

**ANÁLISE ENERGÉTICA E DO TEOR DE GORDURAS DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS  
 OFERTADOS AO PÚBLICO INFANTIL**

Caroline Gomes da Silva<sup>1</sup>, Patrícia Chiconatto<sup>2</sup>  
 Simone Carla Benincá<sup>1,3</sup>, Vania Schmitt<sup>1</sup>

**RESUMO**

Para reduzir os índices de excesso de peso e obesidade, é necessária a moderação no consumo de alimentos industrializados, os quais costumam agradar o paladar das crianças. Geralmente esses alimentos apresentam elevado teor de açúcares, gorduras, sódio, e deficiências de nutrientes essenciais. Visando aumentar o consumo desses produtos, as embalagens e propagandas são muito atrativas. O objetivo da pesquisa foi verificar a quantidade energética, de gorduras totais, gorduras saturadas e gorduras *trans* de alimentos consumidos pelo público infantil, bem como, verificar sua adequação com as recomendações diárias de consumo para crianças de 4 a 8 anos. Foram avaliados rótulos de três marcas diferentes, totalizando 15 produtos dentre eles: bebidas lácteas sabor chocolate, empanado de frango, biscoito recheado chocolate, chocolate ao leite e salgadinho. Entre os produtos avaliados o empanado de frango, foi o que apresentou percentual mais elevado de adequação em relação a recomendação de calorias, gorduras totais e saturadas. Em relação às gorduras *trans* apenas duas marcas de empanado e uma marca de biscoito recheado sabor chocolate apresentou valor na porção. Conclui-se que a maioria dos produtos analisados apresentaram valor energético elevado e excesso de gorduras, o que pode ser um fator desencadeante da obesidade e demais doenças crônicas em crianças.

**Palavras-chave:** Alimentos. Obesidade Infantil. Rotulagem Nutricional. Gorduras.

1-Centro Universitário Campo Real de Guarapuava, Guarapuava-PR, Brasil.

2-Prefeitura Municipal de Guarapuava, Guarapuava-PR, Brasil.

3-Universidade Federal de São Paulo (UNIFESP), São Paulo-SP, Brasil.

**ABSTRACT**

Energy analysis and the fat content of food products offered for children

To reduce the rates of overweight and obesity, there is a need for moderation in the consumption of processed foods, which tend to please the palate of children. Usually these foods boast high levels of sugar, fat, sodium, and deficiencies of essential nutrients. In order to increase the consumption of these products, packages and advertisements are very attractive. The goal of the research was to verify the energy quantity, total fats, saturated fats and trans fats in foods consumed by children, as well as check your fitness with the daily recommendations for children ages 4 to 8 years. We evaluated three different brands, labels, totaling 15 products including: milk chocolate flavor drinks, breaded chicken, stuffed cookie chocolate, milk chocolate and salty. Among the products evaluated the breaded chicken was presented highest percentage of adequacy in relation to recommendation of calories, total fat and saturated. Regarding trans fats only two fingers and a brand of biscuit stuffed chocolate flavor presented in value. It is concluded that most of the products examined exhibited high energy value and excess fats, which can be a triggering factor of obesity and other chronic diseases in children.

**Key words:** Food. Child obesity. Nutrition Labeling. Fat.

E-mails dos autores:

[carolgomes2013@hotmail.com](mailto:carolgomes2013@hotmail.com)

[pattichic@hotmail.com](mailto:pattichic@hotmail.com)

[simonecbeninca@gmail.com](mailto:simonecbeninca@gmail.com)

[vania\\_schmitt@hotmail.com](mailto:vania_schmitt@hotmail.com)

Endereço para correspondência:

Vania Schmitt.

Endereço: Centro Universitário Campo Real .

R. Comendador Norberto, 1299.

Santa Cruz, Guarapuava-PR.

CEP: 85015-240.

## INTRODUÇÃO

A alimentação adequada nos primeiros anos de vida é fundamental para o crescimento e desenvolvimento da criança. Hábitos alimentares inadequados durante a infância podem comprometer o estado nutricional, levando ao déficit ou ao excesso de peso (Teixeira e colaboradores, 2017).

