

Avaliação da adequação de rotulagem de alimentos probióticos com alegação de propriedade funcional

Adequacy of the labeling of probiotic foods with functional property claims

1. Tayrine de Lima **Borges**
2. Stella Regina Arcanjo **Medeiros**

1. Nutricionista pela Universidade Federal do Piauí.
2. Doutora em Biotecnologia pelo RENORBIO. Mestre em Ciência e Tecnologia de Alimentos pela Universidade Federal do Ceará (UFC). Graduação em Engenharia de Alimentos pela UFC.

Correspondência para:

✉ tayrine.lima@hotmail.com

✉ R. Hilda Policarpo, 850, Picos (PI)

RESUMO

O objetivo desta pesquisa foi avaliar a adequação de rotulagem de alimentos com alegação de propriedade funcional à base de probióticos de acordo com a legislação vigente. O estudo foi realizado durante os meses de abril e maio de 2015, utilizando produtos comercializados no mercado varejista do município de Picos (PI). Foi realizado primeiramente um levantamento das marcas de leites fermentados em cinco redes de supermercados; em seguida, houve a seleção das amostras a serem estudadas e, por último, a avaliação dos rótulos quanto às conformidades com a legislação. No mercado foram encontradas cinco marcas. Os resultados demonstraram que 100% das amostras avaliadas declararam em seus rótulos microrganismos probióticos e informavam o nome científico das espécies utilizadas. Constatou-se que 60% mencionavam a concentração bacteriana dos produtos e que em 20% dos produtos havia a frase de alegação de propriedade funcional; 60% das marcas apresentaram motivos infantis bem destacados, o que poderá servir de sugestão de consumo para um público infantil. De forma geral, todas as marcas de leites fermentados comercializados no município de Picos (PI) estavam em conformidade com os Regulamentos Técnicos Específicos de Rotulagem de Alimentos Embalados de Rotulagem Nutricional Obrigatória de Alimentos e Bebidas Embalados; e o Regulamento Técnico de Substâncias Bioativas e Probióticos Isolados com Alegações de Propriedades Funcionais e/ou de Saúde. No entanto, as informações como as datas de validade e fabricação deveriam ser apresentadas com maior destaque para facilitar a visualização do consumidor. Por isso é importante avaliar a adequação da rotulagem dos produtos probióticos que são comercializados para a população.

Palavras-chave: alimentos funcionais, probióticos, alegação de propriedade funcional, rotulagem, legislação.

ABSTRACT

The purpose of this study was to evaluate the adequacy of probiotic foods with functional property claims, in accordance with the current legislation. The study was conducted during the months of April and May 2015, using products sold in the retail market in the city of Picos (PI). It was first conducted a survey of the first brands of fermented milks in five supermarket chains; then there was the selection of the samples to be investigated and, finally, evaluation of labels as to compliance with the rules. Five brands were found, and the results showed that 100% of the samples declared in their labels probiotic microorganisms and also informed the scientific name of the species used, it was found that 60% mentioned the bacterial concentration of products, and that in 20% of products contained the phrase functional property claim, 60% of the brands presented and highlighted children's motifs, which may serve as a consumer suggestion for children. In general, all fermented milks brands marketed in the city of Picos (PI) were in accordance with the specific Technical Regulations of Packaged Food Labeling; Nutritional labeling mandatory Packaged Food and Beverage and Regulation Bioactive Substances Technical and Probiotics Isolates with Allegation of Functional Properties or Health. However, information such as expiry and manufacturing dates should be presented with greater emphasis to facilitate the consumer view. So it is important to assess the appropriateness of the labeling of probiotic products that are marketed to the public.

Keywords: functional foods, probiotics, functional property claim, labeling, legislation.

