

RÓTULOS DE PALMITO DE AÇAÍ: UMA ANÁLISE DAS INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS DOS PRODUTOS COMERCIALIZADOS NO MUNICÍPIO DE MACAPÁ – AMAPÁ, BRASIL

Ivanete Costa Amanajás^{1}; Rubens Alex de Oliveira Menezes^{1,2}; Margarete do Socorro Mendonça Gomes¹; Benedito Pantoja Sacramento³; Flávio Henrique Ferreira Barbosa⁴; Silvana do Couto Jacobi⁵*

RESUMO

A busca pela qualidade de vida tem tornado o consumidor cada vez mais exigente com a segurança alimentar. Atualmente os rótulos dos alimentos constituem um importante subsídio que fornece informações nutricionais indispensáveis à aquisição de alimentos para uma dieta saudável. Medidas legislativas são importantes na promoção à saúde, dentre as quais a Resolução RDC nº 360 regulamenta a rotulagem nutricional de alimentos. Esta pesquisa apresenta como objetivo análise comparativa sobre rotulagem nutricional conforme legislação em vigor das embalagens de palmito de açaí disponíveis em supermercados do município de Macapá-Amapá. Este estudo aborda fundamentalmente a rotulagem nutricional das embalagens e os elementos nelas contidos, levando-se em conta as recomendações das normas e resoluções sanitárias vigentes. Após análise das sete amostras constatou-se a presença de valores acima do preconizado em legislação, apresentando não conformidades quanto à informação nutricional nos itens de valor energético, sódio, ferro e quanto à estrutura em forma de tabela e a medida caseira. Os resultados evidenciam uma preocupação com o grupo de pessoas hipertensas que podem ser afetadas de forma bastante significativa, sendo imprescindível a leitura dos rótulos dos produtos, antes do seu consumo visando à promoção da saúde.

Palavras-chave: Palmito, Açaí, Rótulo, Produtos, Informações Nutricionais.

LABELS PALMITO AÇAÍ: AN ANALYSIS OF NUTRITIONAL INFORMATION OF GOODS SOLD IN THE MUNICIPALITY OF MACAPÁ - AMAPÁ, BRAZIL

ABSTRACT

The search for quality of life has made consumers increasingly demanding food safety . Currently food labels are an important subsidy that provides nutritional information necessary to purchase food for a healthy diet . Legislative measures are important in health promotion , among which the RDC Resolution No. 360 regulates nutrition labeling of foods . This research has the objective comparative analysis of nutrition labeling legislation as the packaging of palm acai available in supermarkets in the city of Macapa , Amapa . This study focuses primarily nutritional labeling and packaging of the elements contained therein , taking into account the recommendations of sanitary norms and resolutions in force. After analysis of seven samples showed the presence of values above the recommended legislation in presenting non-conformities regarding the nutritional information on items of energy, sodium, iron and structurally shaped table and household measure . The results show a concern for the group of hypertensive persons who may be affected quite significantly , being essential to read product labels before consumption in order to promote health .

Keywords: Palmetto, Açaí, Label Products, Nutritional Information.

INTRODUÇÃO

O palmito de açaí é extraído na sua quase totalidade de uma palmeira conhecida como açaizeiro, cujo nome científico é *Euterpe oleracea*, família das Palmáceas, que se diferencia das demais por gerar vários perfilhos. É nativo da Região Norte do Brasil, onde vegeta em terrenos de várzeas, igapós e terra firme. Além do palmito, produz um fruto de alto valor nutritivo, cujo suco é base da alimentação de várias populações da região (SILVA et al., 2007).

A extração do palmito começou a incrementar-se na década de 60 na região norte, exigindo das autoridades intensa fiscalização e a imposição de normas sanitárias rígidas para a sua produção, obrigando a fixação de informações na rotulagem dos produtos antes de sua comercialização e consumo (LIMA, 2009).

