas discussões do governo com os representantes das indústrias para verificar a possibilidade de redução do teor de sódio.

Todas as fórmulas infantis analisadas apresentam conteúdo de sódio no mínimo de 20 mg/100 kcal e máximo de 60 mg/100 kcal, conforme prevê as legislações específicas⁽⁴⁾⁽⁵⁾.

Esses resultados destacam a importância das ações que estão sendo desenvolvidas pelo governo em conjunto com as associações das indústrias para a redução do teor de sódio nos alimentos processados.

Os resultados também reforçam a importância para a observação da rotulagem nutricional pelo consumidor, para que ele possa identificar os alimentos com menor teor de sódio dentro de uma mesma categoria ou entre categorias distintas de produtos e assim fazer a opção pela aquisição daqueles com menor teor de sódio.

5.Referências

1 Diário Oficial da União - Termo de Compromisso entre o MS, ANVISA, ABIA, ABINA, ABITRIGO, ABIP, com a finalidade de estabelecer o monitoramento da redução do teor de sódio em alimentos processados. DOU, seção 3, pág. 124. 26 dez 2011.

2 Resolução RDC n. 273, de 22 de setembro de 2005, Regulamento Técnico para Misturas para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para o Consumo.

3 Resolução RDC n. 263, de 22 de setembro de 2005, Regulamento Técnico para Produtos de Cereais, Amidos, Farinhas e Farelos.

4 Resolução RDC nº 43, de 19 de setembro de 2011, Regulamento Técnico para Fórmulas Infantis para Lactentes.

5 Resolução RDC nº 44, de 19 de setembro de 2011, Regulamento Técnico sobre as Fórmulas Infantis de Seguimento para Lactentes e Crianças de Primeira Infância.

6 Resolução RDC n.359, de 23 de dezembro de 2003, Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para fins de Rotulagem Nutricional.

7 Resolução RDC n. 360, de 23 de dezembro de 2003, Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional.