

Desafios da Ciência e Tecnologia de Alimentos 4

VANESSA BORDIN VIERA
(Organizadora)

Atena
Editora

Ano 2018

Vanessa Bordin Viera
(Organizadora)

Desafios da Ciência e Tecnologia de Alimentos 4

Atena Editora
2018

2018 by Atena Editora

Copyright © da Atena Editora

Editora Chefe: Profª Drª Antonella Carvalho de Oliveira

Diagramação e Edição de Arte: Geraldo Alves e Natália Sandrini

Revisão: Os autores

Conselho Editorial

Prof. Dr. Alan Mario Zuffo – Universidade Federal de Mato Grosso do Sul
Prof. Dr. Álvaro Augusto de Borba Barreto – Universidade Federal de Pelotas
Prof. Dr. Antonio Carlos Frasson – Universidade Tecnológica Federal do Paraná
Prof. Dr. Antonio Isidro-Filho – Universidade de Brasília
Profª Drª Cristina Gaio – Universidade de Lisboa
Prof. Dr. Constantino Ribeiro de Oliveira Junior – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Profª Drª Daiane Garabeli Trojan – Universidade Norte do Paraná
Profª Drª Deusilene Souza Vieira Dall’Acqua – Universidade Federal de Rondônia
Prof. Dr. Eloi Rufato Junior – Universidade Tecnológica Federal do Paraná
Prof. Dr. Fábio Steiner – Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul
Prof. Dr. Gianfábio Pimentel Franco – Universidade Federal de Santa Maria
Prof. Dr. Gilmei Fleck – Universidade Estadual do Oeste do Paraná
Profª Drª Girlene Santos de Souza – Universidade Federal do Recôncavo da Bahia
Profª Drª Ivone Goulart Lopes – Istituto Internazionele delle Figlie de Maria Ausiliatrice
Prof. Dr. Julio Candido de Meirelles Junior – Universidade Federal Fluminense
Prof. Dr. Jorge González Aguilera – Universidade Federal de Mato Grosso do Sul
Profª Drª Lina Maria Gonçalves – Universidade Federal do Tocantins
Profª Drª Natiéli Piovesan – Instituto Federal do Rio Grande do Norte
Profª Drª Paola Andressa Scortegagna – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Profª Drª Raissa Rachel Salustriano da Silva Matos – Universidade Federal do Maranhão
Prof. Dr. Ronilson Freitas de Souza – Universidade do Estado do Pará
Prof. Dr. Takeshy Tachizawa – Faculdade de Campo Limpo Paulista
Prof. Dr. Urandi João Rodrigues Junior – Universidade Federal do Oeste do Pará
Prof. Dr. Valdemar Antonio Paffaro Junior – Universidade Federal de Alfenas
Profª Drª Vanessa Bordin Viera – Universidade Federal de Campina Grande
Prof. Dr. Willian Douglas Guilherme – Universidade Federal do Tocantins

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP) (eDOC BRASIL, Belo Horizonte/MG)	
D441	Desafios da ciência e tecnologia de alimentos 4 / Organizadora Vanessa Bordin Viera. – Ponta Grossa (PR): Atena Editora, 2018. – (Desafios da Ciência e Tecnologia de Alimentos; v. 4) Formato: PDF Requisitos de sistema: Adobe Acrobat Reader. Modo de acesso: World Wide Web. Inclui bibliografia. ISBN 978-85-85107-17-8 DOI 10.22533/at.ed.178182208 1. Alimentos – Análise. 2. Alimentos – Indústria. 3. Tecnologia de alimentos. I. Viera, Vanessa Bordin. CDD 664.07
Elaborado por Maurício Amormino Júnior – CRB6/2422	

O conteúdo do livro e seus dados em sua forma, correção e confiabilidade são de responsabilidade exclusiva dos autores.

