



UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE TECNOLOGIA
CURSO DE GRADUAÇÃO EM ENGENHARIA DE ALIMENTOS

Veridiana Fabrício do Nascimento

AVALIAÇÃO DA ROTULAGEM E CONSUMO DE PÃO DE FORMA
INTEGRAL

JOÃO PESSOA

2018

Veridiana Fabrício do Nascimento

Avaliação da rotulagem e consumo de pão de forma integral

Trabalho de Conclusão de Curso que apresento à Coordenação do Curso de Graduação em Engenharia de Alimentos do Centro de Tecnologia da Universidade Federal da Paraíba, como parte dos requisitos para obtenção do título de Engenheiro de Alimentos.

Orientador (a): Prof.^a Dr.^a Stela de Lourdes Ribeiro de Mendonça

João pessoa

2018

N244a Nascimento, Veridiana Fabrício do

Avaliação da rotulagem e consumo de pão de forma integral. / Veridiana
Fabrício do Nascimento. – João Pessoa, 2018.

47f. il.:

Orientadora: Prof.^a Dr.^a Stela de Lourdes Ribeiro de Mendonça.

Monografia (Curso de Graduação em Engenharia de Alimentos) Campus I -
UFPB / Universidade Federal da Paraíba.

1. Rótulos 2. Informação Nutricional 3. Legislação sobre pães integrais 4.
Pão. I. Título.

BS/CT/UFPB

CDU: 2.ed. 664(043.2)

Veridiana Fabrício do Nascimento

Avaliação da rotulagem e consumo de pão de forma integral

Trabalho de Conclusão de Curso que apresento à Coordenação do Curso de Graduação em Engenharia de Alimentos do Centro de Tecnologia da Universidade Federal da Paraíba, como parte dos requisitos para obtenção do título de Engenheiro de Alimentos.

Data:

Resultado:

Banca Examinadora

Prof.^a Dr.^a Stela de Lourdes Ribeiro de Mendonça
(Orientadora)

Prof.^a Dr.^a Yuri Montenegro Ishirara
(Membro da banca)

Prof.^a Dr.^a Joselma Araújo de Amorim
(Membro da banca)

JOÃO PESSOA

2018

AGRADECIMENTOS

Quero agradecer primeiramente a Deus, sem ele jamais estaria aqui.

Aos meus pais, que nunca permitiram que eu desistisse do curso e sustentaram toda a minha tristeza quando não pude carregar sozinha.

A minha irmã Viviane que começou seu curso superior antes de mim e já concluiu e foi inspiração pra mim.

A meu vovô Cosmo que mesmo no infinito (*In memoriam*) foi a pessoa que sempre acreditou em mim quando nem eu mesma acreditava- essa vitória é sua!

Ao meu namorado Marcelo, que sempre esteve ao meu lado até nos momentos mais difíceis dessa pesquisa.

Ao meu tio Zé Ivanildo que sempre esteve ao meu lado mesmo distante.

À minha orientadora prof.^a Dr^a Stela de Lourdes Ribeiro de Mendonça, que acreditou em mim e sempre me apoiando. A senhora me surpreendeu pela forma humana que conduziu minha orientação e desde já, só tenho enorme gratidão por ti.

Às professoras, Prof.^a Dr^a Esmeralda Paranhos dos Santos e Prof.^a Dr^a Edilma Pinto Coutinho, que compartilharam seus conhecimentos na etapa inicial deste trabalho.

Agradeço grandemente a todos os professores do curso, que contribuíram pra minha vida acadêmica.

Aos meus pets Snoopy (*In memoriam*) e Fly que por muitas vezes acalentaram e comemoraram com lambeijos.

Enfim, a todos aqueles que estiveram presentes na minha vida e de alguma forma contribuíram para o desenvolvimento deste trabalho.

RESUMO

A rotulagem é a forma mais útil para informar sobre o produto que está sendo adquirido e consequentemente fidelizar o consumidor. No Brasil, a ANVISA, através das regulamentações RDC 259/2002 e RDC 360/2003, visa garantir que as informações passadas pelo rótulo sejam confiáveis. Entretanto ainda são encontradas irregularidades nas informações nutricionais. Na panificação não poderia ser diferente, visto que temos uma infinidade de marcas com diferentes funcionalidades para o pão de forma integral. Este estudo teve como objetivo avaliar de modo observacional e descritivo as informações nutricionais nos rótulos de pão de forma integral, sob o ponto de vista das legislações vigentes e do Substitutivo de Lei N° 5.081/2013 e averiguar o comportamento do consumidor em relação às informações dispostas nos rótulos. A análise da rotulagem do pão integral foi feita por meio da leitura do rótulo observando os seguintes aspectos: quantidade de sódio, açúcares, fibras e gorduras em conformidade com a RDC 54/2012; disposição e/ou percentual do ingrediente principal (farinha de trigo integral) conforme a RDC 90/2000 e ao substituto e a variabilidade de preços visualizados durante a aquisição das amostras para construção de gráficos comparativos. O comportamento do consumidor foi estudado por meio da aplicação de um questionário *online*. Responderam ao questionário cerca de 133 pessoas no período de fevereiro a março de 2018 no município de João Pessoa. Concluiu-se que em relação aos rótulos avaliados, estes apresentaram diversas irregularidades com base na legislação vigente, fazendo necessária uma melhor fiscalização dos órgãos competentes. No que diz respeito ao questionário aplicado, foi averiguado que a característica principal de perfil dos entrevistados é do sexo feminino, com idade entre 22 e 29 anos, estudante, com faixa salarial média de 1-2 salários. Já em relação às características de consumo, percebeu-se que o consumo dos produtos integrais é popular entre os entrevistados e que o pão de forma integral acompanha o mesmo ritmo, mesmo que o consumidor desconheça o conceito de integral, pois a maioria dos entrevistados adquire pelo preço, pela marca e por conter na embalagem o nome “integral” que serve de critério na diferenciação da escolha do produto.

Palavras-chave: Rótulos. Informação Nutricional. Legislação sobre pães integrais. Pão de forma integral.

ABSTRACT

Labeling is the most useful way to inform about the product being purchased and consequently retain consumers. In Brazil, ANVISA, through the RDC 259/2002 and RDC 360/2003 regulations aim to ensure that the information passed by the label are reliable. However, they are still found irregularities in the nutritional information. In the bakery could not be otherwise, since we have a plethora of brands with different features for bread in full. This study aimed to evaluate observational and descriptive way the nutritional information on the labels in full bread, from the point of view of the current legislation and the Substitute of Law No. 5,081 / 2013 and determine consumer behavior in relation to information arranged on the labels. The analysis of the labeling of bread were made by reading the label noting the following: amount of sodium, sugars, fats and fiber in accordance with the DRC 54/2012; disposal and / or percentage of the main ingredient (whole wheat flour) as the DRC 90/2000 and substitute and price variability displayed during acquisition of samples for construction of comparative graphs. Consumer behavior has been studied through the application of an online questionnaire. about 133 people were interviewed in the period February-March 2018 in the city of Joao Pessoa. It was concluded that in relation to the assessed labels, they showed various irregularities on the basis of current legislation, making necessary a better supervision of the competent bodies. With regard to the questionnaire, it was established that the main characteristic of the respondent's profile is female, aged between 22 and 29 years old student with average Salaria range of 1-2 wages. In relation to consumption characteristics, it was noticed that the consumption of whole grain products is popular among respondents and the integrally bread accompanies the same rate, even if the consumer is unaware the concept of integral, since most respondents acquires by price, brand and the packaging contain the name "integral" that serves as a criterion for differentiating the product choice.