INTRODUÇÃO

Estimulado pelo atual perfil epidemiológico da população e pela conscientização da importância da alimentação para a saúde, encontra-se em expansão no comércio o segmento de alimentos chamados de “alimentos com alegação de propriedades funcionais”. Apesar de mais estudos serem necessários, diversos trabalhos científicos confirmam que esses alimentos promovem benefícios à saúde do consumidor que vão além dos fornecidos pelos nutrientes tradicionais (BALDISSERA *et al.*, 2011).

Os alimentos funcionais surgiram no Japão, na década de 1980, conhecidos como alimentos para uso específico de saúde (FOSHU, do inglês *foods for specified health use*). A expressão *alimentos funcionais* refere-se aos alimentos processados, similares em aparência aos convencionais, usados como parte de uma dieta normal e com demonstração de benefícios fisiológicos e/ou redução do risco de doenças crônicas, além de suas funções básicas nutricionais. O princípio foi logo adotado mundialmente (STRINGUETA *et al.*, 2012).

A Resolução nº 18, de 30 de abril de 1999, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde, define alimentos funcionais como “todos aqueles alimentos ou ingredientes que, além das funções nutricionais básicas, quando consumidos como parte da dieta usual, produzem efeitos metabólicos e/ou fisiológicos e/ou benefícios à saúde, devendo ser seguros para consumo sem previsão médica”. A legislação, de 1999, é uma forma de controlar e fiscalizar o mercado, para coibir abusos das indústrias e rotulagem incorreta (BRASIL, 1999).

Para apresentarem alegações de propriedade funcional e/ou de saúde (APFS), tanto os alimentos como as substâncias bioativas e os probióticos isolados devem ser, obrigatoriamente, registrados junto ao órgão competente. Nos dois casos, o processo de registro deve conter evidências científicas que comprovem a segurança de uso e a eficácia do produto (BRASIL, 2013).

Um importante grupo de alimentos funcionais é o dos probióticos, definidos como suplementos alimentares que contêm microrganismos vivos, ou componentes microbianos que, quando ingeridos em determinado número, apresentam efeito benéfico sobre a saúde e o bem-estar do hospedeiro. São capazes de melhorar o equilíbrio

microbiano intestinal, produzindo efeitos positivos à saúde do indivíduo (BADARÓ *et al.*, 2009).

Os probióticos são alimentos com microrganismos vivos que ajudam no equilíbrio da flora intestinal, inibem o crescimento de microrganismos patogênicos, melhorando ainda a digestão e reduzindo o risco de tumores. Dentre os probióticos estão os lactobacilos, que têm propriedades com potencial terapêutico, incluindo atividades anti-inflamatórias, anticâncer e as bifidobactérias que aumentam várias funções imunes. Os probióticos são encontrados em leites fermentados, iogurtes e outros produtos lácteos fermentados (CARVALHO, 2008).

Este trabalho tem como objetivo avaliar a adequação de rotulagem de alimentos com alegação de propriedade funcional à base de probióticos.

METODOLOGIA

Delineamento da pesquisa

O estudo se caracterizou como pesquisa qualitativa, descritiva e transversal, tendo como objetivo avaliar a adequação de rotulagem de alimentos com alegação de propriedade funcional à base de probióticos em supermercados da cidade de Picos (PI). Os dispositivos legais avaliados foram as legislações, a rotulagem de produtos de origem animal: IN nº 22/05; a rotulagem nutricional: RDC 360/03, 359/03, 02/02; a advertência sobre o glúten: Lei Nº 10.674/03 bem como a lista de Alegações de Propriedade Funcional Aprovadas, atualizada em julho de 2008 (BRASIL, 2002ab, 2003abc, 2005, 2008).

A tabela 1 descreve as alegações de propriedades funcionais aprovadas pela ANVISA para probióticos.

População e amostra

A população considerada no estudo corresponde a todos os produtos probióticos comercializados nos supermercados da cidade de Picos (PI). Procedeu-se à análise em cinco marcas diferentes de bebida láctea fermentada, de acordo com a disponibilidade no mercado.