A obesidade não está relacionada apenas com a quantidade que está sendo ingerida, mas também com a composição e a qualidade do alimento (Machado e Weber, 2016).

De acordo com a Organização Mundial da Saúde (OMS) e a Associação Brasileira para o estudo da Obesidade (ABESO), no Brasil, o número de pessoas obesas está aumentando cada vez mais. Caracterizando a obesidade como um dos principais problemas de saúde pública do mundo (ABESO, 2018).

Uma pesquisa feita pela Vigilância de Doenças Crônicas por Inquérito Telefônico (VIGITEL) em 26 capitais dos estados brasileiros e no Distrito Federal com homens e mulheres de 18 anos ou mais, apontou que 54,0% das pessoas estão com excesso de peso, sendo 57,3% homens e 51,2% mulheres. A frequência de obesos foi de 18,9%, sem diferença significativa entre os sexos (Brasil, 2018).

Entre as crianças o valor é próximo a 15% (ABESO, 2018), valor próximo ao encontrado nos adultos, o que torna esse um fator preocupante, devido aos riscos que essas crianças têm de se tornar adultos obesos. Portanto, é fundamental que ocorra uma alimentação correta durante a infância, contribuindo na prevenção de doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) na fase adulta, como a obesidade (Machado e Weber, 2016).

Para reduzir os índices de excesso de peso e obesidade, é necessária a moderação no consumo de alimentos industrializados, os quais costumam agradar o paladar das crianças.

Porém, apesar de o padrão alimentar baseado nesses alimentos oferecerem mais praticidade ao cotidiano, facilitando o transporte, armazenamento e preparo das refeições, geralmente esses alimentos apresentam elevado teor de açúcares, gorduras, sódio, e deficiências de nutrientes essenciais. Visando aumentar o consumo desses produtos, as embalagens e

propagandas são muito atrativas (Teixeira e colaboradores, 2015).

É relevante considerar que não existe recomendação específica de quantidade e frequência para consumo de alimentos industrializados. No entanto, o Guia Alimentar para a População Brasileira orienta que a base da alimentação seja de alimentos "in natura" e minimamente processados (Brasil, 2014).

Quando não for possível o consumo do alimento em sua forma natural, ou o consumidor optar por alimentos industrializados, uma forma de conhecer a composição deles é por meio da rotulagem nutricional.

Estes são a principal fonte de informação e comunicação entre os produtores e os consumidores. Por isso, é importante que as informações contidas nos rótulos sejam objetivas, contribuindo para a escolha adequada de alimentos (Brasil, 2008).

Com base nessas informações, se faz necessária a verificação dos nutrientes contidos em produtos industrializados.

Dessa forma, o objetivo da pesquisa foi verificar a quantidade energética, de gorduras totais, gorduras saturadas e gorduras *trans* de alimentos consumidos pelo público infantil, bem como, verificar sua adequação com as recomendações diárias de consumo.

## MATERIAIS E MÉTODOS

Trata-se de um estudo com delineamento transversal e quantitativo, realizado por meio de coleta e avaliação dos rótulos nutricionais de cinco tipos de alimentos industrializados presentes na alimentação infantil. As amostras foram coletadas em uma rede de supermercados na cidade de Guarapuava-PR.

Dos cinco alimentos selecionados, foram avaliados rótulos de três marcas diferentes, totalizando 15 produtos. Foram escolhidos alimentos que de acordo com o relatório da Organização Pan-Americana da Saúde (OPAS) e da OMS apresentam apelo de consumo ao público infantil, dentre eles: bebidas lácteas sabor chocolate, empanado de frango, biscoito recheado chocolate, chocolate ao leite e salgadinho (OPAS, 2018).

As marcas dos produtos avaliados não foram identificadas para preservar sua identidade. Para a análise foram descritos por letras, de "A" a "E", e as marcas de "um" a "três".