Keywords: Labels. Nutritional information. Legislation on whole wheat bread. Whole bread.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Ilustração 1. Pães	15
Ilustração 2. Pão de forma integral	16
Ilustração 3. Comparação entre pão de forma branco e pão integral	17

LISTA DE TABELAS

Tabela 1. Mercado do pão	20
Tabela 2. Descrição e teores de gordura, sódio e fibras dos pães integrais avaliados.	26
Tabela 3 Disposição da farinha de trigo integral na lista de ingredientes	28
Tabela 4. Preços obtidos nos principais supermercados	29

LISTA DE FIGURAS

Figura 1. Fluxograma de obtenção do pão de forma	18
Figura 2. Gênero	30
Figura 3. Faixa etária	31
Figura 4. Ocupação	31
Figura 5. Renda mensal	32
Figura 6 Consumo de algum produto integral	33
Figura 7. Conceito de integral	34
Figura 8. Consumo de Pão integral	34
Figura 9. Requisitos para a escolha do pão de forma integral	35
Figura 10. Frequência de consumo	35
Figura 11. Motivos para consumo	36
Figura 12. Marcas lembradas	36
Figura 13. Forma de aquisição	37
Figura 14. Observação das informações do rótulo	37

LISTA DE ABREVIATURA

ANVISA- Agencia Nacional de Vigilância Sanitária

ABIP- Associação Brasileira da Indústria de Panificação e Confeitaria

IBGE- Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística

RDC- Resolução da Diretoria do Colegiado

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	12
2. OBJETIVOS	14
2.1 Objetivo Geral	14
2.2 Objetivos Específicos	14
3. REVISÃO DE LITERATURA	15
3.1 Pão	15
3.2 Pão de forma integral	16
3.2.1 Padrão de identidade e qualidade do pão de forma integral	16
3.2.2 Fabricação	18
3.3 Mercado de pão	20
3.4 Conceitos sobre rotulagem	21
3.4.1 Rotulagem geral	21
3.4.2 Rotulagem Nutricional	21
3.4.3 Rotulagem na panificação	22
4. METODOLOGIA	24
4.1 Amostragem	24
4.2 Análise da rotulagem do pão integral	24
4.3 Análise da variabilidade de preço	24
4.4 Identificação do perfil dos consumidores e consumo de pão de forma integral	24
4.5 Análise estatística	25
5. RESULTADOS E DISCUSSÃO	26
5.1 Análise com base nas recomendações da ANVISA	26
5.2 Análise do ingrediente principal	28
5.3 Análise da variabilidade do preço	29
5.4 Análise de perfil dos consumidores	30
5.5 Perfil do consumo	32
6. CONCLUSÃO	39
REFERÊNCIAS	40
APÊNDICE	44

1 INTRODUÇÃO

A embalagem sempre foi alvo de muita atenção por parte das indústrias e do comércio em geral, pois além de protegerem os produtos e facilitarem seu transporte, dão ao consumidor informações importantes para a formação de um primeiro conceito a respeito do produto, de quem o faz e também contribuem na criação de promoções, divulgação de produtos, serviços e na valorização da marca.

Com tantas tecnologias e inovações no mercado, a apresentação da rotulagem também segue esse mesmo caminho. Rótulos em geral buscam conversar com o consumidor, induzi-lo á compra e até mesmo fidelizar o consumidor, não é à toa que todos os produtos alimentícios apresentam rótulo informativo (PROTESTE, 2012). Pra isso adotamos o pão integral de forma com suas características principais pra estudo dessa pesquisa.

O pão integral consumido no dia a dia das pessoas vem se popularizando cada vez mais. Essa tendência entre o mercado da informação, novas tecnologias na área da panificação e principalmente hábitos saudáveis está impulsionando o crescimento na panificação, exigindo um grande desenvolvimento de tecnologias específicas que promovem alimentos macios, apetitosos e nutritivos, garantindo constantes inovações do setor, que apostam no enriquecimento de alguns ingredientes como uma solução altamente eficaz para esta demanda tão conflitante (SILVA, 2014).

Portanto, pensando na averiguação dos pães integrais de forma que vem ganhando cada vez mais destaque no mercado de consumidores preocupados cada vez mais em manter uma alimentação saudável, essa pesquisa vem para contribuir seja na análise do rótulo avaliando as recomendações que a ANVISA impõe aos produtos, seja na percepção do consumidor ao adquiri-los.

Seguindo as recomendações da ANVISA abordaremos para esta pesquisa as Resoluções da Diretoria Colegiada (RDC) n°90/2000, n°54/2012 e n°259/2002 vigentes, discutindo o rótulo do pão de forma integral e suas referências nutricionais para parâmetros de adequação do produto de estudo.

Em síntese, essa pesquisa foi realizada no município de João Pessoa e teve como objetivo principal verificar as informações prestadas nos rótulos de diferentes marcas de pão de forma integral seguindo as recomendações da ANVISA e teve como

apoio a aplicação de questionário *online* que permitiu uma melhor avaliação da observação do consumidor com o produto.

2 OBJETIVOS

2.1 Objetivo Geral

Avaliar a rotulagem e o consumo de pão de forma integral comercializados no município de João Pessoa –PB.

2.2 Objetivos Específicos

- Analisar a rotulagem do pão de forma integral seguindo as recomendações das RDC nº54/2012 e RDC nº90/2000;
- Analisar a variabilidade de preços;
- Identificar o perfil dos consumidores de pão de forma integral.
- Identificar perfil de consumo

3 REVISÃO DE LITERATURA

3.1 Pão

O pão nosso de cada dia que conhecemos e consumimos diariamente tem datação de aproximadamente 1000 anos a.C. era feito com a mistura de grãos e água dando a forma achatada de textura macia por dentro e dura por fora. Após isso, os egípcios aperfeiçoaram a técnica para a fermentação contribuindo para a elaboração de massas denominada a cerca de 3000 atrás, de pão. A partir daí os egípcios espalharam a novidade pelo mundo, chegando até à China, Grécia, e depois à Europa, de onde foi levado para as Américas e no Brasil, o pãozinho chegou por volta do século XVI (VIANA, 2010).

De acordo com a RDC nº 90, de 18 de outubro de 2000, pães são produtos da farinha de trigo e ou outras farinhas, adicionados de líquido, resultantes do processo de fermentação e/ou não cocção, podendo conter outros tipos de ingredientes, desde que não descaracterizem os produtos, podendo apresentar cobertura, recheio, formato e textura diversos (ANVISA, 2000).

Ilustração 1. Pães



Fonte: Google¹

Com o avanço da globalização, a mudança no padrão alimentar mudou bastante e com essa evolução o pão evoluiu junto. Hoje o que se pode ver é a vasta oferta de

¹ Disponível em: <http://www.curasaudavel.com/site/?p=1812>

produtos industrializados, com maior durabilidade, acessibilidade e palatabilidade, capaz de atender a toda a demanda de consumidores cada vez mais exigentes (SILVA et al, 2014).

3.2 Pão de forma integral

A procura do consumidor preocupado em equilibrar saúde e dieta tem garantido o interesse das pessoas em procurar alimentos cada vez mais saudáveis e assim, optar por produtos integrais, como os pães, ampliando significativamente o mercado industrial (SILVA et al, 2017)

A maioria dos pães integrais apresenta-se ao mercado como pão de forma. O pão de forma é fabricado de acordo com a RDC nº 90, de 18 de outubro de 2000 sendo obtido pela cocção da massa em formas, apresentando miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia (ANVISA, 2000). A massa é moldada numa forma ou molde (geralmente com aspecto de paralelepípedo reto) antes de ser levada ao forno. O pão já pronto apresenta miolo elástico e homogêneo com poros e cascas fina e macia (Rocha 2012).

3.2.1 Padrão de identidade e qualidade do pão de forma integral

Segundo a ANVISA, o pão integral conforme a RDC nº 90, de 18 de outubro de 2000 é deliberado como “produto preparado, obrigatoriamente, com farinha de trigo integral e/ou fibra de trigo e ou farelo de trigo” (ANVISA, 2000).