Portanto, para a realização da coleta de dados, foram visitados cinco supermercados de pequeno/médio porte localizados na zona urbana do município, representando o universo de 100% da amostra dentro da categoria de supermercados estudada. Em dois estabelecimentos

Tabela 1: Lista de alegações de propriedades funcionais aprovada pela ANVISA. (SANTOS 2011).

Grupo funcional	Microrganismo	Alegação autorizada
Probióticos	<i>Lactobacillus acidophilus</i>	“O probiótico (indicar a espécie do microrganismo) contribui para o equilíbrio da microbiota intestinal. Seu consumo deve estar associado a uma alimentação equilibrada e hábitos de vida saudáveis”
	<i>Lactobacillus casei shirota</i>	
	<i>Lactobacillus casei var.rhamnosus</i>	
	<i>Lactobacillus paracasei</i>	
	<i>Lactobacillus lactis</i>	
	<i>Bifidobacterium bifidum</i>	
	<i>Bifidobacterium longum</i>	
	<i>Enterococcus faecium</i>	
	<i>Bifidobacterium animalis</i> (incluindo a subespécie <i>B. lactis</i>)	

foram avaliadas cinco marcas de bebida láctea; em dois deles quatro passaram por avaliação; e em um supermercado apenas duas marcas foram analisadas.

Tamanho por nº de check-outs	Classificação por porte - Supermercados
até 4	Pequeno
5 a 9	Pequeno/médio
10 a 19	Médio
20 a 49	Grande
50 ou mais 88	Hipermercados

Tabela 2: Classificação de porte para supermercados de acordo com o nº de checkouts (NIELSEN, 1997).

Seguimos a classificação dos supermercados proposta por Nielsen (1997), que define varejo alimentar como serviço que oferta uma ampla variedade de produtos, como carnes frescas, hortifrutícolas, frios e laticínios, perfumaria e limpeza; e que considera o serviço alimentar como tradicional, caracterizado pela presença de balconistas ou vendedores, autosserviço e *checkout*.

Coleta de dados

O trabalho foi realizado em duas etapas: primeiro, foram feitos o levantamento das marcas dos produtos probióticos e a seleção das amostras a serem estudadas; posteriormente, fez-se a verificação da conformidade dos rótulos com a legislação brasileira.

O critério de inclusão para participação no estudo foi apenas que os produtos probióticos fossem comercializados nos supermercados da cidade de Picos (PI). Para a coleta, foi realizada uma única visita de inspeção em cada supermercado entre os meses de abril e maio de 2015.

Instrumentos

Para a coleta de dados, foi utilizado um *checklist* contendo trinta e um itens. Ele foi adaptado ao da ANVISA sobre Rotulagem Geral de Alimentos, em que foram introduzidos itens sobre alegação de propriedade funcional de alimentos. Foi avaliado o atendimento ou não atendimento de cada rótulo frente às seguintes legislações: rotulagem de produtos de origem animal: IN nº 22/05; rotulagem nutricional: RDC 360/03, 359/03, 02/02; advertência sobre o glúten: Lei Nº 10.674/03; bem como a lista de Alegações de Propriedade Funcional Aprovadas, atualizada em julho de 2008 (BRASIL, 2002ab, 2003abc, 2005, 2008).

Análise dos dados

Os dados obtidos foram confrontados com a legislação vigente, para verificar a adequação a ela e foram agrupados em um banco de dados, tabulada em uma planilha criada com o *software* Excel 2010.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

A Agência Nacional de Vigilância Sanitária aprovou o regulamento técnico de produtos probióticos com alegação de propriedade funcional e/ou de saúde e exige que eles devam ter microrganismos vivos capazes de melhorar o equilíbrio da microbiota intestinal, produzindo efeitos benéficos à saúde do indivíduo que o consome e deve apresentar em sua embalagem o nome do probiótico, acompanhado da forma de apresentação do produto (BRASIL, 2002b).