Apesar do cerco sanitário, o processo de produção do palmito, pela baixa tecnologia empregada, continua semi-artesanal, é realizado em instalações nem sempre desejáveis do ponto de vista sanitário, pois a extração acontece, muitas vezes, em áreas de difícil acesso da fiscalização, dificultando que sejam avaliados criteriosamente a sua procedência, manipulação, acondicionamento e transporte.

Com a publicação de diversas Resoluções, a rotulagem nutricional passou a ser obrigatória, tornando o Brasil o terceiro país no mundo a adotar a informação nutricional nas embalagens dos produtos alimentícios (BRASIL, 2001). Ler e entender os rótulos de alimentos são parâmetros importantes para uma correta dieta alimentar e possíveis alterações necessárias (BRASIL, 2003b).

A rotulagem nutricional é toda descrição destinada a informar ao consumidor sobre as propriedades nutricionais de um alimento. Compreende então a declaração do valor energético e de nutrientes e a declaração de propriedades nutricionais (ALMEIDA; NAGHETINI, 2009). O acesso à informação correta sobre o conteúdo dos alimentos, por ser um elemento que impacta a adoção de

práticas alimentares e estilos de vida saudáveis, configura-se, em seu conjunto, uma questão de segurança alimentar e nutricional (VALENTE, 2002).

Essa resolução torna obrigatória a declaração da quantidade e do valor energético dos seguintes nutrientes: carboidrato, proteína, gorduras saturadas, gorduras trans, fibra alimentar e sódio, assim como o conteúdo de vitaminas e minerais, portanto, tais informações devem estar adequadas a todos os grupos de pessoas inclusive, os hipertensos (ALMEIDA; NAGHETINI, 2009).

Segundo a Organização Mundial de Saúde (OMS), o sódio está presente naturalmente na maioria dos alimentos, mas seu consumo excessivo no Brasil está duas vezes e meia acima do limite recomendado. Sendo que a quantidade diária de sódio disponível nas refeições brasileiras é de 4,5 g por pessoa, enquanto a OMS recomenda a ingestão máxima de 2,4 g por dia numa dieta de 2000 kcal (SARNO, 2009).

Os problemas de saúde da população brasileira vêm de longa data e deram origem, inicialmente a programas, medidas e intervenções governamentais para a melhoria da segurança e qualidade dos alimentos e, posteriormente, à legislação sobre a rotulagem nutricional de alimentos e bebidas (FERREIRA; LANFER-MARQUEZ, 2007).

Nesse contexto, os regulamentos mais relevantes resultaram em significativos avanços da legislação que necessitam de aprimoramento para sanarem equívocos e preencher lacunas. Contudo, a legislação sobre rotulagem de alimentos é dinâmica podendo incorporar rapidamente novos conhecimentos na área da alimentação e nutrição humana (FERREIRA; LANFER-MARQUEZ, 2007).

A fiscalização do alimento precisa ser feita não somente no produto final, mas em todas as etapas, desde sua origem, ambiente, momento de produção e os meios de distribuição até chegar ao consumidor (SILVEIRA, 1995). A rotulagem dos alimentos, ao orientar o consumidor sobre a qualidade e a quantidade dos constituintes

nutricionais dos produtos, pode promover escolhas alimentares apropriadas, sendo indispensável, no entanto, a fidedignidade das informações (ARAÚJO; ARAÚJO, 2001).

Considerando que o palmito de açaí é de alto consumo na Região Norte do país, a avaliação dos rótulos de palmito de açaí em conserva propicia ao consumidor acesso a produtos nas conformidades referentes aos regulamentos técnicos dos órgãos oficiais e deste modo protege a saúde do consumidor. Este trabalho tem como objetivo a análise comparativa sobre rotulagem nutricional conforme legislação em vigor das embalagens de palmito de açaí disponíveis em supermercados do município de Macapá-Amapá.