Para análise dos valores energéticos, de gorduras totais, gorduras saturadas e gorduras *trans* nos alimentos, foi considerada a porção indicada pelo fabricante, sendo chocolate ao leite porção de 25 g (quatro tabletes); salgadinho porção de 25 g (uma xícara e meia); empanado de frango porção de 100 g (uma unidade); biscoito recheado porção de 30 g (três unidades); bebida láctea com sabor chocolate porção de 200 mL (uma unidade). Além da porção padronizada de 100 g/mL para todos os produtos.

Para estabelecer o valor calórico médio para a faixa etária e assim possibilitar o cálculo do %VD energético, foi utilizado como base o material de apoio do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) que descreve as médias calóricas por faixa etária seguindo os valores propostos pela Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (Brasil, 2010).

Foi calculada média energética entre os valores propostos para crianças de quatro a cinco anos (1350 kcal) e de seis a dez anos (1510 kcal) (Brasil, 2010), sendo considerado para análise o valor médio de 1430 kcal.

Para calcular os percentuais de valores diários recomendados (%VD) de gorduras totais contidas nas porções dos alimentos, os valores foram comparados com o recomendado pelas DRI's (*Dietary Reference Intakes*) para a faixa etária de quatro a oito anos (IOM, 2005).

Porém, nas DRI's não há recomendação de quantidade em gramas para gorduras, apenas um percentual de energia proveniente de gorduras (25% a 35%). Dessa forma, optou-se por utilizar a metodologia proposta por Machado e Weber (2016), que considerou o valor de 25% de gorduras, calculado com base no valor calórico médio proposto para a faixa etária (1430 Kcal/dia), resultando em recomendação de 40 gramas de gorduras totais.

A comparação das gorduras saturadas e gorduras *trans* contidas nos alimentos foi

realizada de acordo com as recomendações da Diretriz sobre o Consumo de Gorduras e Saúde Cardiovascular, definida pela Sociedade Brasileira de Cardiologia, a qual recomenda que o consumo de gorduras saturadas seja menor de 10% do valor energético total, o que equivale a 143 Kcal ou 15,9 g.

O consumo de gorduras *trans* proveniente de produtos industrializados deve ser o mínimo possível, não ultrapassando 1% do valor calórico total, ou seja, 14,3 Kcal ou 1,6 g (Santos e colaboradores, 2013).

Os resultados foram tabulados em planilha própria com auxílio do Software Microsoft Excel 2010®. Para fins de análise, foi utilizada estatística descritiva contendo médias e percentuais.

## RESULTADOS

Os dados obtidos nas tabelas nutricionais dos alimentos, tais como valor energético, gorduras *trans*, gordura saturada, gorduras totais das três marcas avaliadas, resultando em 15 amostras foram compilados na Tabela 1, a qual demonstra as médias em 100g e os %VD em 100g.

Foram calculadas as médias de todos os valores avaliados das três marcas dos alimentos, incluindo dos %VD. Os resultados podem ser conferidos na Tabela 2.

Foram tabuladas as médias de todos os valores de calorias das três marcas dos alimentos, incluindo o %VD, considerando o tamanho da porção. Esses dados foram compilados no intuito de verificar o valor energético resultante do consumo dos alimentos pesquisados. Os resultados podem ser conferidos na Tabela 3.

Pode-se notar que ao consumir os cinco alimentos avaliados, o valor calórico total é de 778 kcal, que corresponde a 54% do valor diário. Calculou-se a densidade energética que resultou em 2,04 Kcal/g.

# Revista Brasileira de Obesidade, Nutrição e Emagrecimento

## ISSN 1981-9919 versão eletrônica

Periódico do Instituto Brasileiro de Pesquisa e Ensino em Fisiologia do Exercício

www.ibpex.com.br - www.rbone.com.br

**Tabela 1** - Comparação de oferta de energia e teor de gorduras em 100 gramas de cada produto avaliado, considerando três marcas.