Foram avaliadas cinco marcas de leites fermentados comercializados nos supermercados da cidade de Picos (PI) e através do *checklist* foi constatado que todas as amostras estudadas apresentaram adequação às Resoluções nº 360/03, 359/03, 02/02; e à Instrução Normativa nº 22/05 sobre rotulagem de produto de origem animal embalado, conforme tabela abaixo.

Legislação	Nº de amostras (marcas)	Adequação
RDC nº 360/2003	5	100%
RDC nº 359/2003	5	100%
RDC nº 02/2002	5	100%
Instrução Normativa nº 22/2005	5	100%
Lei Nº 10.674/2003	5	100%
Lista com o nome da bactéria presente no produto. Legislação de propriedade funcional aprovada. Atualizada em julho de 2008.	5	100%
Quantidade de probiótico UFC declarada no rótulo. Legislação de propriedade funcional aprovada. Atualizada em julho de 2008.	3	60%
Frase de alegação. Legislação de propriedade funcional aprovada. Atualizada em julho de 2008.	1	20%

Tabela 3: Percentual de atendimento às legislações em relação às marcas analisadas.

Quanto à rotulagem, a legislação brasileira define como sendo toda inscrição, legenda, imagem, matéria descritiva ou gráfica que seja escrita, impressa, estampada, gravada em relevo, litografada ou colada sobre a embalagem do alimento, sendo destinada a identificar a origem, a composição e as características nutricionais do produto (BRASIL, 2002a).

A Resolução nº 360/03 aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional, na qual devem ser declarados os seguintes nutrientes: valor energético, carboidratos, proteínas, gorduras totais,

gorduras saturadas, gorduras trans e sódio. A Resolução nº 359/03 se aplica à rotulagem nutricional dos alimentos produzidos e comercializados, qualquer que seja sua origem, embalados na ausência do cliente e prontos para serem oferecidos aos consumidores. Esta resolução regulamenta as porções de alimentos embalados para fins de rotulagem nutricional (BRASIL, 2003ab).

Quanto aos tipos de microrganismos presentes nos leites fermentados, a tabela abaixo apresenta os que são informados nos rótulos comercializados.

Tipo de Microrganismo	Número de amostras	Percentual
Bifidobacterium animalis	3	60%
Lactobacillus vivos paracasei	1	20%
Lactobacillus casei variedade defensivus	1	20%
Total	5	100%

Tabela 4: Tipos de microrganismos informados nos rótulos dos leites fermentados comercializados na cidade de Picos (PI).

Como observado na tabela acima, 100% das amostras analisadas declaravam em seus rótulos microrganismos probióticos e informavam o nome científico das espécies utilizadas. Acrescido a isso, constatou-se que 60% mencionam a concentração bacteriana dos produtos. No caso de produtos probióticos, eles devem conter pelo menos 10^7 UFC/g de bactérias probióticas viáveis no momento da compra do produto (SAAD, 2006). Foi verificado que, das marcas avaliadas, 20% contém a indicação de que o alimento contribui para o equilíbrio da flora intestinal e de que seu consumo deve estar associado a uma alimentação equilibrada e hábitos de vida saudáveis. Essas especificações se encontram em conformidade com o estabelecido pela legislação (BRASIL, 2002b).

Considerando o direito dos consumidores de terem informações sobre as características e a composição do produto adquirido, é necessário que os fabricantes declarem nos rótulos de seus produtos as propriedades funcionais, a concentração bacteriana e também as espécies de microrganismos utilizados, visando à conscientização dos consumidores acerca dos microrganismos probióticos (SANTOS, 2013b). Nos produtos probióticos, deve-se constar a quantidade dos microrganismos viáveis que garanta a ação alegada dentro do prazo de validade do produto. Essa informação deve estar próxima à alegação de propriedade funcional e/ou de saúde do produto e fora da Tabela de Informação Nutricional.

