

**TEOR DE SÓDIO: COMPARAÇÃO DA ROTULAGEM DE BARRAS DE CEREAIS
 CONVENCIONAIS, LIGHT E DIET A IMPORTÂNCIA DESTAS INFORMAÇÕES
 NO ÂMBITO DA SAÚDE PÚBLICA**

Mayara Lopes Estevão¹
 Larissa Pereira Aguiar²

RESUMO

Introdução: A busca por um estilo de vida mais saudável, nos dias atuais, é bastante evidente. Com isso as pessoas tendem a procurar alimentos que aliem saúde e praticidade, no qual pode-se citar, as barras de cereais ou cereais em barras. Com o aumento do consumo desse alimento industrializado, vale ressaltar que é de grande relevância que, o consumidor faça a leitura das informações nutricionais contidas na rotulagem dos mesmos, para que saiba o que está realmente ingerindo. Além de ser um alimento industrializado, e que apresenta-se nas formas: Convencional, light e diet, assim é importante que o consumidor faça a leitura do rótulo, como uma ferramenta importante para promoção à saúde, pois esses alimentos podem conter edulcorantes com sódio em sua composição. Sabendo que a Hipertensão Arterial Sistêmica é atualmente a patologia mais prevalente no Brasil, justifica-se o mineral escolhido para o presente estudo, o sódio. **Objetivo:** Comparar o teor de sódio em barras de cereais, nas versões: Convencional, light e diet, utilizando a rotulagem dos mesmos. **Materiais e Método:** O estudo foi do tipo descritivo-observacional, com corte do tipo transversal. Foram analisadas 19 marcas de barras de cereais, totalizando 125 sabores. **Resultados:** Estatisticamente não houve diferença no teor de sódio entre as barras de cereais analisadas. **Conclusão:** Embora a diferença estatística no teor de sódio, é importante destacar que, muitas vezes, os portadores de hipertensão, podem ser portadores de diabetes, este último fazendo uso de alimentos diet, e, assim, devem realizar a leitura do rótulo desses alimentos para que haja o efetivo controle tanto glicêmico, como pressórico.

Palavras-chave: Rotulagem nutricional. Sódio. Saúde Pública.

1-Hospital Nossa Sra. da Conceição, Fortaleza-CE, Brasil.
 2-Devry Brasil Fanor, Fortaleza-CE, Brasil.

ABSTRACT

Sodium content: comparison of conventional cereal bars labeling, light and diet and the importance of this information in the context of public health

Introduction: Nowadays, the seeking for a healthier lifestyle is patent. As a result, people in general tend to search for food which combine health and convenience, such as cereal bars. Due to the increasing consumption of this industrialized food, it is essential that consumers read the nutrition facts written in its package labels in order to be aware of what he/she is really ingesting. Besides the knowledge that it is industrialized food which is sold in the types conventional, light and diet, it is important that consumers read the labels as a significant tool for health promotion as these kinds of food may contain sweeteners with sodium in its constitution. As the systemic arterial hypertension is currently the more prevalent pathology in Brazil, the mineral chosen in the present study, was Sodium. **Objective:** following objective: contrasting the amount of sodium in cereal bars concerning the types conventional, light and diet, based on their labels. **Materials and Methods:** The method used among the descriptive ones was the observational, and the collection of data is cross-sectional. It was analysed 19 cereal bar brands, totalizing 125 flavors. **Results:** Statistically speaking, there was not difference regarding the amount of sodium among the cereal bars analysed. **Conclusion:** However, it is important to note that persons with hypertension may also have diabetes, thus consuming diet food. Therefore, they have to read the labels of such products so that they may have the effective glycemic and blood pressure control.

Key words: Nutritional labeling. Sodium. Public health.