Nutriente/ Produto	Energia (kcal)	%VD energético	Gorduras totais (g)	%VD gorduras totais	Gorduras saturadas (g)	%VD gorduras saturadas	Gorduras trans (g)	%VD gorduras trans
Bebida Láctea Chocolate								
A1	83,5	6	2,5	6	1,2	8	0,0	*
A2	78,5	5	1,5	4	0,5	3	0,0	*
A3	66,5	5	1,8	5	1,3	8	0,0	*
Biscoito Recheado								
B1	440,0	31	17,6	44	8,0	50	0,0	*
B2	436,0	30	17,3	43	5,6	35	0,0	*
B3	476,6	33	20,0	50	7,6	48	1,0	*
Chocolate ao leite								
C1	564,0	39	35,6	89	21,2	133	0,0	*
C2	485,0	34	19,0	48	12,0	75	0,0	*
C3	572,0	40	36,0	90	24,0	150	0,0	*
Salgadinho								
D1	444,0	31	14,8	37	2,8	18	0,0	*
D2	455,0	32	19,2	48	8,0	50	0,0	*
D3	588,0	41	34,8	87	16,4	103	0,0	*
Empanado de Frango								
E1	195,0	14	12,0	30	7,7	48	0,8	*
E2	233,0	50	17,0	43	4,9	31	3,0	*
E3	267,0	19	17,0	43	5,8	33	0,0	*

Legenda: \* %VD de gordura *trans* não é definido.

**Tabela 2** - Comparação de médias ofertadas de energia e de gorduras de cada produto avaliado, considerando três marcas.

Nutriente/ Produto	Energia (kcal)	Gorduras totais	Gorduras saturadas	Gorduras trans
Bebida Láctea Chocolate				
Média (porção 200 mL)	152	3,9	2,0	-
Média (100g)	76	1,9	1,0	-
%VD (porção 200 mL)	11	10	13	-
%VD (100g)	5	5	6	-
Biscoito Recheado sabor chocolate				
Média (porção 30 g)	135	5,5	2,1	0,1
Média (100g)	451	18,3	7,0	0,3
%VD (porção)	9	14	13	*
%VD (100g)	32	46	44	*
Chocolate ao leite				
Média (porção 25 g)	135	7,55	4,7	-
Média (100g)	540	30,2	19,0	-
%VD (porção)	9	19	30	-
%VD (100g)	38	76	119	-
Salgadinho				
Média (porção 25 g)	124	5,7	2,2	-
Média (100g)	496	22,9	9,0	-
%VD (porção)	9	14	14	-
%VD (100g)	35	57	57	-
Empanado de Frango				
Média (porção 100 g)	232	15,3	6,1	1,2
Média (100g)	232	15,3	6,1	1,2
%VD (porção)	16	39	37	*
%VD (100g)	16	39	37	*

Legenda: \* %VD de gordura *trans* não é definido.

**Tabela 3 - Médias das porções propostas nas embalagens considerando as calorias e %VD.**

Produto	Tamanho da porção (g/mL)	Energia (kcal)	%VD
Bebida Láctea Chocolate	200	152	11
Biscoito Recheado sabor chocolate	30	135	9
Chocolate ao leite	25	135	9
Salgadinho	25	124	9
Empanado de frango	100	232	16
Total	180 g + 200 mL	778	54

**Legenda:** Densidade energética: 778/380 = 2,04 kcal/g.

## DISCUSSÃO

Ao consumir 100 gramas de cada um dos produtos avaliados, percebe-se que em relação as calorias, as bebidas lácteas sabor chocolate foram as que menos comprometeram a ingestão energética diária, ficou em torno de 5 a 6% do valor diário. Enquanto, ao consumir 100 gramas de chocolate ao leite, a criança estará consumindo 34 a 40% da energia recomendada para o dia todo e de salgadinho 31 a 41%. O consumo de alimentos com alta densidade energética pode levar a obesidade e acarretar outras doenças (Almeida e colaboradores, 2002).