Ilustração 2. Pão de forma integral



Fonte: Autor

Na Ilustração 3 abaixo, destacamos alguns valores da tabela nutricional comparando o pão de forma tradicional ao pão de forma integral e nela podemos destacar a quantidade de fibras que aumenta em relação ao pão de forma tradicional.

Ilustração 3. Comparação entre pão de forma branco e pão de forma integral

Em 100g do alimento...	Pão de forma branco	Pão de forma integral
Kcal	253	253
Proteína (g)	12	9,4
Carboidrato (g)	44,1	49,9
Fibra Alimentar (g)	2,5	6,9
Cálcio (mg)	156	132
Ferro (mg)	5,7	3
Sódio (mg)	586	506
Potássio (mg)	65	163

Fonte: Google²

Além disso, apresentam grandes benefícios principalmente na sua composição por conter mais vitaminas, minerais e principalmente fibras quando comparados aos pães tradicionais, além disso, a ingestão apropriada de fibras na dieta, diminui o risco de doenças cardiovasculares, hipertensão arterial, obesidade, diabetes mellitus e doenças gastrointestinais (FERRAZ, 2016).

Para assegurar a qualidade dos pães em geral alguns parâmetros são adotados como é o caso resolução RDC nº 54, de 12 de novembro de 2012 que quantifica entre teores mínimos e/ou máximos os açúcares, gorduras, fibras, sódio e outros, em alimentos em geral. Para isso, é adotada quantidade de porção dos pães baseada na RDC 359, 23 de dezembro de 2003 que determina a porção de 50g para os pães embalados, fatiados ou não, com ou sem recheio (ANVISA, 2003).

Vale ressaltar que hoje já tramita no senado federal o Substitutivo da Lei ° 5.081/2013, que visa padronizar o pão integral, definindo quantidades mínimas de 50% de farinha de trigo integral e/ou farelos para considerar como pão integral (ANVISA,

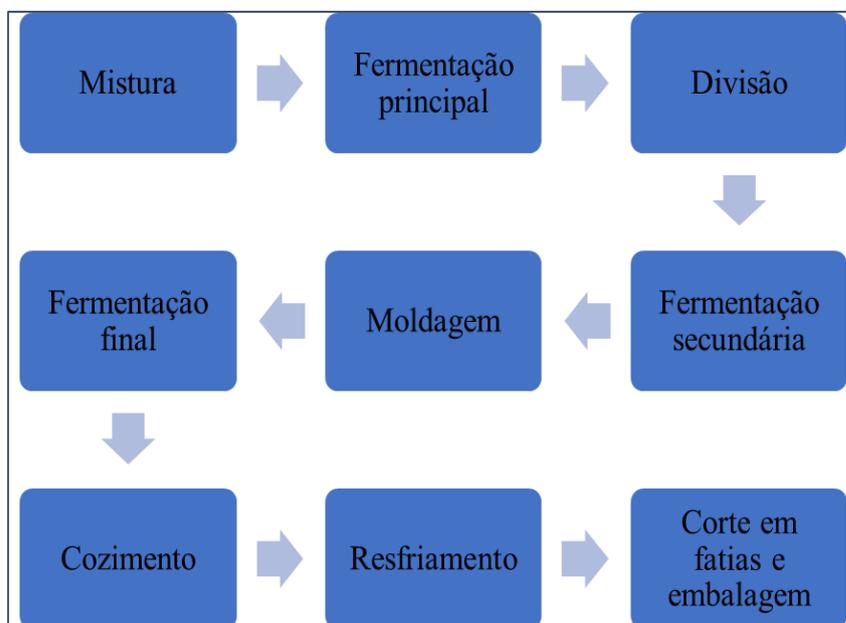
² Disponível em: <https://www.jlsuplementos.com/products/tapioca-engorda-ou-emagrece-e-o-paointegral/>.

2013), por isso é indispensável avaliar os avisos que são expostos nos rótulos dos alimentos, para que as pessoas possam ter consciência na hora de escolher os produtos, já que a rotulagem é um meio onde os profissionais da saúde e leigos podem compreender melhor as informações descritas, indicando maiores benefícios à população (FERRAZ, 2016)

3.2.2 Fabricação do pão de forma integral

O preparo do pão de forma integral deve ter o mínimo de ingredientes processados possível para assegurar que seja integral e deve ser composto especialmente de quatro ingredientes básicos: farinha de trigo integral, água, sal e fermento, além de outros ingredientes que podem melhorar o aspecto e também enriquecer o produto, como açúcar, leite, ovos, grãos, sementes, fibras, farelos, outras farinhas integrais e condicionadores de massa (FERRAZ et al, 2016). Na figura 1, podemos observar as etapas para o para a fabricação do pão de forma segundo Rocha (2012) e respectivamente a descrição do fluxograma abaixo:

Figura 1. Fluxograma de obtenção do pão de forma



Fonte: Rocha, 2012.

A descrição das etapas segue abaixo:

MISTURA - Nessa etapa é feita a homogeneização dos ingredientes secos na masseira e depois adiciona a água, formando uma massa visco elástica, permitindo o desenvolvimento do glúten pela hidratação das proteínas. De preferência deve-se trabalhar sob a temperatura de 26-28°C para inibir a fermentação e a formação excessiva de gases, sendo a temperatura da massa durante a homogeneização controlada pela temperatura da água.

FERMENTAÇÃO PRINCIPAL - Nessa fase ocorrerá a fermentação alcoólica e anaeróbica ocasionada pelo fermento sobre os açúcares da massa com produção de gás carbônico com alterações físico-químicas que influenciam nas propriedades plásticas da massa: sabor, aroma e conservação. Está etapa dura aproximadamente 3h e necessita de algumas sovas intercaladas.

DIVISÃO - Essa divisão da massa pode ocorrer manualmente ou mecanicamente e deve ser extremamente precisa, pois determinará o peso final do pão de forma e a sua imprecisão pode representar uma violação as leis que regem a fabricação do pão de forma.

FERMENTAÇÃO SECUNDÁRIA- Aqui os pedaços irão para a câmara de fermentação num curto período de 5-20min com a temperatura controlada de 26-30°C e umidade em torno de 75-80% para melhorar a extensibilidade da massa.

MOLDAGEM- Nessa fase serão usados os moldes para acondicionar a massa melhorando a estrutura e a textura do pão.

FERMENTAÇÃO FINAL- Novamente na câmara de fermentação com temperaturas e umidades adequadas com um tempo médio de 40-120min. Aqui os pedaços do pão descansam para adquirir novo volume influenciando principalmente na qualidade do pão final como textura e miolo macio.

COZIMENTO- Nessa etapa com temperaturas em torno de 200-300°C até o cozimento,

ocorrerá a inativação das enzimas e fermento, favorecendo formação da crosta do pão, desenvolvimento do aroma, sabor e palatabilidade do pão.

RESFRIAMENTO- Após o cozimento, deve-se esperar o resfriamento até a temperatura ambiente.

CORTE EM FATIAS E EMBALAGEM- o corte do pão não poderá ocorrer com o pão ainda quente ou morno, pois pode ocasionar deformação ou permitir a formação de mofo posteriormente. O corte será feito por facas ou laminas seguido da embalagem de forma manual ou mecânica. Os materiais para embalagem mais usuais são as de polipropileno e polietileno por terem preços mais baixos.

3.3 Mercado do pão de forma integral

Segundo Ferraz (2016), o consumo de produtos de panificação por pessoa chega a 33,5 kg por ano no Brasil e isso representa pouco mais que a metade da recomendação da OMS (Organização Mundial da Saúde) que é cerca de 60kg/capita/ano. Segundo Cunha (2012) no Brasil, 86% correspondem aos pães artesanais, dos quais 58% correspondem ao pão francês e somente 14% correspondem aos pães industrializados.