METODOLOGIA

Inicialmente foi feito um levantamento bibliográfico das legislações e a análise experimental dos rótulos e produtos das embalagens de palmito de açaí, em busca de conhecimentos e para apresentar aspectos teóricos e práticos da metodologia de aprendizagem. A revisão bibliográfica permitiu identificar os pontos pertinentes e de relevâncias para avaliação das rotulagens das embalagens dos produtos de palmito de açaí.

As rotulagens nutricionais avaliadas foram aquelas provenientes das amostras dos produtos adquiridos nos supermercados na cidade de Macapá - Amapá. Foram adquiridas sete amostras do produto das marcas mais consumidas na cidade, classificadas como A, B, C, D, E, F e G.

Os dados obtidos no presente trabalho foram embasados nas Resoluções e Portarias:

- RDC N° 259, de 20 de setembro de 2002, Aprova o Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos Embalados (BRASIL, 2002);
- RDC N° 360 de 23 de dezembro de 2003, Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados (BRASIL, 2003b);
- RDC N° 17, de 19 de novembro de 1999, Aprova o Regulamento Técnico referente ao Padrão de Identidade e Qualidade para Palmito em conserva (BRASIL, 1999a);

- RDC N° 300 de 1° de dezembro de 2004, Dispõe sobre Alteração na Capacidade da Embalagem de vidro do produto Palmito em conserva (BRASIL, 2004);

- RDC N° 081 de 14 de abril de 2003, Dispõe sobre a Obrigatoriedade de Identificação do fabricante do produto Palmito em conserva, litografada na parte lateral da tampa metálica da embalagem de vidro do produto palmito em conserva, elaboração, implementação e manutenção de Procedimentos Operacionais Padronizados – POP's (BRASIL, 2003a);

- Portaria N° 304 de 08 de abril de 1999, Resolve que todo Palmito em Conserva, produzido no país ou importado, colocado à disposição do consumidor, deverá ser etiquetado com a seguinte advertência: *“Para sua segurança, este produto só deverá ser consumido, após fervido no líquido de conserva ou em água, durante 15 minutos”* (BRASIL, 1999b);

Os valores dos parâmetros nutricionais obrigatórios declarados nos rótulos de cada produto foram tabelados para facilitar o estudo e os teores de sódio de todas as amostras foram determinados no setor de elementos inorgânicos do departamento de química do Instituto Nacional de Controle de Qualidade em Saúde (INCQS).

Os resultados obtidos foram comparados com os valores declarados pelo fabricante. O método usado para as determinações de sódio foi à espectrometria de absorção atômica com chama, sendo as soluções de amostras e de calibração lidas num espectrofotômetro de absorção atômica. Perkin padrão (para modelo) e Elmer (preparo da curva analítica), sendo avaliados através de um “check-list”.

RESULTADOS

Sete amostras de palmito de açaí foram adquiridas para a pesquisa nos supermercados da cidade de Macapá – AP. Os rótulos foram avaliados, quanto à informação nutricional através de um “check-list” e quanto ao teor de sódio, tanto na salmoura quanto no produto sólido. Para esta avaliação utilizou-se RDC n° 360 (BRASIL, 2003b). Os resultados da avaliação do teor de sódio dos rótulos foram comparados com os declarados

no produto pelos fabricantes e os encontrados na análise dessas amostras pelo Departamento de Química/INCQS.

Pelos resultados apresentados nas tabelas 1 e 2 observa-se que os teores de sódio total encontrados na salmoura e no sólido estão em desacordo com aqueles declarados nos rótulos. Considerando que o consumidor não ingere a salmoura, parte líquida. Todos os produtos estariam de acordo com a legislação

vigente, exceto os produtos que declararam zero de sódio, que pela legislação de rotulagem nutricional, são obrigados a declarar valores acima de 5 mg por porção do produto. Assim, os produtos C, E e F das tabelas 1 e 2 apresentaram 37,5% de insatisfatoriedade neste parâmetro analisado que se refere a parte líquida (salmoura) e a parte sólida (palmito).

Tabela 1 - Comparação dos teores de sódio em mg/100g do produto encontrado em amostras de palmito em conserva (salmoura e sólido) comparados com os valores declarados nos rótulos.