Em relação às gorduras totais, o alimento que apresentou menor %VD foi a bebida láctea sabor chocolate, ficou entre 4 a 6%. Ao consumir 100 gramas de chocolate ao leite, a criança consumirá de 48 a 90% do valor recomendado de gorduras totais para o dia. O que se torna um fator preocupante, pois sabe-se que o elevado consumo de gorduras pode desencadear algumas doenças quando adulto.

Foi observado que o alimento que apresentou menor %VD de gorduras saturadas em 100 gramas foram as bebidas lácteas sabor chocolate, entre 3 a 8% do valor recomendado para o dia. Enquanto ao consumir 100 gramas de chocolate ao leite, a criança estará consumindo de 75 a 150% da recomendação diária de gorduras saturadas.

Apenas três produtos apresentaram valor em 100 gramas de gorduras *trans*, sendo uma marca de biscoito recheado sabor chocolate (B3 - 1g) e duas marcas de empanado de frango, (E1 - 0,8) e (E2 - 3 g). Não foi calculado o %VD, uma vez que não apresentaram valor na porção.

De acordo com a I Diretriz sobre o Consumo de Gorduras e Saúde Cardiovascular, o consumo de gorduras *trans*

não deve ultrapassar 1% do valor calórico total (Santos e colaboradores, 2013).

Segundo Dumke e colaboradores (2014) os alimentos ultraprocessados possuem uma alta quantidade de gorduras saturadas e *trans*, que pode interferir no crescimento e desenvolvimento da criança, contribuindo para a obesidade devido à alta densidade energética que eles possuem.

Na tabela 2, os produtos com maior valor médio em relação ao valor calórico na porção foi o empanado de frango, com 232 kcal e %VD 16%, seguido pela bebida láctea sabor chocolate com 152 kcal e 11% do valor diário, ambos com alto comprometimento calórico considerando a alimentação diária.

Observou-se que os alimentos que apresentaram maior valor de gorduras totais em relação a porção e %VD foram: empanado de frango (15,3g em 100g) o que corresponde 39% do valor diário recomendado, chocolate ao leite (7,55 g em 25 g), %VD de 19%. Os alimentos que apresentaram valor elevado de gorduras saturadas na porção e %VD foram: empanado de frango (6,1 g em 100 g - 37%), chocolate ao leite (4,7 g em 25g - 30%) e salgadinho (2,2 g em 25 - 14%).

Em relação às gorduras *trans*, os alimentos que apresentaram valor médio na porção foram o empanado de frango com 1,2 g na porção, seguido do biscoito recheado 0,1 g na porção. Os outros alimentos analisados alegaram não ter valor significativo desse tipo de gordura.

De acordo com a Resolução RDC nº 360 de dezembro de 2003 os valores de gorduras *trans*, devem ser expressas como "zero *trans*" ou "não contém *trans*" quando os alimentos contiverem quantidade menor ou igual a 0,2g na porção, fica excluída a declaração de gordura *trans* em percentual de Valor Diário (%VD) (Brasil, 2003).

Segundo Hissanaka e colaboradores (2012), há vários produtos com expressões zero *trans* referentes a uma porção, porém é

importante ressaltar que nem sempre ocorre a ingestão de apenas uma porção e quando o consumo for superior, pode ocorrer uma ingestão considerável desse tipo de gordura, podendo alcançar o valor recomendado para o dia.

Em uma pesquisa feita por Silva (2016) com produtos alimentícios destinados a população infantil, foi analisada a presença de açúcares livres, sódio, gorduras totais e saturadas, onde verificou-se que todos os produtos apresentaram excesso de algum nutriente ou mais. Os produtos foram separados em oito grupos sendo lácteos, papas, sopas, cárneos, doces, salgados, cereais matinais e bebidas industrializadas. O consumo frequente desses tipos de alimentos, ricos em gorduras e com elevado valor energético, pode desencadear problemas de saúde tanto quanto criança, quanto na fase adulta (Silva e colaboradores, 2009).

Considerando o valor calórico calculado para uma porção de cada um dos cinco alimentos pesquisados obteve-se a densidade calórica de 2,04 Kcal/g.