No Brasil a pesquisa realizada pelo IBGE nos anos de 2002 e 2008 constatou um aumento no consumo de pães, em grande parte ao substancial aumento na aquisição de pão integral (IBGE, 2011) como mostra o Tabela 1 abaixo:

Tabela 1. Mercado de pão

Produtos Brasil			
	2002	2008	Variação relativa (%)
Pães	14,8	15,82	6,9
Pão de forma de padaria	0,1	0,1	4,9
Pão de forma industrializado	0,75	0,86	13,5
Pão integral	0,07	0,19	158,1

Fonte: IBGE (2011).

3.4 Conceitos sobre rotulagem

3.4.1 Rotulagem geral

Segundo a ANVISA (2002), a RDC nº 259 de 23 de dezembro de 2002 designa que “Rótulo é toda inscrição, legenda, imagem ou toda matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, estampada, gravada em relevo ou litografada ou colocada sobre a embalagem do alimento”. Para isso, os rótulos devem garantir a oferta e apresentação de produtos ou serviços de forma clara, precisa, ostensiva e em língua portuguesa sobre suas características, qualidades, quantidades, composição, preço, garantia, prazos de validade e origem, entre outros dados, bem como sobre os riscos que os produtos apresentam a saúde e segurança dos consumidores.

Para atender de forma coerente a legislação, todo rótulo deve ter informações essenciais como a designação, conteúdo líquido, indicação quantitativa, lista de ingredientes, dados da fabricante, identificação de origem, dados do importador para produtos fabricados fora do Brasil, lote, validade, modo de conservação, modo de preparo e uso do alimento e número de registro no órgão competente (ANVISA, 2002).

3.4.2 Rotulagem Nutricional

Rótulo nutricional é a informação dada ao consumidor sobre as propriedades nutricionais de um alimento, prestando esclarecimento sobre as informações nutricionais que servem como parâmetros indicativos de qualidade e segurança do seu consumo (LOBANCO et al., 2009).

A rotulagem nutricional possui informações obrigatórias descrita na Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003, tais como (ANVISA, 2003) a porção utilizada, a medida caseira, a descrições dos nutrientes, o percentual de valores diários.

A Lista de ingredientes que deve estar disposta em ordem decrescente de quantidades a começar pelo componente em maior quantidade.

As informações nutricionais devem ser colocadas no mesmo local, estruturada em forma de tabela (horizontal ou vertical) e se o espaço não for suficiente, pode ser utilizada a forma linear. Sendo assim segundo a ANVISA (2003) todos os nutrientes

devem ser declarados da mesma forma; a informação nutricional deve estar no idioma oficial do país de consumo do alimento em um lugar visível, com letras legíveis, que não possam ser apagadas ou rasuradas, e em cor contrastante com o fundo onde estiver impressa; é obrigatório informar a presença das quantidades de gordura trans, sódio e fibra e das substâncias facultativas como a presença de colesterol, ferro e cálcio; além disso, devem conter a expressão “CONTÉM GLÚTEN” ou “NÃO CONTÉM GLÚTEN”, segundo a Lei nº 10.674/ 2003 que obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten (BRASIL, 2003).

O acesso às informações nutricionais dos produtos comercializados é um direito que o consumidor tem assegurado em lei, pois o conhecimento prévio das informações nos alimentos permite que este possa fazer sua escolha da forma mais saudável possível. Por essa razão as informações nutricionais contida nos rótulos obrigam indiretamente a indústria a melhorar a qualidade nutricional de seu produto (VIANA, 2010). A ausência de compreensão ou interpretação incorreta de rótulo nutricional pode gerar prejuízos a saúde das pessoas, principalmente daquelas portadoras de patologias que necessitam de alguma restrição alimentar, como: diabetes, hipertensão, colesterol elevado, obesidade, celíacos, intolerantes a lactose, fenilcetonúricos e outros (VIANA, 2010).

3.4 Rotulagem na panificação

Assim como todos os produtos que circulam nos mercados, o pão de forma por ser um alimento embalado na ausência do consumidor, deve obedecer às legislações vigentes de rotulagem para alimentos embalados (ANVISA, 2002) e rotulagem nutricional (ANVISA, 2003). Entretanto de acordo com a ANVISA (2002), na embalagem deve conter.

- Denominação de venda do alimento
- Tabela nutricional
- Lista de ingredientes
- Conteúdos líquidos
- Identificação da origem

- Nome ou razão social e endereço do importador, no caso de alimentos importados.
- Identificação do lote
- Prazo de validade Instruções sobre o preparo e uso do alimento, quando necessário.

Além disso, nas embalagens deve explicitar informações dos componentes que possam causar alergias tais como glúten, corantes, leites, entre outros.

4 METODOLOGIA

4.1 Amostragem

A coleta dos rótulos de pão de forma integral foi realizada em vários supermercados no município de João Pessoa-PB entre os meses de maio a outubro de 2017, adquirindo num total de 8 rótulos de marcas diferentes.

As amostras adquiridas foram codificadas a fim de preservar a identidade dos produtores, seguindo a ordem de códigos A, B, C, D, E, G, H, I para a identificação das mesmas para posterior análise.

4.2 Análise da rotulagem do pão de forma integral

A análise da rotulagem foi feita por meio da observação através da leitura do rótulo conforme as etapas descritas abaixo:

- Quantidade de sódio, açúcares, fibras e gorduras em conformidade com a RDC 54/2012;
- Disposição e/ou percentual do ingrediente principal (farinha de trigo integral) conforme a RDC 90/2000 e ao substituto.

4.3 Análise da variabilidade de preços

Variabilidade de preços durante a aquisição das amostras para construção de gráficos comparativos.

4.4 Identificação do perfil dos consumidores e consumo de pão de forma integral.

O questionário de identificação do perfil foi destinado às pessoas que consumiam o pão de forma integral a fim de observar se os consumidores estavam atentos às informações que lhes são passadas por meio do rótulo ou mesmo verificar qual o comportamento dos consumidores para a aquisição do produto. Para isso foi

aplicado um questionário *online* com 133 pessoas no período de fevereiro a março de 2018 no município de João Pessoa.

4.5 Análise estatística

Os dados foram por computados no programa *Microsoft Office Excel 2010*. Os resultados foram expressos em termos percentuais.

5 RESULTADOS E DISCUSSÃO

5.1 Análises com base nas recomendações da ANVISA

De acordo com a leitura da rotulagem de amostras do pão integral de forma coletadas no comércio da Capital João Pessoa-PB, foram construídas Tabelas a partir das quais se descreveu os principais atributos de estudo desse trabalho.

Na Tabela 2 a seguir, podemos destacar as quantidades informadas nos rótulos dos principais ingredientes descritos nas rotulagens e as variáveis da média e desvio padrão dos atributos das amostras:

Tabela 2. Descrição e teores de gordura, sódio e fibras dos pães integrais.

Dados nutricionais				
Porção por 50g = 2 fatias				
Amostra	Carboidratos(g)	Fibras-(g)	Sódio-(mg)	Gorduras-(g)
A	26,5	2,6	170	1,8
B	22	4	135	2,3
C	31	4,2	89	1,9
D	21	3,9	152	2,2
E	20	3	154	1,0
F	22,2	2	240	1,8
G	25	4,7	219	0,6
H	20	3	155	1,2
Média	23,4625	3,425	164,25	1,6
Desvio padrão	3,820597	0,914565	47,24934	0,602376

Considerando os dados da Tabela 2, podemos observar que conforme RDC n.º 54/2012 que determina que a quantidade mínima de fibras para caracterizar fonte de fibras é de 3g por porção e de 5g por porção para ser considerado como um produto de alto teor de fibras. Podemos observar que dos oito rótulos avaliados apenas 2 rótulos apresentaram quantidade inferiores a 3g de fibras por porção, comprovando estar em discordância com a RDC n.º 54/2012. Isso chama a atenção para a embalagem do produto que informava ser “rico em fibras” sem apresentar na tabela nutricional as quantidades mínimas de 3g de fibra por porção como preconizado. Já as demais

amostras apresentaram quantidades de fibras variando entre 3g e 5g de fibras por porção, porém não podem ser consideradas com alto teor de fibras, que ocorre a partir de 5g por porção, discordando da informação prestada nos rótulos analisados.