Amostra	Teor declarado no rótulo (mg)	Teor de sódio no líquido (mg)	Teor de sódio no sólido (mg)	Total de sódio no produto(mg)	% do declarado
A	627	725	523	1248	199
B	440	420	286	706	173
C	0	575	272	847	847*
D	340	248	165	413	121
E	0	430	311	741	741*
F	0	730	659	1389	1389*
G	627	511	519	1030	164
H	627	638	412	1050	168

Fonte: Instrumento de coleta de dados da pesquisa.

*Para produtos que declararam zero mg de Na/100g do produto, foi utilizado o teto legislativo de 5% do Valor Diário por porção, recomendado para ingestão de sódio no produto, de 125 mg.

Tabela 2 - Comparação dos teores de sódio em mg/100g dos produtos encontrados na parte sólida das amostras de palmitos em conserva comparados com os valores declarados nos rótulos.

Amostra	Teor declarado no rótulo (mg)	Teor de sódio no sólido (mg)	% do declarado (mg)
A	627	523	83
B	440	286	65
C	0	272	*
D	340	165	48
E	0	311	*
F	0	659	*
G	627	519	82
H	627	412	65

Fonte: Instrumento de coleta de dados da pesquisa.

*Para produtos que declaram zero mg de Na/100g do produto, foi utilizado o teto legislativo de 5% do Valor Diário recomendado para ingestão de sódio no produto que e de 125 mg.

A tabela 3 demonstra que em relação ao parâmetro valor energético todos os produtos (100%), não estão conformes. Três produtos (C, E, F) não estão conformes para o sódio, o

equivalente a 37,5%; cinco produtos (B, C, D, E, F) apresentaram não conformidades (62,5%), em relação ao ferro.

Tabela 3 - Avaliação da fidedignidade das informações nutricionais encontradas no rótulo das amostras de Palmito em Conserva de acordo com a RDC 360.

Parâmetros declarados	Produto A	Produto B	Produto C	Produto D	Produto E	Produto F	Produto G
Valor energético	NC**	NC**	NC**	NC**	NC**	NC**	NC**
Carboidrato	C*	C*	C*	C*	C*	C*	C*
Proteínas	C*	C*	C*	C*	C*	C*	C*
Gorduras totais	C*	C*	C*	C*	C*	C*	C*
Gord. Saturadas	C*	C*	C*	C*	C*	C*	C*
Gord. Trans	C*	C*	C*	C*	C*	C*	C*
Fibra alimentar	C*	C*	C*	C*	C*	C*	C*
Sódio	C*	C*	NC**	C*	NC**	NC**	C*
Colesterol	-	C*	C*	C*	C*	C*	-
Cálcio	-	C*	C*	C*	C*	C*	-
Ferro	-	NC**	NC**	NC**	NC**	NC**	-

Fonte: Instrumento de coleta de dados da pesquisa.

*C – Conforme; **NC – Não Conforme

A tabela 4 mostra que 62,5% dos produtos (A, B, C, E e G) não estão conformes quanto ao parâmetro medida caseira, e 25%

apresentaram não conformidades quanto a estrutura em forma de tabela com ausência de colunas os produtos A e G.

Tabela 4 - Avaliação da fidedignidade quanto à medida caseira deve ser expressa por porção, e a estrutura em forma de tabela, com os valores e as unidades em colunas de acordo com a Resolução RDC nº 360 das amostras de Palmito em Conserva.

Legislação RDC nº 360	Parâmetros declarados	Produto A	Produto B	Produto C	Produto D	Produto E	Produto F	Produto G
Item 3.4.4.1	Medida Caseira	NC**	NC**	CN**	C*	NC**	C*	NC**
Item 3.4.1.2	Colunas	NC**	C*	C*	C*	C*	C*	NC**

Fonte: Instrumento de coleta de dados da pesquisa.