Segundo Marchioni e colaboradores (2012), é considerada uma dieta saudável aquela que possui baixa densidade energética (até 1,25 Kcal/g), que vai auxiliar na diminuição dos fatores de risco de doenças cardiovasculares, câncer e mortalidade.

Em seu estudo realizado em São Paulo, observou-se que uma dieta com alta densidade energética (1,98 kcal/g) contribuiu no aumento de sobrepeso e obesidade da população estudada.

Durante a infância, as crianças devem receber alimentos de qualidade e em quantidade suficiente para garantir seu desenvolvimento, que vai contribuir para que se tornem adultos mais saudáveis (Carvalho e colaboradores, 2015).

É importante que os pais saibam a composição do alimento que estão comprando e se preocupem em fazer escolhas adequadas de alimentos, proporcionando uma alimentação mais saudável aos seus filhos (Lago, 2004).

Dessa forma, sugere-se que cada vez mais haja o incentivo à alimentação saudável, visto que o apelo para consumo de alimentos industrializados é cada vez maior, podendo acarretar inúmeras situações patológicas no futuro ou mesmo durante a infância.

## CONCLUSÃO

A partir das informações coletadas foi possível verificar que o consumo do conjunto de alimentos pesquisados resulta em alto percentual calórico considerando as necessidades diárias recomendadas.

Assim, é de extrema importância que os pais procurem conhecer os alimentos ofertados aos seus filhos, e que apesar da praticidade de preparo desse tipo de alimento, saibam que eles não podem substituir o consumo de alimentos in natura.

Verifica-se ainda que, a maioria dos produtos analisados apresentaram valor energético elevado e excesso de gorduras, o que pode ser um fator desencadeante da obesidade e DCNT em crianças.

Observou-se também uma lacuna em relação a legislação sobre as gorduras *trans*, uma vez que não tem uma recomendação exata que seja segura de consumo para crianças.

Com isso, é importante ressaltar a necessidade de um maior número de estudos que abordem sobre o consumo de alimentos industrializados associado ao estado nutricional.

## REFERÊNCIAS

- 1-Almeida, S.S.; Nascimento, P.C.B.D.; Quaioti, T.C.B. Quantidade e qualidade de produtos alimentícios anunciados na televisão brasileira. Revista de Saúde Pública. Vol. 36. 2002. p. 353-355.
- 2-ABESO. Associação Brasileira para o Estudo da Obesidade e da Síndrome Metabólica. Mapa da obesidade. 2018. Disponível em: <www.abeso.org.br/atitude-saudavel/mapa-obesidade>. Acesso em: 02/07/2018.
- 3-Brasil. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Manual de orientação aos consumidores: Educação para o Consumo Saudável. Brasília. 2008.
- 4-Brasil. Anvisa. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003. Dispõe sobre o regulamento técnico sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados. Diário Oficial da União. 2003.