Ainda abordando a RCD n.º 54/2012 que determina a quantidade máxima de sódio de 80 mg por porção, observou-se que todos os rótulos sem exceção apresentaram quantidades altas de sódio. A média encontrada no rótulo das amostras foi de 164,25mg e isso representou mais do que o dobro do que deveria compor cada porção, demonstrando ser mais uma característica que deve ser pesada na escolha do consumidor.

Em relação a quantidade de gorduras totais a RDC n.º 54/2012 destaca que é permitido no máximo 3g de gordura por 100g da amostra. Logo como nossa porção de estudo adotada foi de 50g a estimativa deve ser de 1,5g de gorduras total permitida. Sendo assim, podemos destacar que a média dos rótulos foi de 1,6g diagnosticando que apenas 3 amostras se encontraram dentro da recomendação legal e as demais encontram-se fora do padrão adotado permitido.

Em relação às quantidades de carboidratos a RDC n.º 54/2012 só informa valores referentes aos açúcares e não aos carboidratos para a panificação. Porém pela média obtida de 23,4625g podemos deduzir que está relacionada à presença das fibras. Saliento também que nenhum rótulo informava a quantidade de açúcares presentes na tabela nutricional, o que dificultou a análise desse componente. Sendo, portanto, sugerido a realização das análises de açúcares das amostras no laboratório do Centro de Tecnologia (CT) da UFPB para futuras comparações com a RDC n.º 54/2012

Assim foram constatadas que os valores dos componentes em destaque como as quantidades de carboidratos, fibras e gorduras em porções de 50g não estão em conformidade com a legislação vigente principalmente se considerar o sódio que apresentou-se em altas quantidades demonstrando assim uma preocupação muito maior quando comparada aos outros componentes em estudo, mas também pelo conjunto todo se distanciar das recomendações da ANVISA.

5.2 Análise do ingrediente principal

De acordo com a RDC 90/2000 que determina que o pão integral precisa ter na sua composição farinha de trigo integral e/ou fibra de trigo e ou farelo de trigo e pela Lei ° 5.081/2013 que se sancionada determina a presença da farinha de trigo integral no mínimo em 50% da composição do produto e em primeiro lugar na formulação do pão de integral. Considerando as duas recomendações, segundo a qual a farinha de trigo integral deve estar em primeiro lugar na elaboração do pão integral na lista de ingredientes em ordem decrescente de quantidades visualizadas nos rótulos, destacamos a padronização das amostras como segue na Tabela 3 abaixo:

Tabela 3. Disposição da farinha de trigo integral na lista de ingredientes.

Marcas	RDC 90/2000	Lei 5.081/2013	Resultado
A	1°	100%	Conforme
B	2°	50%	Conforme
C	1°	50%	Conforme
D	1°	50%	Conforme
E	2°	50%	Conforme
F	1%	50%	Conforme
G	1°	100%	Conforme
H	1°	100%	Conforme
I	2°	50%	Conforme

Podemos observar que:

- Cerca de 33% dos produtos tem somente a farinha de trigo integral como primeiro ingrediente atendendo a RDC 90/2000 e Lei ° 5.081/2013.
- Cerca de 33% das amostras possui a farinha de trigo integral como primeiro ingrediente seguida da farinha de trigo refinada.
- Cerca de 33% das amostras tem em sua formulação como o primeiro ingrediente como farinha de trigo refinada, seguida da farinha de trigo integral. Vale salientar também que a ordem dos ingredientes do maior para o menor se não for mantida, poderá não pode ser considerado como pão de forma integral como é o caso onde a farinha de trigo refinada aparece em

primeiro lugar. Ou seja, o pão de forma seria somente integral se o primeiro ingrediente fosse a farinha de trigo integral.

Tendo em vista que não há legislação vigente com critérios estabelecidos com relação às quantidades de ingredientes integrais bem como a ordem dos ingredientes do pão denominado “integral”, foi verificado que os pães de forma integral podiam ser classificados como integral, visto que falta legislação específica para classificá-lo de forma mais precisa. Isso faz com que os consumidores optem muitas vezes por um pão não integral, mas que está rotulado como integral.

5.3 Análise da variabilidade de preço

Quanto aos preços podemos observar grandes variações nos valores encontrados nos supermercados de acordo com a Tabela 4:

Tabela 4. Variabilidade de preços do pão de forma integral

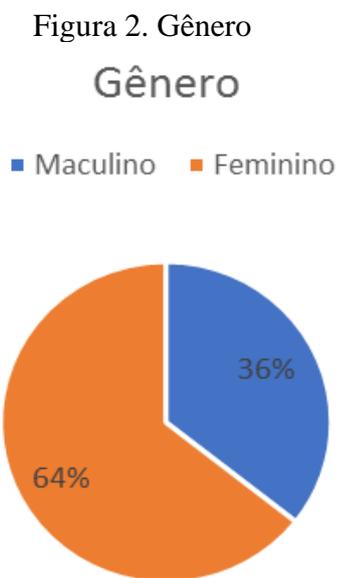
SUPERMERCADOS	MARCAS DE PÃES							
	A	B	C	D	E	F	H	I
1		3,89			11,5	3,1	6,75	
2				5,15	14,9	4,39	7,99	
3		6,29			18,9		7,59	6,29
4	4,19			4,69	12,55		7,98	
5					16,48	4,35	7,98	
6			3,99		11,5		6,79	
7				5,69	13,89		7,99	5,5
MÉDIA	4,19	5,09	3,99	5,17	14,25	3,95	7,58	5,89

Constatou-se neste estudo, uma variação de preço entre R\$ 3,99 - R\$ 14,25 (em relação à 450g de pão de forma integral). Observou-se que a relação entre o preço e a adequação dos rótulos às leis vigentes reflete que quanto maior a quantidade de adequações às leis, maior é o valor do pão. Notou-se também que os rótulos que continham na informação dos ingredientes a farinha integral como primeiro ingrediente são mais caros do que os que não o apresentavam nessa ordem.

5.4 Análise de perfil dos consumidores

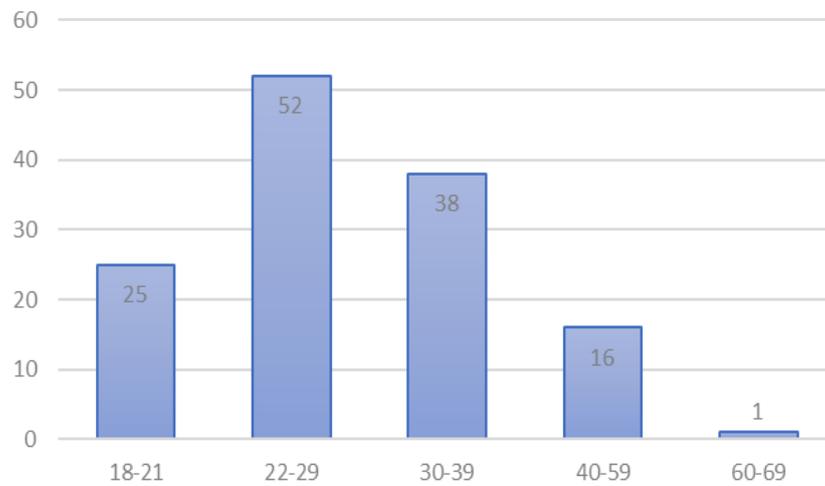
A aplicação do questionário *online* de precisamente 13 perguntas relacionadas ao consumo do pão integral de forma foi aplicada a 133 pessoas do município de João Pessoa/PB com o intuito de identificar o perfil dos consumidores de pão de forma integral. Sendo assim os resultados são descritos logo abaixo.

De acordo com a Figura 2, dos 133 entrevistados, 36% eram do sexo masculino e 64% correspondia a pessoas do sexo feminino.