*C – Conforme; **NC – Não Conforme

DISCUSSÃO

Segundo Araújo e Araújo (2001), a rotulagem dos alimentos, ao orientar o consumidor sobre a qualidade e a quantidade dos constituintes nutricionais dos produtos, pode promover escolhas alimentares apropriadas, sendo indispensável, no entanto, a fidedignidade das informações. Em relação, a veracidade das informações apresentadas pelo rótulo nutricional em alimentos, deve ser garantida para que essa ferramenta cumpra o objetivo de auxiliar ao consumidor em suas

escolhas e aos profissionais de saúde, na orientação para a composição da dieta.

Quanto à visibilidade da informação nutricional, precisa ter maior destaque, juntamente com o prazo de validade. Dessa forma, a legislação sobre a informação nutricional constitui indubitavelmente um proeminente avanço na manutenção e proteção à saúde do consumidor, mas que nem sempre é seguida.

De acordo com Silva (2003), a conscientização dos consumidores brasileiros em relação aos seus direitos, levou-os a exigir uma rotulagem mais informativa, que os

ajudasse na escolha dos produtos que devem ser consumidos, diariamente, para obter uma alimentação saudável.

Sempre que o alimento apresentar em sua composição um ingrediente ou nutriente específico ou característica que represente um risco a população em geral ou grupos de pessoas que tem alguma restrição alimentar como os hipertensos, diabéticos, celíacos, fenilcetonúricos e dentre outras enfermidades. A mesma deverá aparecer, em geral, na forma de alerta conforme determinado por legislação própria (SILVA; BARRETTO; SERÓDIO, 2004).

Quanto à necessidade de fervura prévia dos palmitos por 15 minutos antes de serem consumidos, enunciado previsto na Portaria 304/99, omitindo, assim, uma informação tão simples quanto preciosa à saúde do consumidor, não sabedor, dos riscos, até mesmo fatais, provocados pela ingestão de toxina botulínica (BRASIL, 1999b; AQUINO; MARSIGLIA; BRAGANOLO, 2001).

Estes apelos foram considerados pelas autoridades da área de saúde, unânimes em reconhecer a alimentação adequada em quantidade e qualidade que permitam a ingestão de todos os nutrientes de que o organismo necessita como um dos principais fatores para promoção manutenção da saúde e redução dos riscos de inúmeras doenças (PAIVA; HENRIQUES, 2005).

Apesar do interesse do consumidor em ler as informações contidas nos rótulos, é preciso saber quais são as mais procuradas e como são interpretadas. Tais informações devem ser claras e precisas, para garantir que o consumidor escolha seus alimentos de forma consciente (SILVA 2003).

O sódio esta presente naturalmente na maioria dos alimentos, mas seu consumo excessivo no Brasil esta presente duas vezes e meia acima do limite recomendado. Sendo que a quantia diária de sódio disponível nas refeições brasileiras é de 4,5g por pessoa, enquanto a Organização Mundial de Saúde recomenda a ingestão de 2,4g por dia numa dieta de 2000 Kcal (MUCCILO, 1996).

CONCLUSÕES

A partir dos resultados encontrados, conclui-se que: Muitos fabricantes estão utilizando de forma inadequada à resolução RDC nº 360. Quanto ao teor de sódio verificou-se que esses valores não correspondem com o valor diário de referência (%VD). Sendo assim, consumidores deste tipo de produto que tenham restrições alimentares quanto ao sódio devem consumi-los com moderação. Faz-se necessário um maior rigor dos fabricantes para assegurar a redução dos altos teores de sódio nesse produto.

Todas as marcas de palmito de açaí em conserva apresentaram não conformidades na tabela de informação nutricional que constam nas embalagens dos produtos analisados.

Dentre as não conformidades podemos destacar: a declaração do valor energético; a quantidade de ferro menor que 5 mg da ingestão diária recomendada; a ausência de colunas; a informação de medida caseira; o valor de sódio acima do valor declarado.