- 5-Brasil. Ministério da Saúde. Guia Alimentar para a População Brasileira. 2014.
- 6-Brasil. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Caderno de Materiais Técnicos do PNAE. 2010. Disponível em: <[http://www.crn1.org.br/images/pdf/publica/ma\\_t\\_tec\\_nut.pdf](http://www.crn1.org.br/images/pdf/publica/ma_t_tec_nut.pdf)>. Acesso em: 18/11/2018.
- 7-Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Departamento de Vigilância de Doenças e Agravos não Transmissíveis e Promoção da Saúde. Vigitel Brasil 2017: vigilância de fatores de risco e proteção para doenças crônicas por inquérito telefônico: estimativas sobre frequência e distribuição sociodemográfica de fatores de risco e proteção para doenças crônicas nas capitais dos 26 estados brasileiros e no Distrito Federal em 2017. Brasília. Ministério da Saúde. 2018.
- 8-Carvalho, C.A.; Fonsêca, P.C.A.; Priore, S.E.; Franceschini, S.C.C.; Novaes, J.F. Consumo alimentar e adequação nutricional em crianças brasileiras: revisão sistemática. *Revista Paulista de Pediatria*. Vol. 33. Num. 2. 2015. p. 211-221.
- 9-Dumke, E.; Schalemberguer, J.T.S.; Benedetti, F.J. Consumo e análise de gorduras totais de alimentos ultraprocessados ingeridos por pré-escolares. *Revista Disciplinarum Scientia*. Vol. 16. Num. 1. 2015. p. 89-99.
- 10-Hissanaga, V.M.; Proença, R.P.C; Block, J.M. Ácidos graxos trans em produtos alimentícios brasileiros: uma revisão sobre aspectos relacionados à saúde e a rotulagem nutricional. *Revista de Nutrição*. Vol. 25. 2012. p. 517-553.
- 11-IOM, Institute of Medicine. Dietary reference intakes for energy, carbohydrate, fiber, fat, fatty acids, cholesterol, protein, and amino acids. Washington (DC). National Academy Press. 2005.
- 12-Lago. L.C. Análise do valor nutricional de alimentos industrializados destinados ao público infantil e seu possível impacto na saúde das crianças. TCC de Especialização em Gastronomia e segurança alimentar. Brasília. Universidade de Brasília. 2004.
- 13-Machado, T.B.; Weber, M.L. Análise do teor de gorduras em alimentos industrializados consumidos pelo público infantil. *Revista Life Style*. Vol. 3. Num. 2. 2016. p.44-58.
- 14-Marchioni, D.M.L.; Mendes, A.; Gorgulho, B.; Stella, R.H.; Fisberg, R.M. Densidade energética da dieta e fatores associados: como está a população de São Paulo?. *Arquivos Brasileiros de Endocrinologia & Metabologia*. Vol. 56. Num. 9. 2012. p. 638-645.
- 15-OPAS. Organização Pan-Americana da Saúde. Alimentos e bebidas ultra processados na América Latina: tendências, impacto sobre a obesidade e implicações para as políticas públicas. Brasília-DF. OPAS. 2018. 60p.
- 16-Santos, R.D.; Gagliardi, A.C.M.; Xavier, H.T.; Magnoni, C.D.; Cassani, R.; Lottenberg, A.M.P. et al. Sociedade Brasileira de Cardiologia. I Diretriz sobre o consumo de Gorduras e Saúde Cardiovascular. *Arquivos Brasileiros de Cardiologia*. Vol. 100. Num. 1. Supl. 3. 2013. p.1-40.
- 17-Silva, V.A.; Sousa, I.F.; Silva, L.L.; Garcia, A.F.C.; Loreto, M.D.S. Análise comparativa entre o consumo infantil de alimentos industrializados e a renda familiar na cidade de Ponte Nova-MG. Dissertação de Mestrado. Universidade Federal de Viçosa. Viçosa. 2009.
- 18-Silva, J.A. Análise de produtos alimentícios ofertados à população infantil: tipo de processamento e presença de aditivos químicos. Monografia de Graduação. Universidade Federal do Rio Grande do Norte. Natal. 2016.
- 19-Teixeira, G.L.S.B.; Farias, D.M.A.; Macário, Y.C.; Silva, A.N.; Vieira, R.S.; Nascimento, J.S. Teores de Sódio, Açúcares e Lipídeos de Alimentos Infantis Comercializados no Município de Caruaru-PE. *Revista Eletrônica da Estácio Recife*. Vol. 1. Num. 1. 2015. p. 1-10.
- 20-Teixeira, S.M.; Chiconatto, P.; Mazur, C.E.; Schmitt, V. Alimentos consumidos por crianças em idade escolar: análise das tabelas nutricionais. *RBONE-Revista Brasileira de Obesidade, Nutrição e Emagrecimento*. Vol.11. Num. 67. 2017. p. 531-540. Disponível em: <<http://www.rbone.com.br/index.php/rbone/article/view/581>>

### **Conflito de interesse**

As autoras declaram não haver conflito de interesse na realização do estudo, não havendo relação profissional e/ou financeira com agentes financeiros relacionados às marcas de produtos pesquisados.

Recebido para publicação em 24/01/2019

Aceito em 14/04/2019