E-mails dos autores:
 mayara.nutri@hotmail.com.br
 larissaguiar@hotmail.com

INTRODUÇÃO

De acordo Gehlhar e Regmi (2005) um alimento que conquistou muitos consumidores com cerca de 500 milhões de unidades vendidas por ano, predominando o cardápio brasileiro são as barras de cereais, ou cereais em barra. O perfil da população quanto ao consumo dos alimentos vem se modificando, devido a uma maior preocupação com a saúde. O marketing comercial faz uso de propagandas como ferramentas importantes para a criação de diferentes hábitos alimentares, e os produtos light e diet são alvos de intensa campanha publicitária. Dessa forma, o consumo desses produtos tende a crescer.

O alimento para ser considerado light, de acordo com a Resolução (RDC) n° 54/2012, deve ter uma redução de no mínimo 25% do valor energético ou de um determinado nutriente em sua composição quando comparado ao alimento de referência (Brasil, 2012).

No caso dos produtos dietéticos ou mais conhecidos como diet, são alimentos para fins especiais os quais tem finalidade de atender às necessidades nutricionais de pessoas em condições fisiológicas e metabólicas específicas, como por exemplo, diabéticos e hipertensos.

De acordo com a Portaria n°29/1998, emitida pelo Ministério da Saúde, é estabelecido o termo dieta alimentos para ingestão controlada de nutrientes sejam eles carboidratos, gorduras, proteínas, sódio, entre outros (Brasil, 1998).

Os alimentos, do tipo diet e light, são industrializados e merecem atenção quanto ao consumo, pois para aumentar a vida útil dos mesmos podem ser acrescentadas algumas substâncias, como por exemplo, os aditivos alimentares. Tais substâncias são controladas pelo Ministério da Saúde, através da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), que regulamenta o uso e consumo de aditivos no Brasil, estabelecendo o que pode ser usado, além dos valores máximos sem que haja danos à saúde humana. Grande parte dos aditivos alimentares possui sódio em sua composição, o que leva a grande parte dos alimentos industrializados possuir altas quantidades desse mineral (Brasil, 2006).

Dessa forma, os rótulos dos alimentos, como interface entre a indústria de alimentos e o consumidor, têm grande importância para escolha de um alimento mais saudável.

De acordo com o levantamento de dados feito pela Vigilância de Doenças Crônicas por inquérito telefônico - VIGITEL, no ano de 2014, foi observado que 70% das pessoas no momento da compra consultam os rótulos dos alimentos, no entanto mais da metade não compreende as informações (Brasil, 2014).

Tendo como base esses dados, é muito importante a atuação de profissionais da saúde, órgãos de defesa do consumidor, dentre outros, em incentivar o uso correto do rótulo e a leitura do mesmo pelos consumidores, pois as informações da rotulagem são ferramentas para ter uma alimentação mais equilibrada (Brasil, 2006).

O referido estudo teve como objetivo analisar a quantidade de sódio presente em barras de cereais convencionais, light e diet, através da análise dos rótulos das mesmas, e ainda ressaltar que alimentos industrializados com sabor doce, podem ter adição de sódio em sua formulação.

MATERIAIS E MÉTODOS

O estudo foi do tipo descritivo-observacional, com corte do tipo transversal. Foram analisadas 19 marcas de barras de cereais, e que se apresentam nas categorias light, diet e convencional, das marcas: Bio2, Banana Brasil, Beauty bar, Corpo e sabor, Fitfibras, Hershey's, In Natura, Kellogg's, Koober, Linea, Naturale, Nestlé, Nutry, Quaker, Ritter, Tia Sônia, Taeq, Trio e Womancare, totalizando 125 sabores diferentes.

Foram selecionadas todas as marcas de barras de cereais vendidas no mercado brasileiro entre o período de julho de 2014 a julho de 2015. De cada marca foram selecionados os sabores que cada empresa disponibiliza ao consumidor através do site da mesma. Não se encontravam disponíveis em site as rotulagens referentes à marca Ritter, no qual foi necessária a aquisição das mesmas em supermercados locais. Foi registrado o teor de sódio de cada sabor da respectiva marca através da rotulagem das barras de cereais.