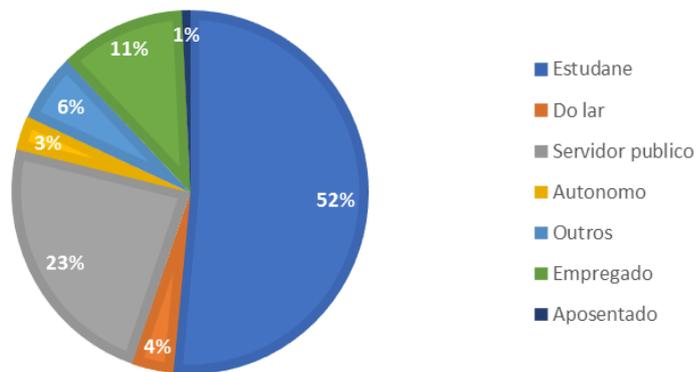
Observando a Figura 3, pode-se destacar que os principais grupos participantes estão na faixa etária de 22 anos a 29 anos e dos 30 anos a 39 anos, ou seja a maioria dos participantes são pessoas jovens.

Figura 3. Faixa etária
Faixa etária



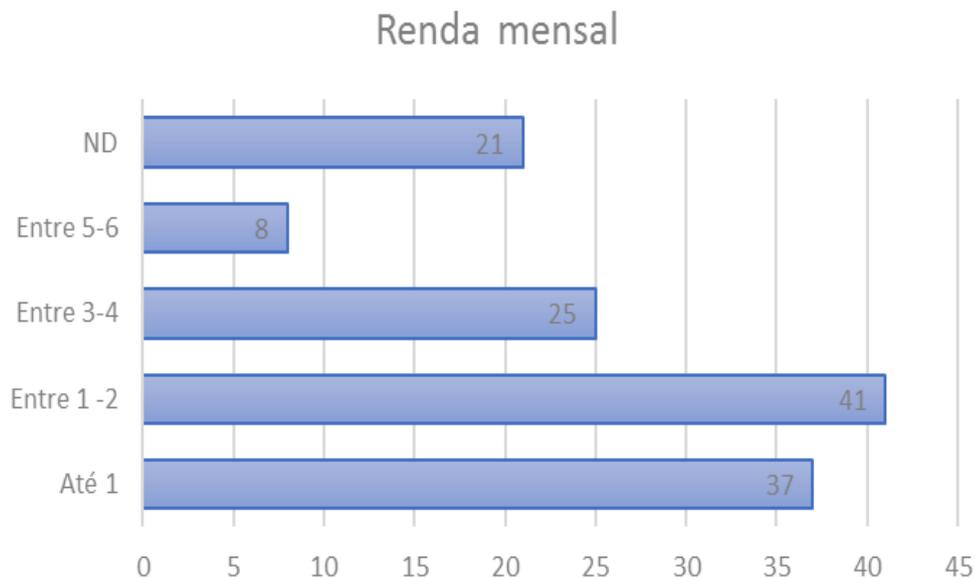
De acordo com a Figura 4, podemos observar que a maioria dos entrevistados corresponde a 52% de estudantes, seguidos de 23% correspondentes ao servidor público.

Figura 4. Ocupação
OCUPAÇÃO



De acordo com a Figura 5 com base no salário mínimo vigente, observamos que a maioria dos entrevistados, cerca de 83,5% pessoas, estão trabalhando, dos quais 31% possui renda mensal entre 1-2 salários.

Figura 5. Renda mensal



Portanto, podemos dizer que o perfil dos respondentes para esta pesquisa foi composto por mulheres com idade entre 22 e 29 anos, estudantes e com renda mensal entre 1-2 salários.

5.5 Perfil de consumo de produtos integrais

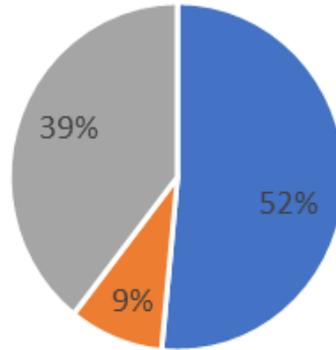
O perfil de consumo caracterizados como integral pelos respondentes foi avaliado a partir dos gráficos apresentados a seguir.

Na leitura do gráfico apresentado na Figura 6, podemos perceber que cerca de 52% dos entrevistados consomem produtos integrais, 39% já consumiram algum tipo de produto caracterizado como integral e apenas 9% não consomem nenhum tipo de produto integral.

Figura 6: Consumo de produto integral

Consumo de algum tipo de produto integral

■ Sim ■ Não ■ As vezes



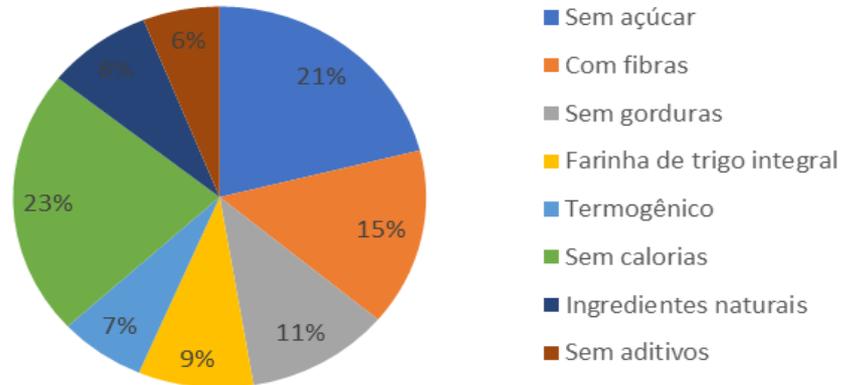
Observando a Figura 7, podemos perceber qual a informação que o consumidor tem sobre o conceito de alimento integral. Surpreendentemente cerca de 23% afirmaram que o alimento integral é um alimento sem calorias seguida de 21% que afirmaram ser sem açúcar, 15% afirmaram ter fibras, 11% afirmaram ser sem gorduras, 9% afirmaram serem feitos de farinha de trigo integral.

O mais curioso foi saber que cerca de 7% afirmaram que é um alimento termogênico e que 8% afirmaram ser um alimento sem aditivos. O que vale ressaltar aqui é que o conceito real de alimento integral é definido por manter suas características mais natural possível, utilizando de ingredientes integrais na sua composição, sofrendo pouquíssimos processos químicos.

O que não se aplica ao conceito integral, é citar que seja termogênico (Termogênico: são substâncias, que ajudam o corpo a consumir energia de forma mais rápida acelerando o metabolismo) propriedade esta que não cabe aqui, que seja sem açúcares, gorduras, aditivos ou mesmo sem calorias. Talvez uma melhor política através de cartilhas explicativas, aulas voltadas para uma vida mais saudável, pudessem contribuir para o conhecimento do consumidor.

Figura 7. Conceito de integral

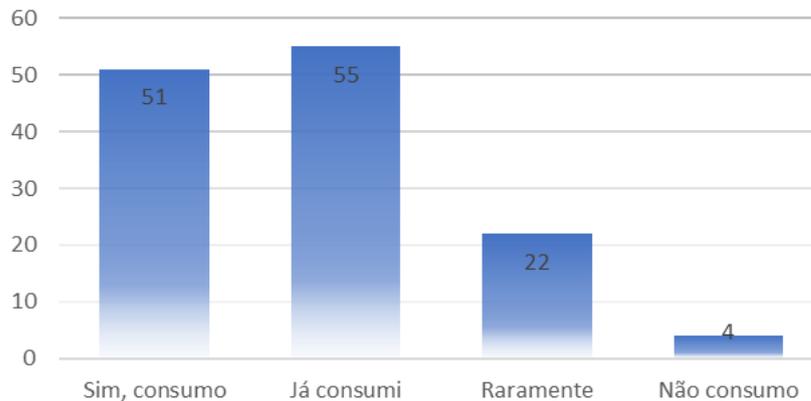
Conceito de integral



Analisando o consumidor que adquire o pão integral podemos perceber pela Figura 8, que cerca de 97% dos entrevistados já consumiam ou consomem o pão de forma integral. Portanto nota-se que o pão de forma integral é um alimento popular entre os entrevistados.

