

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 **propriedades 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

• **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 Quitosana**
- **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.”
- Porção diária do produto pronto: No mínimo 3g de quitosana.
- Porção diária do produto pronto: No mínimo 3g de psillium.
- Cápsulas, tabletes, 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!!**