Foram incluídas no estudo as barras de cereais que se apresentam especificamente nas versões light, diet e convencional. Foram excluídas do estudo as barras de cereais com formulações específicas, tais como: À base de soja, isentas de lactose, entre outras que não são limitadas em apenas diet, light e convencional. Excluiu-

se também barras de cereais que tinham em sua composição um alimento específico como: Barra de granola, barra de amendoim, barra de gergelim e barra de frutas. Após a coleta dos dados, os mesmos foram organizados em planilha do Microsoft Excel e as análises estatísticas descritivas realizadas foram Média, Moda, Mediana, Desvio Padrão e Coeficiente de Variação. Foi realizado o teste Z para diferença de média para dados não emparelhados. A escolha e uso do referido teste se deu pela força que o mesmo tem na tomada de decisão na verificação se os dados apresentam similaridades ou não entre os grupos pesquisados.

Para realizar o teste é necessária a elaboração de duas hipóteses:

H0: O sódio médio da barra de cereal de categoria x é igual à barra de cereal de categoria y

H1: O sódio médio da barra de cereal de categoria x é diferente (maior ou menor) a barra de cereal de categoria y

A tomada de decisão do teste Z para diferença de média é a aceitação ou rejeição da hipótese nula, que se procederá da seguinte forma, se o p-valor \leq que o nível de significância determinado, isso quer dizer que a hipótese nula será rejeitada, mostrando que os grupos analisados apresentam diferença média de sódio, caso contrário ambos grupos apresentam sódio igual. Foram também comparadas as três categorias de barras de cereal de uma vez só, aplicando-se o teste Análise de Variância (ANOVA) de um fator, para com isso verificar se a variabilidade dos dados, se eram iguais ou diferentes.

O nível de significância adotado para este estudo foi de 5%, de forma arbitrária, como permite a literatura. Logo após foi realizado o teste Qui-Quadrado de Independência, que é um teste de muita importância por que é usando frequentemente para analisar resultados de pesquisas através de tabelas de dupla entrada (ou de contingência) de dados multinominais (com duas ou mais características), em que a frequência corresponde a duas variáveis qualitativas (nominal e/ou ordinal) em que uma variável categoriza as linhas e outra as colunas. Pode-se dizer que dois grupos se comportam de forma semelhante se as diferenças entre as frequências observadas e as esperadas em cada categoria forem muito pequenas, próximas à zero. Um dos principais

objetivos de se construir uma distribuição conjunta de duas variáveis qualitativas é descrever o grau de dependência entre elas, de modo que seja possível prever melhor o resultado de uma delas quando se conhece a realização da outra, mas isso não quer dizer que seja uma ligação direta de causa e efeito.

Para realizar o teste é necessária a elaboração de duas hipóteses:

H0: Existe independência, ou seja, as frequências observadas das variáveis não são diferentes das frequências esperadas (teóricas). Não havendo diferença entre as frequências dos grupos, não haverá associação entre as variáveis, pois as frequências são independentes.

H1: Não existe independência (as variáveis são dependentes). As frequências observadas são diferentes das frequências esperadas (teóricas), portanto existe diferença entre as frequências, mostrando que existe associação entre as variáveis analisadas.

A tomada de decisão do teste Qui-Quadrado de Independência é a aceitação ou rejeição da hipótese nula, que se procederá da seguinte forma, se o p-valor \leq que o nível de significância determinado, isso quer dizer que a hipótese nula será rejeitada, mostrando que as variáveis são dependentes, caso contrário, ambas variáveis serão independentes. O nível de significância adotado para este estudo foi de forma arbitrária e foi de 5%, como permite a literatura.

RESULTADOS

De acordo com o Gráfico1, verifica-se que das 125 barras de cereais analisadas, a maioria (54,4%) eram convencionais (68), 35,2% eram light (44) e 11,2% diet (14).