2018

Permitido o download da obra e o compartilhamento desde que sejam atribuídos créditos aos autores, mas sem a possibilidade de alterá-la de nenhuma forma ou utilizá-la para fins comerciais.

www.atenaeditora.com.br

E-mail: contato@atenaeditora.com.br

APRESENTAÇÃO

A Ciência e Tecnologia de Alimentos é uma área que envolve o conhecimento da fabricação dos alimentos. Para isso, torna-se necessário e imprescindível o conhecimento acerca das propriedades físico-químicas, nutricionais, microbiológicas e sensoriais das matérias-primas, ingredientes e dos produtos elaborados.

A Coletânea Nacional “Desafios da Ciência e Tecnologia de Alimentos” é um e-book composto por 10 artigos científicos que abordam assuntos atuais, como a análise sensorial de alimentos, análises microbiológicas, determinação de pesticidas em alimentos, utilização de novos ingredientes e/ou matérias-primas no processamento de produtos, avaliação de rotulagem, entre outros.

Mediante a importância, necessidade de atualização e de acesso a informações de qualidade, os artigos elencados neste e-book contribuirão efetivamente para disseminação do conhecimento a respeito das diversas áreas da Ciência e Tecnologia de Alimentos, proporcionando uma visão ampla sobre esta área de conhecimento.

Desejo a todos uma excelente leitura!

Prof. Dra. Vanessa Bordin Viera

SUMÁRIO

CAPÍTULO 1	1
A NEW AND SENSITIVE GC-ITD-MS METHOD FOR DETERMINATION OF 37 PESTICIDES IN FRUIT JAMS	
<i>Bárbara Reichert</i> <i>Ionara Regina Pizzutti</i> <i>Catiucia Souza Vareli</i> <i>Carmem Dickow Cardoso</i> <i>Ijoni Hilda Costabeber</i>	
CAPÍTULO 2	12
ANÁLISE MICROBIOLÓGICA DE AMOSTRAS DE NUTRIÇÃO ENTERAL MANIPULADAS NO HOSPITAL UNIVERSITÁRIO (HUOP)	
<i>Vanuza Hoinatz</i> <i>Amanda Antunes Rossi</i> <i>Fabiana André Falconi</i>	
CAPÍTULO 3	23
APLICAÇÃO DA ESCALA DO IDEAL NA AVALIAÇÃO SENSORIAL COMPARATIVA DE CAMELOS TIPO TOFFEE	
<i>Bianca Cristina Trentin</i> <i>Alexandra Ramos Matuszak</i> <i>Carolina Deina</i> <i>Carla Adriana Pizarro Schmidt</i>	
CAPÍTULO 4	28
APLICAÇÃO DA PROTEÍNA DE FARELO DE ARROZ OBTIDA POR EXTRAÇÃO ASSISTIDA POR ULTRASSOM EM SUCO DE CAJU	
<i>Sílvia Bernardi</i> <i>Anne Luize Lupatini</i> <i>Daneysa Lahis Kalschne</i> <i>Renata Hernandez Barros Fuchs</i> <i>Eliane Colla</i> <i>Cristiane Canan</i>	
CAPÍTULO 5	37
APLICAÇÃO DE BREADING EXTRUSADO DE FARELO DE ARROZ E BAGAÇO DE MANDIOCA NA PRODUÇÃO DE NUGGETS DE FRANGO	
<i>Mirian Alves Machado Debastiani</i> <i>Daneysa Lahis Kalschne</i> <i>Rosana Aparecida da Silva-Buzanello</i> <i>Paulo Rodrigo Stival Bittencourt</i> <i>Cristiane Canan</i> <i>Marinês Paula Corso</i>	
CAPÍTULO 6	55
AVALIAÇÃO COMPARATIVA DA QUALIDADE SENSORIAL DE BALAS SABORIZADAS COM DIFERENTES CHÁS COMERCIALIZADAS NO ESTADO DO PARANÁ UTILIZANDO A ESCALA DO IDEAL	
<i>Carolina Deina</i>	

