



**INSTITUTO FEDERAL
SANTA CATARINA**

GORDURAS EM PÃES COMERCIALIZADOS EM FLORIANÓPOLIS (SC)

Abreu, Thayse Regina - Curso Técnico em Gastronomia, Campus Florianópolis Continente - IFSC
Lima, Elinete Eliete de - Departamento de Ensino Campus Florianópolis Continente - IFSC (orientadora)
Kilpp Silva, Mariana - Departamento de Ensino Campus Florianópolis Continente - IFSC
Parisenti, Jane - Departamento de Ensino Campus Florianópolis Continente - IFSC

1. INTRODUÇÃO

Os pães fazem parte do hábito alimentar diário da população brasileira. São vários os tipos de óleos/ gorduras que podem ser utilizados na sua fabricação, sendo alguns considerados saudáveis (como os óleos vegetais) e outros não (como as gorduras vegetais hidrogenadas, algumas margarinas e cremes vegetais e a gordura de palma). O objetivo desta pesquisa foi identificar os tipos de óleos / gorduras de pães comercializados em padarias da região central de Florianópolis (SC).

2. METODOLOGIA

Os tipos de óleos/gorduras dos pães foram obtidos a partir dos rótulos dos produtos e de entrevistas com os atendentes das padarias. Para avaliar os resultados utilizou-se estatística descritiva e analítica, por meio do teste de qui-quadrado (χ^2).

3. RESULTADOS

1) Caracterização

Número de padarias investigadas - 23
Número de pães investigados - 401
% de pães com rotulagem - 80,5%

2) Resultado da entrevista com os atendentes das padarias

Percentual de estabelecimentos que omitiram a informação - 60,9%
Gorduras informadas - margarina (62,5%), margarina e manteiga (25%) e gordura vegetal hidrogenada (12,5%).

3) Tipos de óleos e gorduras indicados nos rótulos dos pães:

Tabela 1: Tipos de óleos / gorduras * de diferentes grupos de pães. Florianópolis (SC), março / maio / 2014.

Grupos de pães / Tipo de óleo e gordura	Doce	Forma Ind.	Forma FP	Hamb./ Hot dog	Integral Ind.	Integral FP	Integral Espec. Ind.	Integral Espec. FP	Bisnag.	Outros Pães	TOTAL
Banha											0 (0%)
Creme vegetal		1 (0,9%)		1 (4,2%)							2 (0,5%)
Gordura de palma		35 (32,7%)					21 (15,4%)				56 (13,4%)
Gordura animal	3 (23,1%)	2 (1,9%)									5 (1,2%)
Gordura vegetal		32 (29,9%)	4 (16%)	10 (41,7%)		1 (7,7%)	5 (3,7%)	2 (10,5%)	10 (83,3%)	5 (13,9%)	69 (16,5%)
Gordura vegetal hidr.		6 (5,6%)		3 (12,5%)	1 (6,3%)	1 (7,7%)				3 (8,3%)	14 (3,4%)
Manteiga		11 (10,3%)	1 (4%)								12 (2,9%)
Margarina	3 (23,1%)	3 (2,8%)	5 (20,0%)			2 (15,4%)			1 (8,3%)	4 (11,1%)	18 (4,3%)
Óleo de canola		2 (1,9%)					20 (14,7%)				22 (5,2%)
Óleo de girassol					8 (50%)		20 (14,7%)	2 (10,5%)			30 (7,2%)
Óleo de soja		1 (0,9%)			6 (37,5%)		21 (15,4%)			1 (2,8%)	29 (7%)
Sem óleo / gordura		14 (13,1%)	2 (8%)	1 (4,2%)	1 (6,3%)	1 (7,7%)	49 (36,0%)	6 (31,6%)	1 (8,3%)	2 (5,6%)	79 (18,9%)
Sem identificação precisa ou sem rótulo	7 (53,8%)		13 (52%)	9 (37,5%)		8 (61,5%)		9 (47,4%)		21 (58,3%)	81 (19,4%)
TOTAL	13	107	25	24	16	13	136	19	12	36	417 (100%) (*)

* A partir da lista de ingredientes presentes nos rótulos.

(*) Ultrapassa o número de pães avaliados, pois alguns pães apresentaram mais do que um tipo de óleo/ gordura.

A gordura vegetal e a gordura de palma são as mais frequentemente utilizadas, com destaque nos grupos: forma industrial, hambúrguer / hot dog e bisnaguinha, segundo os rótulos.

Os pães integrais são fabricados principalmente com óleos vegetais.

4) Risco de conter gordura trans nos diferentes grupos de pães

Os resultados sobre o risco de conter gordura trans entre os grupos de pães estão apresentados na **Tabela 2**.

Tabela 2. Distribuição da amostra de grupos de pães com relação à possibilidade de frequência de gordura trans. Florianópolis (SC), março / maio de 2014.

Grupo de Pães (N=320)	N total	Possibilidade de Presença de gordura trans* (%)	IC 95%	p**
Pão francês	2	0		p<0,001
Pão doce	3	100		
Pão de forma industrializado	97	43,3	33,3-53,3	
Pão de forma de fabricação própria	11	81,8	54,6-109	
Pão hambúrguer / hot dog	15	93,3	90,3-107,6	
Pão integral industrializado	16	6,3	0,7-19,6	
Pão integral de fabricação própria	6	66,7	12,5-120,9	
Pão integral especial industrializado	136	3,7	0,5-6,9	
Pão integral especial de fabricação própria	8	25	-0,1-63,7	
Pão bisnaguinha	12	91,7	73,3-110,0	
Outros	14	85,7	64,7-106,7	
TOTAL	320	32,2		

* Foram considerados como possíveis de ter gordura trans as seguintes gorduras: óleo e gordura com citação de ser hidrogenado, margarina, gordura vegetal e creme vegetal.

** Teste qui-quadrado de heterogeneidade.

5) Risco de conter gordura trans conforme o modo de fabricação

Pães de fabricação própria apresentaram 69,2% de produtos com gordura trans, enquanto nos pães industrializados há presença de gordura trans em 25% dos pães (p<0,001).

4. CONCLUSÕES

Em torno de 20% dos pães são comercializados sem a rotulagem nutricional, sendo todos de produção própria. Foi constatado resistência por grande parte dos estabelecimentos quanto ao fornecimento de informações relacionadas ao tipo de gordura utilizado. Tais fatos prejudicam a decisão dos consumidores em prol de escolhas alimentares mais saudáveis e seguras.

Na avaliação das listas de ingredientes dos rótulos dos pães, a gordura vegetal e a gordura de palma são as mais frequentemente utilizadas, com destaque nos grupos: pão de forma industrial, pão hambúrguer / hot dog e pão bisnaguinha. Já o grupo de pão integral se destacou por conter principalmente óleos vegetais, indicando uma mudança positiva por parte da indústria.

Os pães industrializados apresentam menores riscos de conter gordura trans, especialmente se integral ou integral especial. E os com maior risco: pão hambúrguer/ hot dog, pão bisnaguinha, outros e pão de forma produção própria.

Assim, pode-se concluir que pão integral industrial apresenta gorduras mais saudáveis. E pão de forma industrial, pão hambúrguer / hot dog e pão bisnaguinha contêm as gorduras menos saudáveis.

Recomenda-se a realização de novas pesquisas comparando os resultados de análises de laboratório com as informações nutricionais presentes nos rótulos dos pães, para verificar a fidedignidade das informações apresentadas pelos fabricantes.