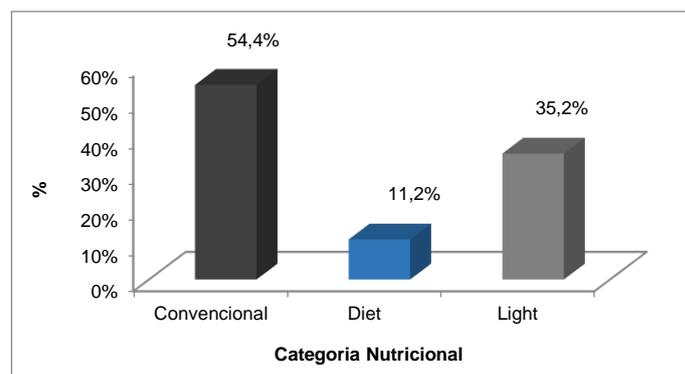


Gráfico 1 - Tipo de barra de cereais por categoria nutricional.

O Gráfico 2 revela que 50,4% das barras de cereais analisadas continham chocolate em sua composição, o que evidencia uma maior oferta da indústria provavelmente por ser uma preferência do consumidor.

Na Tabela 1 verifica-se que das 125 barras de cereais analisadas, a quantidade média de sódio foi de 0,031 gramas e que a maioria das barras analisadas apresentam a quantidade de sódio entre 0,016 e 0,047 gramas. As barras de cereais do tipo convencional e diet apresentaram a mesma quantidade média de sódio, 0,032 gramas e a light com 0,030 gramas.

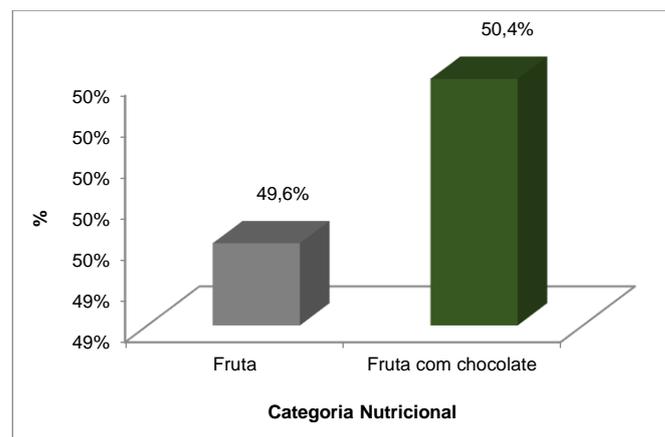


Gráfico 2 - Tipo de barra de cereais por sabor.

Tabela 1 - Estatística descritiva da quantidade de sódio encontrada nas barras de cereais analisadas.

Categoria Nutricional	n	Mínima (grama)	Máxima (grama)	Média (grama)	Moda (grama)	Mediana (grama)	Desvio Padrão (grama)	Coefficiente de Variação (%)
Todas as barras	125	0	90	0,031	0,025	0,029	0,016	50,1%
Convencional	68	0	90	0,032	0,000	0,029	0,019	59,6%
Diet	13	12	56	0,032	0,025	0,025	0,015	46,2%
Light	44	14	54	0,030	0,021	0,029	0,009	30,4%

De acordo a Tabela 2, verifica-se que 125 barras de cereais analisadas, 0,138% da barra de cereal é composta por sódio. No caso das outras categorias nutricionais, o tipo que apresenta a maior quantidade percentual de sódio é a barra do tipo diet, com 0,143%.

Na Tabela 3, verifica-se que através do teste Z de diferença de média, a hipótese nula é aceita, comprovando estatisticamente com p-valor>5% (48,1%) e confiança de 95% de que não há diferença significativa entre o sódio da barra de cereal convencional e diet, ou seja, estatisticamente o sódio de ambos os tipos de barras de cereais são similares.

De acordo a Tabela 4, verifica-se que através do teste Z de diferença de média, a hipótese nula é aceita, comprovando estatisticamente com p-valor> 5% (26,3%) e confiança de 95% de que não há diferença significativa entre o sódio da barra de cereal convencional e light, ou seja, estatisticamente o sódio de ambos os tipos de barras de cereais são similares.

Tabela 2 - Quantidade percentual de sódio nas barras de cereais analisadas, por categoria nutricional.