*Carla Adriana Pizarro Schmidt
Bianca Cristina Trentin
Alexandra Ramos Matuszak*

CAPÍTULO 7 62

AVALIAÇÃO DA ROTULAGEM DE BEBIDAS NÃO ALCÓOLICAS COMERCIALIZADAS EM SUPERMERCADOS

*Francisco Ferreira dos Reis
Cecília Teresa Muniz Pereira
Dalva Muniz Pereira*

CAPÍTULO 8 69

AVALIAÇÃO DO PERFIL DOS MÉTODOS ANALÍTICOS EMPREGADOS NA DETERMINAÇÃO DA ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DE BEBIDAS LÁCTEAS FERMENTADAS, PROVENIENTES DE UMA REVISÃO SISTEMÁTICA

*Andressa Regina Antunes
Luciana Oliveira Fariña
Luciana Bill Mikito Kottwitz
Helder Lopes Vasconcelos*

CAPÍTULO 9 80

MASSA ALIMENTÍCIA ISENTA DE GLÚTEN COM ADIÇÃO DE *SPIRULINA PLATENSIS*: AVALIAÇÃO TECNOLÓGICA E CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA

*Bianca Colombari Peron
Luciane Maria Colla
Eliane Colla
Nadia Cristiane Steinmacher*

CAPÍTULO 10 98

OBTENÇÃO E CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DO EXTRATO VEGETAL DA AMÊNDOA DA CASTANHA DE CAJU (*ANACARDIUM OCCIDENTALE*) PARA ELABORAÇÃO DE SOBREMESA NÃO LÁCTEA

*Dayana do Nascimento Ferreira
Ranússia Maria de Melo Lopes*

CAPÍTULO 11 107

USO DE CARRAGENA NA MICROENCAPSULAÇÃO DE EUGENOL

*Ruth dos Santos da Veiga
Rosana Aparecida da Silva-Buzanello
Fernando Reinoldo Scremin
Daneysa Lahis Kalschne
Éder Lisandro de Moraes Flores
Cristiane Canan*

SOBRE A ORGANIZADORA 122

AVALIAÇÃO DA ROTULAGEM DE BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS COMERCIALIZADAS EM SUPERMERCADOS

Francisco Ferreira dos Reis

Graduado em Tecnologia em Alimentos do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão – IFMA Campus Codó

Cecília Teresa Muniz Pereira

Professora do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão – IFMA Campus Codó

Dalva Muniz Pereira

Nutricionista do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão – IFMA Campus Caxias

RESUMO: A embalagem tem a função de proteger o alimento e também informa os consumidores sobre a origem, a composição e as características nutricionais dos produtos, permitindo a rastreabilidade dos mesmos. Essas informações devem ser claras e objetivas, não podem induzir o consumidor ao equívoco em relação à verdadeira natureza, composição e qualidade do alimento, tornando-se elementos fundamentais para a saúde pública. Nesse contexto, este trabalho teve como objetivo avaliar as conformidades e não conformidades dos rótulos de bebidas não alcoólicas de acordo com a legislação vigente. Foram verificados os rótulos de 28 bebidas não alcoólicas divididos em quatro categorias (refrigerante, bebidas à base de soja, néctar e água coco) de diferentes

marcas, em quatro supermercados do município de Codó-MA. Os resultados revelaram que, dos rótulos analisados, 28,6% apresentaram no mínimo um tipo de não conformidade frente à legislação. Os maiores problemas foram com relação aos itens: lista de ingredientes, modo de conservação após aberta a embalagem, existência de figuras, símbolos, ilustrações e/ou desenhos que possam levar o consumidor a erro ou engano, e se o número do SAC na embalagem da bebida dá origem a uma ligação gratuita. No total, 8 das 28 embalagens avaliadas estavam em desacordo com as normas. É necessário tornar comum a aplicação rigorosa da legislação durante fiscalização, e que o consumidor procure conhecer as normas regulamentares para rotulagem de alimentos e bebidas, para que ele próprio possa fiscalizar e cobrar que o produto tenha informações claras e adequadas.