As amostras analisadas foram não conformes, em relação aos critérios definidos pelo regulamento da ANVISA (Resolução – RDC 360, de 23 de dezembro de 2003), consequentemente pelo código da defesa do consumidor. Nem sempre o que está declarado no rótulo é exatamente o que contém o produto e sem dúvida a presença de excesso de sódio entre os conservantes que formam a salmoura, pode agravar o quadro clínico do grupo de pessoas com hipertensão arterial.

Em relação ao teor de sódio é necessário conscientizar a importância da leitura dos rótulos dos produtos, antes do seu consumo e consultar um profissional nutricionista para a orientação adequada quanto ao uso desses produtos visando à promoção da saúde da população, assim como ler e entender os rótulos de alimentos como parâmetros importantes para uma correta dieta alimentar.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

AQUINO, A. M.; MARSIGLIA, D. A. P.; BRAGANOLO, N. Curso: N. Curso: Rotulagem Nutricional, Legislação e Metodologia Analíticas. In: Encontro Nacional de Analista de Alimentos. 12. Maceió;

Sociedade Brasileira de Analista de Alimentos, 2001. 77p.

ALMEIDA, A. A. P.; NAGRETINI, C. C. Avaliação dos teores de Sódio em Rótulos de Macarrão Instantâneo Comercializados na Cidade de Belo Horizonte, Minas Gerais. 2009.

ARAÚJO, A. C. M. F.; ARAUJO, W. M. C. Adequação à legislação vigente, da rotulagem de alimentos para fins especiais dos grupos alimentos para dietas com restrição de carboidrato e alimentos para dieta de ingestão controlada de açúcares. *Higiene Alimentar*. 2001; 15(82): 52-70.

BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC N° 17, de 19 de novembro de 1999, Aprova o Regulamento Técnico referente ao Padrão de Identidade e Qualidade para Palmito em Conserva, 1999a. Disponível em: <<http://www.anvisa.gov.br/legis/resolucoes/17>> Acesso: 20 de mar. 2009.

_____, Portaria N° 304 de 08 de abril de 1999. Ministério da Saúde - Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Dispõe sobre Etiqueta em embalagens para prevenir contra botulismo. 1999b. Disponível em: <<http://www.anvisa.gov.br/legis/resolucoes/304>> Acesso: 18 de mar. 2009.

_____, Resolução RDC N° 40, de 21 de março de 2001. Aprova o regulamento técnico para Rotulagem Nutricional Obrigatório de Alimentos e Bebidas Embalados. *Diário Oficial da República Federativa do Brasil*. Brasília, DF, 23 mar. 2001. Disponível em: <<http://www.anvisa.gov.br/legis/resolucoes/40>> Acesso: 25 de mar. 2009.

_____, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC N° 259, de 20 de setembro de 2002. Aprova o Regulamento Técnico à rotulagem de alimentos embalados. 2002. Disponível em: <<http://www.anvisa.gov.br/legis/resolucoes/259>> Acesso: 25 de mar. 2009.

_____, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC N° 81, de 14 de abril de 2003. Dispõe sobre a Obrigatoriedade de Identificação do fabricante do produto palmito em conserva, litografada na parte lateral da tampa metálica da embalagem de vidro do produto palmito em conserva, elaboração, implementação e manutenção de Procedimentos Operacionais Padronizados - POP's. 2003a. Disponível em: <<http://www.anvisa.gov.br/legis/resolucoes/81>> Acesso: 15 de abr. 2009.

_____, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC N° 360 de 23 de dezembro de 2003. Aprova o Regulamento Técnico sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados. 2003b. Disponível em: <<http://www.anvisa.gov.br/legis/resolucoes/360>> Acesso: 27 de mar. 2009.

_____, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC N° 300 de 1° de dezembro de 2004, Dispõe sobre Alteração na Capacidade da Embalagem de vidro do produto palmito em conserva. 2004. Disponível em: <<http://www.anvisa.gov.br/legis/resolucoes/300>> Acesso: 18 de mar. 2009.