Categoria Nutricional	n	Média	Desvio Padrão	Coefficiente de Variação (%)
Todas as barras	125	0,138%	0,068%	49,7%
Convencional	68	0,136%	0,079%	58,1%
Diet	13	0,143%	0,078%	54,4%
Light	44	0,139%	0,046%	32,9%

Tabela 3 - Teste de Diferença de média do sódio (gramas) por barra de cereal convencional e diet.

Parâmetro	Sódio (g)	
	Convencional	Diet
Média	0,032	0,032
Variância conhecida	0,00037	0,00022
Observações	68	13
Estatística Teste Z	0,048	
P-Valor unilateral	48,1%	

Tabela 4 - Teste de Diferença de média do sódio (gramas) por barra de cereal convencional e light.

Parâmetro	Sódio (g)	
	Convencional	Light
Média	0,032	0,030
Variância conhecida	0,00037	0,00009
Observações	68	44
Estatística Teste Z	0,633	
p-valor unilateral	26,3%	

Tabela 5 - Teste de Diferença de média do sódio (gramas) por barra de cereal diet e light.

Parâmetro	Sódio (g)	
	Diet	Light
Média	0,032	0,030
Variância conhecida	0,00022	0,00009
Observações	13	44
Estatística Teste Z	0,344	
P-Valor unilateral	36,5%	

A Tabela 5 mostra que através do teste Z de diferença de média, a hipótese nula é aceita, comprovando estatisticamente com p-valor> 5% (36,5%) e confiança de 95% de que não há diferença significativa entre o sódio da

barra de cereal diet e light, ou seja, estatisticamente o sódio de ambos os tipos de barras de cereais são similares.

De acordo a Tabela 6, verifica-se que através da Análise de Variância (ANOVA), a hipótese nula é aceita, comprovando estatisticamente com p-valor > 5% (85,27%) e confiança de 95% de que não há diferença significativa entre o sódio das barras de cereais do tipo convencional, diet e light, ou seja, estatisticamente o sódio de todos os tipos de barras de cereais é similar.

Conforme a Tabela 7, observa-se que o sabor não influencia na quantidade de sódio (gramas) das barras de cereais analisadas, pois através do teste Qui-Quadrado de independência foi possível comprovar com a confiança de 95% e p-valor > 5% (64,5%).

Conforme a Tabela 8 observa-se que a categoria nutricional não influencia na quantidade de sódio (gramas) das barras de cereais analisadas, pois através do teste Qui-Quadrado de independência foi possível comprovar com a confiança de 95% e p-valor > 5% (78,17%).

Tabela 6 - Análise de Variância (ANOVA) do sódio (gramas) nas barras de cereais para todas as categorias nutricionais.

Fonte da variação	SQ	gl	MQ	F	P-Valor	F crítico
Entre grupos	0,00008	2	0,00004	0,16	85,27%	3,07
Dentro dos grupos	0,03074	12	0,00025			
Total	0,03082	12				

Tabela 7 - Quantidade de Sódio (g) versus o Sabor das barras de cereais analisadas.

Sabor	Quantidade de Sódio (g)		Total
	Abaixo da Média	Acima da Média	
Fruta		36	26
Fruta e Chocolate		34	29
Total		70	55

Tabela 8 - Quantidade de Sódio (g) versus a Categoria Nutricional das barras de cereais analisadas.

Categoria Nutricional	Quantidade de Sódio (g)		Total
	Abaixo da Média	Acima da Média	
Convencional	40	28	68
Diet	7	6	13
Light	23	21	44
Total	70	55	125

DISCUSSÃO

Nesta pesquisa, as barras de cereais do tipo convencional foram maioria, e as do tipo diet minoria conforme o Gráfico 1, o que condiz com os dados de Nielsen (2014), no qual as barras de cereais do tipo convencionais ou regulares representam 39% e as nas versões diet representam 4% das barras de cereais vendidas.