Figura 8. Consumo de Pão integral

CONSUMO DE PÃO INTEGRAL



Na Figura 9, podemos perceber que 29% dos entrevistados escolhem o produto pelo preço, 26% pela identificação de ser integral independente da composição,

seguido de 23% pela fidelização a marca. Um trinômio perfeito: preço x integral x marca, onde juntos correspondem a 78% do motivo de escolha.

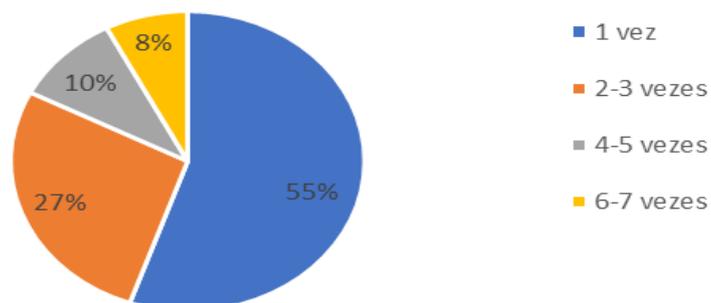
Figura 9. Requisitos para a escolha do pão de forma integral



Na Figura 10 podemos perceber que a frequência mensal para consumir um pacote de 450g apresentou um bom consumo, onde 55% faz uso de pelo menos 1 pacote por mês.

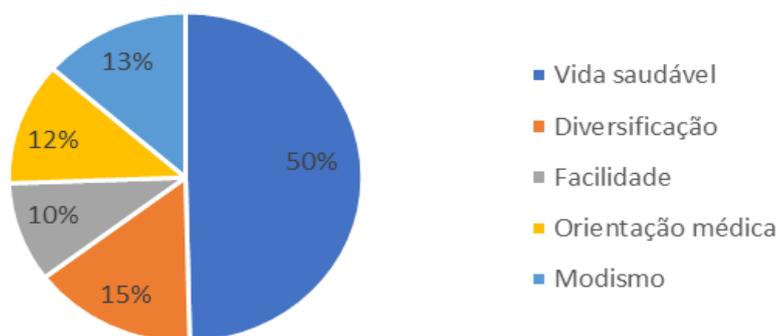
Figura 10. Frequência de consumo

Frequência de consumo mensal



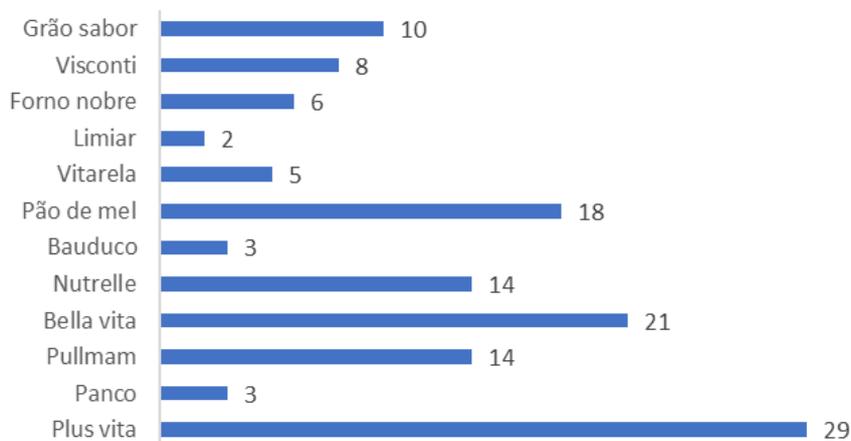
Na Figura 11, identificamos que 50% dos entrevistados optam por esse alimento por considerar mais saudável, 15% por apresentar grande diversificação de ingredientes e 13% afirmaram essa escolha por conta da moda.

Figura 11. Motivos para consumo
Motivação para consumo



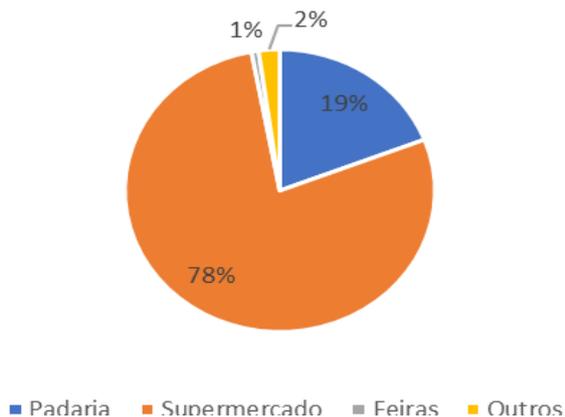
Na Figura 12 podemos destacar que as três marcas mais lembradas foram respectivamente, Plus Vitta com 22%, Bela Vita com 16% e Pão de Mel com 14%, o que sugerindo de fato que sejam as marcas mais comercializadas no mercado de João Pessoa.

Figura 12. Marcas lembradas
Marcas lembradas



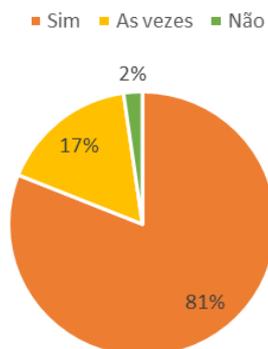
Através da Figura 13, podemos confirmar que 78% dos entrevistados, adquirem os produtos em supermercados, seguidos de 19% que adquirem em padaria, comprovando que o produto é bem acessível ao consumidor.

Figura 13. Forma de aquisição
Forma de aquisição



Na Figura 14, podemos perceber que cerca de 81% dos entrevistados observaram as informações como data de validade ou identificação do produto integral na hora da escolha do produto. A pesquisa de perfil também demonstrou que apenas 2% dos entrevistados não estão atentos a todas as informações descritas no rótulo, talvez por falta de informações por parte dos entrevistados.

Figura 14. Observação das informações do rótulo
Informações do rótulo



Desta forma, pode-se constatar que o pão de forma integral é um alimento popular entre os entrevistados. Vale destacar também que a maioria dos entrevistados

ainda desconhece o termo integral, mesmo assim alegaram que a escolha do produto se deve pela procura por uma vida mais saudável, utilizando como critérios de compra: o preço, a marca e o termo “integral” na embalagem.

CONCLUSÃO

Os rótulos de pães integrais verificados neste trabalho apresentaram irregularidades quanto aos componentes analisados como, fibras, sódio, carboidratos e gorduras em relação à legislação brasileira vigentes e com relação também ao termo integral informado no rótulo comparado ao Substitutivo que visa quantificar a farinha de trigo integral que está tramitando no Congresso Nacional. Assim com os resultados obtidos, se faz necessário uma melhor fiscalização dos órgãos competentes quanto ao cumprimento das normas estabelecidas exigindo suas devidas adequações.

Quanto ao perfil do consumidor, percebeu que a maioria dos entrevistados eram mulheres entre 22 e 29 anos, estudantes, com renda mensal entre 1 e 2 salários, sendo assim um grupo jovem.

Em relação ao perfil de consumo, foi possível perceber-se que a maioria faz consumo de produtos integrais como também consomem do pão integral de forma, onde o principal motivo para essa escolha se deve ao fato de buscarem uma vida mais saudável. O que se percebe aqui, é que muitos dos entrevistados desconhecem o termo integral e conseqüentemente não avalia as informações contida no rótulo, pois a escolha é feita com base no preço, na marca e no termo integral evidenciada na embalagem.

