

UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO
CENTRO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE – CCBS
PROGRAMA DE PÓS GRADUAÇÃO EM ALIMENTOS E NUTRIÇÃO –
PPGAN

Alimentos com alegação de propriedades funcionais aprovados pela legislação brasileira

Gabriela Dias Alves Pinto



Alegação de propriedade funcional e de saúde

- **Alegação terapêutica ou medicamentosa** : **afirme, sugira** ou **indique** que o **alimento** ou **seus constituintes** podem **prevenir, tratar** ou **curar doenças**.
- **Alegação de propriedade funcional**: **papel metabólico** ou **fisiológico** que o nutriente ou não nutriente tem no crescimento, desenvolvimento, manutenção e outras funções normais do organismo humano.
- **Alegação de propriedade de saúde**: é aquela que afirma, sugere ou implica a existência de **relação** entre o **alimento** ou ingrediente **com doença** ou **condição relacionada à saúde**



Alegação de propriedade funcional e de saúde

- Relação alimento x saúde: [Resolução n. 18, de 30 de abril de 1999](#)

→ Aprova o Regulamento Técnico que estabelece as **diretrizes básicas** para a análise e aprovação de **propriedades funcionais e de saúde** alegadas em **rotulagem de alimentos**, constante do anexo desta portaria.

→ 3.2: Efeitos metabólicos e/ou fisiológicos e/ou benefícios à saúde e devem ser seguros para o consumo

→ 3.5: “... Não são permitidas alegações de saúde que façam referência à cura ou prevenção de doenças.”



Alegação de propriedade funcional e de saúde

- Comprovação da alegação de propriedades funcionais ou de saúde
 - **Evidências científicas aplicáveis :**
 - composição química ou molecular;
 - → **Resultados dos estudos**
 - ensaios bioquímicos;
 - ensaios nutricionais e ou fisiológicos e ou toxicológicos em animais de experimentação;
 - Associação entre o alimento e o seu constituinte e o efeito benéfico à saúde com pouca ou nenhuma evidência em estudos epidemiológicos;
 - contrário
 - ensaios clínicos;
 - evidências abrangentes da literatura científica, organismos internacionais de saúde e legislação internacionalmente reconhecida sobre as propriedades e características do produto;
 - comprovação de uso tradicional, observado na população, sem associação de danos à saúde



Alegação de propriedade funcional e de saúde

- As alegações podem descrever o **papel fisiológico** do nutriente ou não nutriente no crescimento, desenvolvimento e nas **funções normais do organismo**. As alegações podem, ainda, fazer referência à **manutenção geral da saúde** e à **redução do risco de doenças**.
- **Resolução n.19 de 30 de abril de 1999**
 - Aprova o Regulamento Técnico de procedimentos para registro de alimento com alegação de propriedades funcionais e ou de saúde em sua rotulagem.



Alegação de propriedade funcional e de saúde

Ácidos graxos EPA e DHA

→ Alegação padronizada

- “O consumo de ácidos graxos ômega 3 auxilia na manutenção de níveis saudáveis de triglicerídeos, desde que associado a uma alimentação equilibrada e hábitos de vida saudáveis”.
- Os ácidos graxos eicosapentaenóico (EPA) e docosaexaenóico (DHA) são ácidos graxos poli-insaturados da família ômega 3 que podem ser encontrados naturalmente em diversas espécies marinhas ou produzidos a partir de micro-organismos específicos.
- Suplementos contendo óleos de peixes, óleo de krill ou óleo da microalga *Schizochytrium* sp., fontes de EPA e DHA já aprovados



Alegação de propriedade funcional e de saúde

- 100 mg de EPA e DHA não são suficientes para produção dos efeitos benéficos relacionados aos níveis de triglicerídeos; 01,g para alegação padronizada
- **“Pessoas que apresentam doenças ou alterações fisiológicas, mulheres grávidas ou amamentando deverão consultar o médico antes de usar o produto.”**
- Assim, o relatório técnico-científico deve conter estudos científicos que demonstrem a eficácia das quantidades fornecidas de EPA e DHA.



Alegação de propriedade funcional e de saúde

Carotenóides - Licopeno

→ Alegação padronizada

- “O licopeno tem ação antioxidante que protege as células contra os radicais livres. Seu consumo deve estar associado a uma alimentação equilibrada e hábitos de vida saudáveis”.
- Suplementos contendo licopeno extraído do tomate ou licopeno sintético

Carotenóides - Luteína

→ Alegação padronizada

- “A luteína tem ação antioxidante que protege as células contra os radicais livres. Seu consumo deve estar associado a uma alimentação equilibrada e hábitos de vida saudáveis”.

Carotenóides - Zeaxantina

→ Alegação padronizada

- “A zeaxantina tem ação antioxidante que protege as células contra os radicais livres. Seu consumo deve estar associado a uma alimentação equilibrada e hábitos de vida saudáveis”.