PALAVRAS-CHAVE: Bebidas não alcoólicas, Rotulagem, Legislação.

ABSTRACT: The packaging has the function of protecting the food and also informs the consumers about the origin, the composition and the nutritional characteristics of the products, allowing the traceability thereof. Such information must be clear and objective and must not mislead the consumer as to the

true nature, composition and quality of the food and become essential elements for public health. In this context, this work had as objective to evaluate the conformities and nonconformities of the non alcoholic beverage labels according to the current legislation. The labels of 28 non-alcoholic beverages divided into four categories (soft drinks, soya-based drinks, nectar and coconut water) of different brands were checked in four supermarkets in the municipality of Codó-MA. The results showed that of the labels analyzed, 28.6% presented at least one type of non-compliance with the legislation. The biggest problems were related to the items: list of ingredients, storage mode after opening the packaging, existence of figures, symbols, illustrations and / or drawings that could lead the consumer to error or mistake, a free call. In total, 8 of the 28 packages evaluated were in disagreement with the standards, especially the coconut water labels, which had the highest rates of irregularities. It is necessary to make the strict enforcement of legislation common during inspection and for the consumer to seek to know the regulatory standards for food and drink labeling so that he himself can supervise and charge that the product has clear and adequate information.

KEYWORDS: Labeling; Non-alcoholic beverages; Legislation.

1 | INTRODUÇÃO

As informações que compõem os rótulos dos produtos são regulamentadas por legislações específicas e devem assegurar aos consumidores dados corretos, claros e precisos, sobre a qualidade, quantidade e características do produto, bem como possíveis riscos e segurança à saúde (MACHADO, 2016).

Tais informações constituem-se em elemento fundamental para a saúde pública, uma vez que se destinam a identificar a origem, a composição e as características nutricionais dos produtos, permitindo a rastreabilidade dos mesmos (BRAGA, 2011).

Os rótulos dos alimentos podem induzir o consumidor ao engano se não forem mostrados de forma correta na embalagem. Apesar de algumas pesquisas demonstrarem um grande índice de compreensão, dados da Europa e América do Norte mostram que os consumidores têm dificuldades em compreender as informações apresentadas nos rótulos quando são expressados em formatos diferentes, podendo haver confusão na interpretação dos nutrientes e da quantidade de cada um deles presente no rótulo. Surgindo assim a necessidade de padronização (ANVISA, 2006).

A compreensão dos rótulos dos alimentos e das bebidas pode ser um meio muito importante para atingir um determinado nível de segurança alimentar. É através da rotulagem que os órgãos competentes da saúde pública podem determinar metas nutricionais e guias alimentares que podem levar a uma alimentação mais saudável (ALMEIDA, 2004).

O consumo de bebidas não alcoólicas vem apresentando crescimento mundial, por apresentarem apelos de saúde e serem considerados bebidas mais naturais. O conjunto de bebidas não alcoólicas é composto por chás prontos, águas, energéticos, bebidas isotônicas e sucos (sucos em pó, sucos concentrados, sucos prontos para

consumo e bebidas à base de soja) (MORZELLE, 2011).

A rotulagem permite escolher o produto de acordo com suas necessidades nutricionais, principalmente se tratando de bebidas que são consumidas com certa frequência por parte da população, como refrigerantes e sucos. O rótulo também possui informações como, data de validade, modo de conservação, lote, e origem, que contribuem para a fiscalização, como em casos de intoxicação alimentar, quando é necessário o rastreamento desse produto e do lote, afim de evitar mais problemas, beneficiando a saúde de quem irá consumir o produto.

Considera-se, portanto, que o estudo relacionado a análise de rotulagem de bebidas representa uma boa maneira de informar a população sobre a importância e benefícios da rotulagem no momento da compra para conhecer o produto, e assim poder fazer uma escolha mais saudável.