O Gráfico 2 demonstra que das barras de cereais analisadas no estudo, 50,4% tinham chocolate em sua composição. Segundo os dados de Nielsen (2014), na região Nordeste os sabores mais aceitos são os que têm frutas e cereais em sua composição, já na região Sul do País, as barras de cereais com chocolate em sua formulação são as preferidas.

No estudo realizado por Fonseca e colaboradores (2011), verificou-se que a maioria das barras de cereais que passam pelo processo de industrialização e que são comercializadas, possuem teor de sódio, relativamente altos, variando entre 13 a 36 mg de sódio. No presente estudo observou-se que as barras de cereais do tipo convencional e diet apresentaram a mesma quantidade média de sódio (0,032 gramas) e a light com (0,030 gramas).

Com base nas informações referentes à Tabela 2 no qual foi observado que as barras de cereais do tipo diet contém mais sódio em sua composição em relação às outras categorias, pôde-se fazer uma correlação com um estudo feito por Tinoco e colaboradores (2013) no qual foi observado que alguns alimentos à base de edulcorantes sintéticos, como por exemplo, o Ciclamato de Sódio, um edulcorante bastante utilizado pela indústria, derivado do petróleo que pode ser aquecido sem perder o seu poder de adoçar, e ainda, tem poder de doçura 40 vezes maior que o açúcar (INMETRO, 2006).

Os alimentos à base desse edulcorante possuíam um teor de sódio mais elevado, em relação aos mesmos alimentos nas versões convencionais. Vale ressaltar que o alimento apesar de ser diet, com restrição de açúcar, este pode conter elevados níveis de sódio em sua composição. Observou-se que a média de sódio nas barras de cereais convencionais foi de 0,032 g ou 32mg de sódio, o que se assemelha ao estudo realizado por Tinoco e colaboradores (2013), em que foi avaliado o teor de sódio em vários produtos alimentícios de sabor doce, e dentre eles, as barras de cereais convencionais, não

sendo diet ou light. E a média de sódio das barras de cereais convencionais foi de 35mg, revelando um valor médio de sódio superior ao do encontrado no presente estudo.

De acordo os rótulos presentes nas barras de cereais e as análises estatísticas realizadas na referida pesquisa, foi constatado que não há diferença estatisticamente do teor de sódio em barras de cereais convencionais, diet e light. Não há estudos específicos que avaliem especificamente o teor de sódio em barras de cereais convencionais, diet e light. No entanto um estudo feito pela nutricionista Waleska Nishida e colaboradores, do Programa de Pós-Graduação em Nutrição (PPGN) da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC) no ano de 2013, em que foi avaliado o teor de sódio em 3.499 alimentos nas versões: Convencional, diet e light, esse estudo mostrou que os alimentos que se enquadravam no grupo dos alimentos com isenção ou redução de nutrientes (diet e light) apresentaram teor de sódio 43% maior em relação aos convencionais Nishida e colaboradores (2013).

Seriam, então, necessários mais estudos acerca do teor de sódio em barras de cereais comercializadas no mercado brasileiro, pois há escassez de referências na literatura atual.

CONCLUSÃO

Observou-se que dentre as barras de cereais convencionais, diet e light avaliadas no presente estudo, a que apresentou um maior teor de sódio em sua composição, embora não tenha sido significativa estatisticamente, foi à barra de cereal do tipo diet.

Estatisticamente não houve diferença, porém, se os resultados obtidos forem voltados ao aspecto clínico, em determinadas patologias como, por exemplo, doenças renais, Hipertensão Arterial Sistêmica, uma das patologias mais prevalente no País, dentre outras, faz-se necessária, para a saúde do indivíduo, uma alimentação com baixa ingestão de sódio, dessa forma, esses resultados são de grande relevância.

Portanto, é importante que o consumidor faça a leitura das informações nutricionais contidas nos rótulos dos alimentos industrializados, sendo essas informações ferramentas importantes para a promoção à saúde do consumidor.

Este trabalho não tem o intuito de condenar e nem de incentivar o consumo de

barras de cereais e sim, de prestar informações ao consumidor quanto ao seu uso, aliando-se sempre o acompanhamento do profissional nutricionista, para auxiliar o consumidor em suas escolhas alimentares.