Alegação de propriedade funcional e de saúde

• Fibras alimentares - “As fibras alimentares auxiliam o funcionamento do intestino. Seu consumo deve estar associado a uma alimentação equilibrada e hábitos de vida saudáveis”

Porção do produto pronto para o consumo deve apresentar no mínimo:

Fibras alimentares – 2,5g

• Fibras alimentares

Dextrina resistente – 2,5g

• Dextrina resistente

Goma guar parcialmente hidrolisada- 2,5g

• Goma guar parcialmente hidrolisada

Lactulose – 3g

• Lactulose

Polidextrose – 2,5g

• Cápsulas, tabletes, comprimidos, pós e similares : “O consumo deste produto deve ser acompanhado da ingestão de líquidos”.



Alegação de propriedade funcional e de saúde

- Fibras alimentares – Beta glucana
 - “Este alimento contém beta glucana (fibra alimentar) que pode auxiliar na redução do colesterol. Seu consumo deve estar associado à uma alimentação equilibrada e baixa em gorduras saturadas e a hábitos de vida saudáveis.”
 - aveia em flocos, farelo e farinha de aveia.
 - “Pessoas com níveis elevados de colesterol devem procurar orientação médica”



Alegação de propriedade funcional e de saúde

- Fibras alimentares – Frutooligossacarídeo (FOS)
 - “Os frutooligossacarídeos – FOS (prebióticos) contribuem para o equilíbrio da flora intestinal. Seu consumo deve estar associado a uma alimentação equilibrada e hábitos de vida saudáveis”
 - Recomendação diária : Deve fornecer mín. 5g de FOS. A porção deve fornecer no mínimo 2,5g de FOS.
 - Cápsulas, tabletes, comprimidos, pós e similares:
“ O consumo desse produto deve ser acompanhado da ingestão de líquidos.”



Alegação de propriedade funcional e de saúde

- Fibras alimentares – Inulina
 - “A inulina contribui para o equilíbrio da flora intestinal. Seu consumo deve estar associado a uma alimentação equilibrada e hábitos de vida saudáveis”
 - Recomendação diária do produto pronto: No mínimo 5g de inulina.
 - Cápsulas, tabletes, comprimidos, pós e similares:
“ O consumo desse produto deve ser acompanhado da ingestão de líquidos.”



Alegação de propriedade funcional e de saúde

- **Fibras alimentares e fitoesteróis**
- Fibras alimentares – Psillium ou Psyllium
- “A quitosana auxilia na redução da absorção de gordura. Seu consumo deve estar associado a uma alimentação equilibrada e hábitos de vida saudáveis.”
- “O psillium (fibra alimentar) auxilia na redução da absorção de colesterol. Seu consumo deve estar associado a uma alimentação equilibrada e hábitos de vida saudáveis.”
- Porção diária do produto pronto: No mínimo 3g de quitosana.
- Porção diária do produto pronto: No mínimo 3g de psillium.
- Cápsulas, tablets, comprimidos, pós e similares.
- Porção diária do produto pronto: No mínimo 0,9g de fitoesteróis livres.
- “O consumo desse produto deve ser acompanhado da ingestão de líquidos.”
- “Pessoas alérgicas a peixes e crustáceos devem evitar o uso deste produto”.



Alegação de propriedade funcional e de saúde

- Polióis – Manitol, Xilitol, Sorbitol
 - “Manitol/ Xilitol/ Sorbitol não produz ácidos que danificam os dentes. O consumo do produto não substitui hábitos adequados de higiene bucal e de alimentação”
 - Apenas gomas de mascar sem açúcar.



Alegação de propriedade funcional e de saúde

- Produção de toxinas e bacteriocinas.
 - Probióticos
 - 2. Perfil de resistência a antimicrobianos e informações sobre a base genética da resistência antimicrobiana, conforme metodologia descrita pela European Food Safety Authority (EFSA)
 - 1. Caracterização do micro-organismo:
 - 1.1. Identificação do gênero, da espécie e da cepa. A nomenclatura deve estar de acordo com o Código Internacional de Nomenclatura de Bactérias.
 - 1.2. Determinação da atividade hereditária para espécies com potencial patogênico.
 - 1.3. Estudos disponíveis na literatura que descrevam efeitos adversos observados com a cepa em questão (ex. relatos de banco de cultura internacionalmente reconhecido).
 - 1.4. Origem e forma de obtenção, incluindo a informação se o micro-organismo é geneticamente modificado (OGM).
5. Demonstração de eficácia
6. Viabilidade



Alegação de propriedade funcional e de saúde

- Proteína de soja
 - “O consumo diário de no mínimo 25g de proteína de soja pode ajudar a reduzir o colesterol. Seu consumo deve estar associado a uma alimentação equilibrada e hábitos de vida saudáveis”.
 - Deve atender aos requisitos de “ fonte”.



Alegação de propriedade funcional e de
saúde

OBRIGADA!!