2 | METODOLOGIA

Foram analisados os rótulos de 28 bebidas não alcoólicas divididos em 4 categorias (Refrigerante, Bebidas à base de soja, Néctar e Água coco) de diferentes marcas com conteúdo nominais de 2L (7 unidades), 1L (16 unidades) e 500ml (5 unidades), coletados nos meses de maio a agosto de 2017, em quatro supermercados do município de Codó, Maranhão. Os supermercados visitados durante o estudo foram escolhidos por serem os maiores e de maior movimentação do município e por estarem localizados em quatro bairros diferentes. As bebidas foram escolhidas após levantamento prévio das que são mais comuns nas prateleiras dos supermercados visitados.

Foram avaliados 7 rótulos por cada categoria de bebida, sendo elas fotografadas, e as informações de rotulagem das embalagens tiveram sua conformidade e não conformidade avaliada através de uma lista de verificação adaptada (Tabela 1), contendo 26 itens, tendo como base a elaborada por Smith (2010).

Os resultados foram expressos em índices de conformidades e não conformidades geral e índice de conformidade por categoria, tendo como base a elaborada por Silva (2013).

3 | RESULTADOS E DISCUSSÃO

Verificou-se um insatisfatório índice de não conformidades em uma ou mais embalagens de cada categoria avaliada frente a legislação vigente, onde dos 26 itens do formulário de exigências de itens conformes e não conformes da rotulagem, os que se apresentaram em desacordo foram o item referente a lista de ingredientes, sobre modo de conservação após aberta, sobre a presença de figuras ou informações que possa induzir o consumidor ao erro, e o referente ao SAC, reprovando 8 das 28 embalagens avaliadas.

A Figura 1 apresenta os índices de conformidade por categoria avaliada. Foi possível observar que os rótulos da água de coco apresentaram o maior índice de não conformidades em relação as outras categorias. Enquanto que os refrigerantes foram os que tiveram o menor índice de não conformidades. Esse fato pode ser explicado pelo processo de industrialização da água de coco ser mais recente que o do refrigerante, o que faz com que os fabricantes deste tipo de bebida ainda tenham que se habituar as regras da legislação.

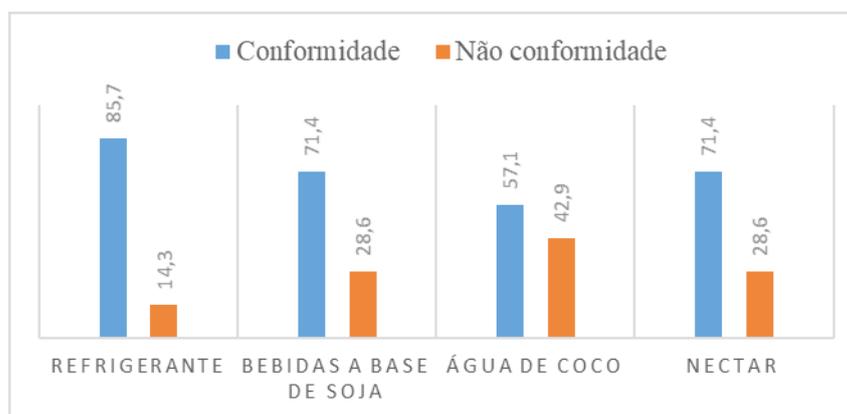


FIGURA 1: Índice de conformidade não conformidade por categoria da rotulagem de bebidas não alcoólicas.

A principal irregularidade observada nos rótulos de refrigerantes analisados diz respeito a lista de ingredientes, apresentando índice de não conformidade de 14,3%. Ficando desconforme com a exigência do item 6.2.1 da Resolução RDC nº 259 da ANVISA, que diz, com exceção de alimentos com um único ingrediente (por exemplo: açúcar, farinha, erva-mate, vinho, etc.) deve constar no rótulo uma lista de ingredientes (BRASIL, 2002).