FERREIRA, A. B.; LANFER - MARQUEZ, U. M. Legislação Brasileira referente à Rotulagem Nutricional de Alimentos/Brazilian food labeling regulations. *Rev. nutri*, 20 (1): 83-93. jan – fev. 2007.

LIMA, M. S. Produção de Palmito de Açai. *Jornal Agrosoft*. Disponível em: <http://www.agrosoft.org.br>. Acesso em: 07 ago. 2009.

MUCCILOLO, P. Situação da Legislação sobre Alimentos no Brasil. *Higiene Alimentar*, vol.10, n° 40, Janeiro/Fevereiro 1996.

PAIVA, A. J.; HENRIQUES, P. Adequação da rotulagem de alimentos diet e ligh ante a legislação específica. *Revista Baiana Saúde Pública*. 2005; 19 (Supl 1): 39-48.

SARNO, F. et al. Estimativa de consumo de sódio pela população brasileira, 2002-2003. *Revista de Saúde Pública*, 2009, vol.43, n.2, p. 219-225, 2009. ISSN 0034-8910.

SILVA, M. G. C. P.; BARRETTO, W. S.; SERÔDIO, M. H. Caracterização Química da polpa dos frutos de juçara e de açai. In XVIII Congresso Brasileiro de Fruticultura. Florianópolis, SC, 22 a 26 de novembro de 2004. Anais. CD, Florianópolis, SC, 2004.

SILVA, E. et al. Influência da Posição e da Profundidade de semeadura na emergência de plântulas de açai. *Revista Bras. Frutic.* v. 29 n.1 Jaboticabal abr. 2007.

SILVA, M. Z. T. Influência da Rotulagem Nutricional sobre o Consumidor. Recife: PE, 2003. 66 p. ii. Dissertação (Mestrado em Nutrição) – Universidade Federal de Pernambuco, Centro de Ciência de Saúde, Pós Graduação em Nutrição, Pernambuco.

SILVEIRA, N.V.V. Dados Históricos sobre Legislação Brasileira de Alimentos. *Boletim da Sociedade Brasileira de ciência e Tecnologia de Alimentos*, Campinas, v.29, n.2, p.121-124, jul/dez. 1995.

VALENTE, F. L. S. V. Do Combate à Fome à Segurança Alimentar e Nutricional: o direito à alimentação adequada. Em Valente FLSV, Org. *Direito humano à alimentação: desafios e conquistas*. São Paulo: Cortez: 2002 Pp.37-70.

1 - Laboratório Central de Saúde Pública do Amapá - LACEN-AP, Macapá, Amapá, Brasil.

2 - Mestrado pelo Programa de Pós Graduação em Ciência da Saúde da Universidade Federal do Amapá, UNIFAP - Macapá (AP), Brasil.

3 - Especialista em Pneumologia Sanitária pela Fundação Oswaldo Cruz, Rio de Janeiro (RJ), Brasil.

4 - Docente do Programa de Pós Graduação em Ciências da Saúde da Universidade Federal do Amapá, UNIFAP - Macapá (AP), Brasil.

5 - Instituto Nacional de Controle de Qualidade em Saúde da Fundação Oswaldo Cruz, Rio de Janeiro (RJ), Brasil.

*Monografia submetida à Comissão Examinadora composta pelos professores e tecnólogos do Instituto Nacional de Controle de Qualidade em Saúde da Fundação Oswaldo Cruz, como parte dos requisitos necessários à obtenção do grau de Especialista em Controle da Qualidade em Produtos, Ambientes e Serviços Vinculados à Vigilância Sanitária.

Correspondência: Rubens Alex de Oliveira Menezes – Laboratório Central de Saúde Pública de Macapá – LACEN(AP). Endereço: Avenida Tancredo Neves, 1118. Bairro: São Lázaro, CEP - 68908-530, Setor de Bacteriologia, Tel: 32126175/81311306/32235534, Macapá – AP, Brasil. E-mail: ra-menezes@hotmail.com