Cabe sugerir que a comunidade acadêmica elabore cartilhas de educação como o tema estudado para que o consumidor seja bem instruído e possa fazer escolhas mais saudável e também que os órgãos fiscalizadores cobrem das indústrias informações verídicas prestadas nos rótulos

REFERÊNCIAS

ANVISA. RDC nº 54, de 12 de novembro de 2012. **Dispõe sobre o Regulamento Técnico sobre Informação Nutricional Complementar**. Diário Oficial da União 19 nov. 2012. Acesso em: 30/05/18.

ANVISA. Resolução RDC nº 90, de 18 de outubro de 2000. **Dispõe sobre o Regulamento Técnico para fixação de identidade e qualidade de pão**. Diário Oficial da União 20 out. 2000. Acesso em: 30/05/18.

ANVISA. Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003. **Aprova Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional**. Diário Oficial da União 26 dez. 2003. Acesso em: 30/05/18.

ANVISA. Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002. **Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados**. Diário Oficial no dia 23 de setembro de 2002. Acesso em: 30/05/18.

ANVISA. **Congresso Nacional. Substitutivo ao Projeto de Lei nº 5.081, de 2013**. Projeto tramitando no Congresso Nacional para aprovação. Disponível em: <http://www.camara.gov.br/proposicoesWeb/fichadetramitacao?idProposicao=600204>. Acesso em: 30/05/18.

BRASIL. Decreto Nº 10.674, de 16 de maio de 2003. **Advertência em rótulos e embalagens de alimentos industrializados que contenham glúten**, Brasília, DF, mar 2003. Disponível em: http://www.impresanacional.gov.br/mp_leis/leis_texto.asp?ld=LEI%209887. Acesso em: 30/05/18.

Comparação entre o pão tradicional e integral/ s.d. Disponível em: <https://www.jlsuplementos.com/products/tapioca-engorda-ou-emagrece-e-o-pao-integral/>. Acesso em 06/06/18.

COUTINHO, Alberto. **Setor de panificação e confeitaria investe na produção saudável.** Agência SEBRAE de notícias. RN/ 2017. Disponível em: <http://www.rn.agenciasebrae.com.br/sites/asn/uf/RN/setor-de-panificacao-e-confeitaria-investe-na-producao-saudavel,e53ae495e571f510VgnVCM1000004c00210aRCRD>. Acesso em: 10/05/18.

CUNHA, Ana Oliveira da Cunha. **Cadeia produtiva do pão: fonte informacionais utilizadas no planejamento de novos produtos.** Porto Alegre, 2012. Acesso em: 30/05/18.

FERRAZ, Elisângela Cabral; CRUZ, Maisa Moreira; FREITAS, Erlânia do Carmo. **Avaliação dos rótulos de diferentes marcas de pães integrais versus pães sem glúten comercializados no município de vitória da conquista/BA.** C&D-Revista Eletrônica da Fainor, Vitória da Conquista/ jan./jun. 2016. Acesso em: 10/05/18.

IBGE. **Perfil de Consumo Familiar Goiano 2008/2009.** In: Análise da Pesquisa de Orçamentos Familiares/Governo do Estado de Goiás/ novembro de 2011. Disponível em: http://www.imb.go.gov.br/down/analise_do_consumo_familiar.pdf. Acesso em: 19/06/18.

LOBANCO C. M., VEDOVATO G. M., CANO C. B., BASTOS D. H. M. **Fidedignidade de rótulos de alimentos comercializados no município de São Paulo.** Rev. Saúde Pública 2009. Acesso em: 10/05/18.

PROTESTE. **Este pão é mesmo integral?/** 2012. Disponível em: <https://www.proteste.org.br/alimentacao/vegetais-frutas-hortalicas-e-graos/noticia/este-pao-e-mesmo-integral>. Acesso em 04/06/18.

ROCHA, Paulo Gonçalves. **Aplicação de fibra de beterraba em pão integral.** Centro Universitário de Instituto Mauá, SP. São Caetano do Sul, 2012. Disponível em: <file:///C:/Users/Germana/Desktop/aplicacao-de-fibra-de-beterraba-em-pao-integral.pdf>. Acesso em: 19/06/18

SILVA, Byanca; SOUZA, Natália Ferreira Diniz; DIAS, Rose M. Feliciano; RAMOS, Bethânia Felix Miranda. **Composição nutricional de pães com farinha de trigo integral e refinada, comercializados em hipermercados de Salvador, BA.** Higiene Alimentar - Vol.31 - nº 266/267 – março /Abril de 2017. Acesso em 04/06/18.

SILVA, Vadete Carla Pissaia da. GALLON, Carin Weirich. THEODORO, Helóisa **Avaliação das rotulagens e informações nutricionais dos pães integrais: fibra, sódio e adequação com a legislação vigente.** Caxias do Sul/ RS, 2014. Acesso em 04/06/18.

Silva, Karina Andrade Carvalho da. **Principais enzimas utilizadas como aditivos na indústria da panificação.** Lorena/ 2014. Acesso em 04/06/18.

VIANA, Tamires Rodrigues. **Avaliação da rotulagem nutricional dos produtos de uma panificadora industrial do sul de Santa Catarina** - Trabalho de Conclusão de Curso/ Universidade do Extremo Sul Catarinense – UNESC/ Criciúma, dezembro de 2010. Acesso em 04/06/18.

APÊNDICE I - Questionário *on line* aplicado para identificação do perfil dos
consumidores de pão integral de caixa

UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE TECNOLOGIA
CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS

Prezado senhor (a),

Sou aluna do curso de Engenharia de Alimentos da UFPB e gostaria da sua colaboração no preenchimento deste questionário que servirá de auxílio para um melhor embasamento sobre o tema do meu Trabalho de Conclusão de Curso sob orientação da professora Dra. Esmeralda Paranhos que será apresentado à Coordenação do Curso de Engenharia de Alimentos do Centro de Tecnologia da Universidade Federal da Paraíba, como parte dos requisitos para obtenção do título de Engenheiro de Alimentos. O mesmo tem como objetivo conhecer sua opinião sobre o consumo de pão de forma integral. A sua participação é de caráter voluntário, podendo ser interrompida a qualquer momento sem nenhum tipo de prejuízo para a sua pessoa.

Desde já agradeço sua colaboração.

Veridiana Fabrício do Nascimento

1. Gênero

Feminino

Masculino

2. Em qual faixa etária você se enquadra?

Entre 18 e 21 anos

Entre 22 e 29 anos

- Entre 30 e 39 anos
- Entre 40 e 59 anos
- Entre 60 e 69 anos
- 70 anos ou mais

3. Qual sua ocupação?

- Estudante
- Servidor público
- Do Lar
- Aposentado
- Empregado em instituição privada
- Autônomo
- Outro

4. Qual sua renda per capita? (Tenha como referência o salário mínimo hoje, que é de R\$ 930,00).

- Um a dois salários mínimos
- Três a quatro salários mínimos
- Cinco a seis salários mínimos
- Sete ou mais salários mínimos

5. Você consome algum produto designado como “integral”?

- Sim
- Não
- As vezes

6. Você conhece o conceito de “alimento integral”? Comente.

Comente: _____

7. Você consome/consumiu pão integral?

- Sim, já consumi
- sim, consumo
- raramente consumo

nunca consumi

8. Marque a informações que você considera importante para a aquisição de um “Pão integral”?

Ordem dos ingredientes

Tabela nutricional

Marca

Presença do nome integral na frente da embalagem

Preço

Cor do produto

Não consumo

9. Qual a frequência de consumo do “Pão integral”?

1 vez na semana

2-3 vezes na semana

4-5 vezes na semana

6-7 vezes na semana

10. O que lhe motiva para o consumo do “Pão integral”?

Vida Saudável

Diversidade De Produtos

Orientação Médica

Modismo

Facilidade

11. Cite marcas de pão de forma integral que você costuma consumir:

12. Quais os lugares que você busca pelo “Pão forma integral”?

Padarias

Supermercado

Feiras Livres

Outros

13. Você costuma verificar as informações dos produtos que você consome?

- Sim
- Não
- Às vezes

Obrigada!