Rocha et al. (2008) em seu trabalho sobre a avaliação sensorial e da rotulagem de refrigerantes comercializados na cidade de Sobral, Ceará, observou que 100% das marcas comerciais analisadas em relação à rotulagem, estão em desacordo com os parâmetros exigidos pela Legislação, por não apresentarem todos os atributos de Rotulagem Nutricional Complementar.

Nos rótulos das bebidas à Base de soja, os itens que apresentaram irregularidades foram com relação ao modo de conservação e presença de figuras, símbolos, ilustrações e/ou desenhos que possam levar o consumidor a erro ou engano, apresentando índice de não conformidade de 28,6%.

Maronêz et al. (2011) em um estudo sobre a pesquisa de mercado, análise sensorial e avaliação da embalagem e rotulagem de bebidas à base de soja, verificaram que dentre os 28 itens analisados nos rótulos das embalagens, os que se encontraram em desacordo com as legislações foram 3, sendo eles: expressões de identificação de origem, designação do produto e requisitos adicionais de rotulagem.

Já nos rótulos da água de coco o índice de não conformidade foi de 42,9%. Entre

os itens não conformes pôde-se destacar o número do SAC presente na embalagem, onde foi observado que em alguns casos a ligação não dava em lugar algum e em outros só era possível ligar de um telefone fixo.

A necessidade do número SAC, bem como a necessidade de que este origine uma ligação gratuita, está expressa no Decreto nº 6523 da Presidência da República de 31 de julho de 2008, nos artigos 3º e 7º respectivamente. Essa obrigatoriedade se fundamenta no direito básico do consumidor de obter informação adequada e clara sobre os produtos e de manter-se protegido contra práticas abusivas ou ilegais impostas no fornecimento desse (BRASIL, 2008).

Araújo et al. (2011) analisando as informações contidas nos rótulos de água de coco engarrafadas, observou que, dentre as amostras analisadas, uma não apresentava rótulo, estando totalmente fora dos padrões exigidos por Lei. Na análise das garrafas que continham rótulos, estes se encontravam em desacordo com vários parâmetros citados na legislação.

Os rótulos dos néctares avaliados apresentaram índice de não conformidade de 28,6%. Foi observado que não estava declarado o modo de conservação após aberto a embalagem, embora apresentassem indicação do modo de conservação e data de validade.

A indicação do modo de conservação após aberto a embalagem é muito importante, pois permite que o consumidor tenha consciência do período que determinado alimento pode ser consumido, com qualidade e com segurança, sem o risco de ingeri-lo na fase de deterioração.

Carneiro et al. (2013), ao avaliarem a rotulagem de néctares de uva, assim como neste trabalho, não verificou nenhuma irregularidade quanto a este item obrigatório à rótulos de alimentos.

4 | CONSIDERAÇÕES FINAIS

Este estudo permitiu identificar dados de conformidades e não conformidades da rotulagem de bebidas não alcoólicas, tendo pelo menos um item não conforme em cada categoria.

Mesmo com tantos avanços tecnológicos no desenvolvimento de embalagem, ainda é insuficiente a atenção dada à rotulagem por parte das indústrias de bebidas, mesmo com o conhecimento da legislação.

São indiscutíveis os benefícios das legislações de rotulagem, mas ainda é necessário o desenvolvimento de estratégias para auxiliar os consumidores a compreender os rótulos de alimentos, além de trazer informações claras e de fácil compreensão, sem a necessidade de ter um conhecimento prévio em relação a rotulagem.

É necessário tornar comum a aplicação rigorosa da legislação durante a

fiscalização, e que o consumidor procure conhecer as normas regulamentares para rotulagem de bebidas, para que ele próprio possa fiscalizar e cobrar que o produto tenha informações claras e adequadas.

REFERÊNCIAS

ALMEIDA F. F. B. **ROTULAGEM DE ALIMENTOS**. Universidade Católica De Goiás. GOIÂNIA – GO, junho de 2004.