PESQUISAS FUTURAS

Analisar em laboratório o teor de sódio das barras de cereais e comparar com os valores encontrados nos rótulos das mesmas, pois segundo a RDC de nº 360, é permitido diferenças de até 20% para mais ou para menos. Dessa forma seria necessário verificar se estas quantidades estão de acordo a Resolução.

CONTRIBUIÇÕES

O trabalho teve como objetivo mostrar à população a quantidade de sódio em barras de cereais diet, light e convencional.

Estatisticamente não houve diferença, porém, vale ressaltar que de acordo com a RDC (Resolução da Diretoria Colegiada) de nº360, a variação do teor de nutrientes contidos na informação e quanto ao valor real pode variar 20% para mais ou para menos.

Por isso para pacientes que necessitam de dietas com baixo teor de sódio os mesmos devem ter mais atenção na leitura e compreensão das informações nutricionais contidas nos rótulos dos alimentos.

REFERÊNCIAS

- 1-Brasil. Coordenação-Geral da Política de Alimentação e Nutrição. Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável. Brasília-DF. Ministério da Saúde. 2006.
- 2-Brasil. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Portaria nº 29, de 13 de janeiro de 1998. Aprova o Regulamento Técnico referente a Alimentos para Fins Especiais. D.O.U. - Diário Oficial da União; Poder Executivo, de 30 de março de 1998.
- 3-Brasil. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução - RDC nº 54, de 12 de novembro de 2012. Dispõe sobre o Regulamento Técnico sobre Informação Nutricional Complementar. D.O.U. - Diário Oficial da União; Poder Executivo, de 13 de novembro de 2012.

4-Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Departamento de Doenças e Agravos não transmissíveis e Promoção da Saúde. Vigilância de Fatores de Risco e Proteção para Doenças Crônicas por Inquérito Telefônico, Vigitel 2014. Brasília. Ministério da Saúde 2014.154 p.

5-Fonseca, R. S.; Del Santo, V. R.; Souza, G. B.; Pereira, C. A. M. Elaboração de barra de cereais com casca de abacaxi. Archivos Latinoamericanos de Nutrición, São Paulo, 2011. Disponível em: <http://www.scielo.org.ve/scielo.php?pid=S0004-06222011000200014&script=sci_arttext>. Acesso em: 13/11/2015.

6-Gehlhar, M.; Regmi, A. Factors shaping global food markets. In: Regmi, A.; Gehlhar, M., editors. New directions in global food markets. Washington DC: United States Department of Agriculture; 2005. (Agriculture Information Bulletin. 794).

7-INMETRO. Edulcorantes e suas Características. 2006. Disponível em: <<http://www.inmetro.gov.br/consumidor/produtos/adocantes.pdf>>. Acesso em: 29/11/2015.

8-Nielsen. Barras Cereais ganham força. 2014. Disponível em: <<http://www.sm.com.br/detalhe/barras-cereais-ganham-forca>>. Acesso em: 11/05/2014.

9-Nishida, W.; Proença, R. P. C.; Fernandes, A. C. Pesquisa constata alto teor de sódio em alimentos diet e light. Universidade Federal de Santa Catarina. 2013. Disponível em: <<http://noticias.ufsc.br/2013/08/pesquisa-da-ufsc-constata-alto-teor-de-sodio-em-alimentos-diet-e-light/>>. Acesso em: 11/10/ 2015.

10-Tinoco, L.; Gonçalves, A. P.; Cardoso, F. T.; Souza, G. G.; Nascimento, K. O.; Silva, E. B. Teores de sódio descritos na informação nutricional de produtos alimentícios de sabor doce. Corpus et Scientia. Vol. 9. Num. 2. p. 56-68. 2013.

Endereço para correspondência:
Rua Gândola, 208.
Couto Fernandes, Fortaleza-CE.
CEP: 60442-050.

Recebido para publicação em 28/10/2018
Aceito em 20/01/2019