ANVISA. Informação Nutricional e Alegações de Saúde: o cenário global das regulamentações. Brasília, **Organização Pan-Americana da Saúde**, 2006. Disponível em: <http://www.redesans.com.br/redesans/wp-content/uploads/2012/10/rotulagem_informacao_nutricional_biblioteca.pdf>. Acesso em: 01 de julho de 2017.

ARAÚJO, A. R.; NOBRE, M. L. M.; ARAUJO. S. P. R.; NUNES, M. R. C. M.; OLIVEIRA, F. C. O. Análise das informações contidas nos rótulos de água de coco Engarrafadas. **Revista Higiene Alimentar**, v. 25, mar/abr 2011.

BRAGA, M, M. B.; ABREU, E. S.; CHAUD, D. M. A. Avaliação dos rótulos de alimentos diet e light comercializados em um empório da cidade de São Paulo (SP). **Revista Simbio-Logias**, v.4, n.6. Dezembro de 2011.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA. **Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002. Aprova o Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos Embalados**. Disponível em: <http://www.anvisa.gov.br/legis/resol/2002/259_02rdc.htm>. Acesso em: 19 de agosto de 2017.

BRASIL, Presidência da República. Decreto Nº 6.523, De 31 De Julho De 2008. **Regulamenta a Lei no 8.078, de 11 de setembro de 1990, para fixar normas gerais sobre o Serviço de Atendimento ao Consumidor - SAC**. 2009. Disponível em: < http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2008/decreto/d6523.htm>. Acesso em: 19 de agosto de 2017.

CARNEIRO, A. P. G.; ABREU, D. A.; SOARES, D. J.; COSTA, E. A.; SILVA, L. M. R.; BARBOSA, L. C.; SOUSA, P. H. M.; FIGUEIREDO, R. W. Avaliação da rotulagem, caracterização Química, físico-química e reológica de Néctares de uva comercializados na cidade de Fortaleza – CE. **Alim. Nutr.= Braz. J. Food Nutr.**, Araraquara, v. 24, n. 2, p. 241-249, abr./jun. 2013.

MACHADO, R. L. P. **Rotulagem. Agência Embrapa de Informação Tecnológica**. Disponível em: <http://www.agencia.cnptia.embrapa.br/gestor/tecnologia_de_alimentos/arvore/CONT000fid3s5b702wyiv80z4s473q90afw1.html> Acesso em: 08 de agosto de 2017.

MARONÊZ E. M.; OLIVEIRA J. M. **Pesquisa De Mercado, Análise Sensorial E Avaliação Da Embalagem E Rotulagem De Bebidas À Base De Soja**. UNIVERSIDADE TECNOLÓGICA FEDERAL DO PARANÁ. MEDIANEIRA - PR, 2011.

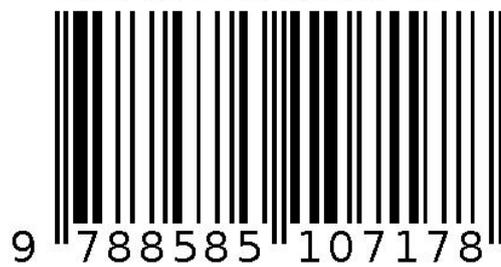
MORZELLE, M.C.; SOUZA, E.C.DE, ASSUMPCÃO, C. F.; BOAS, B. M.V. Desenvolvimento e avaliação sensorial de néctar misto de maracujá (*Passiflora edulis Sims*) e araticum (*Annona rassiflora*). **Revista Brasileira de Produtos Agroindustriais**, Campina Grande, v.13, n.2, p.131-135, 2011.

SILVA, O. C. **Avaliação de Rotulagem de bebidas não alcoólicas com informação nutricional complementar (INC)**. Imperatriz – MA, 2013.

SMITH, A. C. L. **Rotulagem de alimentos: avaliação da conformidade frente à legislação e propostas para a sua melhoria**. Universidade de São Paulo. São Paulo, 2010.

Agência Brasileira do ISBN

ISBN 978-85-85107-17-8



9 788585 107178