A análise das rotulagens dos leites fermentados comercializados evidenciou que a totalidade das amostras apresentou denominação de venda do produto, lista de ingredientes, conteúdo líquido, identificação da origem, identificação do lote e do prazo de validade conforme requisitos exigidos para rotulagem de produtos embalados de origem animal. A data de validade estava presente

em todos os produtos analisados, bem como a data de fabricação e o lote. Porém, uma observação bastante comum, nos rótulos de alimentos no Brasil, diz respeito ao espaço e à localização destinados às informações dos ingredientes, às recomendações, à data de fabricação e à validade, que geralmente aparecem com pouquíssimo destaque quando comparadas às propagandas do produto (GARCIA; FARIA; LIMA, 2012).

Dentre os rótulos analisados, houve variação nas porções apresentadas de 75g até 180g. A tabela nutricional baseou-se na porção de referência de 200g, conforme resolução RDC nº 359/03. A informação correspondente ao conteúdo da embalagem em porções padronizadas facilita o entendimento por parte do consumidor, minimizando as dificuldades de análise e comparação dos produtos em oferta.

A medida caseira foi apresentada em todos os rótulos, estando de acordo com a legislação. Apresentando no rótulo ao lado da porção, a medida caseira: 1 unidade, 1 frasco, 1 pote. Essa medida serve para orientar o consumidor sobre a porção normalmente consumida, como fatias, unidades, potes, xícaras, copos e colheres de sopa. Inconformidades nessa informação podem levar o consumidor a super ou subestimar a quantidade ingerida.

Em relação às ilustrações dos rótulos, 60% das marcas apresentaram motivos infantis bem destacados, o que poderá servir de sugestão de consumo para um público infantil, embora sejam produtos recomendados para qualquer faixa etária.

Todos os rótulos estudados apresentaram informação sobre a temperatura ideal de conservação. Em todos os rótulos as cinco marcas apresentaram de 1 a 10°C como faixa de temperatura. Conforme Antunes (2007), nos produtos com característica probiótica se deve considerar que tenham sido estocados à temperatura de refrigeração correta, além de fabricados apropriadamente para garantir a quantidade adequada de microrganismos viáveis.

As expressões “agite antes de beber” ou “após aberto, beber imediatamente” estavam presentes em todas as marcas. Além disso, foi verificado em todos os rótulos avaliados o número do Serviço de Atendimento ao Consumidor.

A Lei Federal nº 10.674 determina que os rótulos devam apresentar a declaração “contém glúten” ou “não contém glúten”. Nessa perspectiva, todas as marcas estão de acordo com a legislação, sendo observada a indicação “não contém glúten” em quatro marcas e “contém glúten” em apenas uma delas (BRASIL, 2003c).

As denominações “parcialmente desnatado” ou “desnatado” foram encontradas em 40% e 60% dos produtos, respectivamente.

Em todos os rótulos constavam o valor energético nas unidades Kcal e kJ; os nutrientes (carboidratos, proteínas, gorduras totais, saturadas e trans, fibra alimentar e sódio), dispostos em formato de tabela com valores expressos em grama, segundo as Resoluções RDC nº 359 e RDC nº 360/2003.

Os produtos apresentaram variação de 41 a 133 kcal no valor energético; 8 a 24g de carboidratos; 1,6 a 4,6 g de proteínas; no máximo, 1,9g de gordura totais, não contendo gordura trans. Quanto à quantidade de fibra alimentar, somente um produto possuía uma quantidade insignificante (0,9 g). Quatro marcas apresentaram no rótulo o teor de cálcio (188 a 66 mg), duas marcas o de zinco (2,6 e 1,3 mg) e duas continham os valores referentes às vitaminas A, C e D.

Conforme a RDC nº 02/02, qualquer informação sobre as propriedades do produto, veiculada por qualquer meio de comunicação, não pode ser diferente daquela aprovada para a rotulagem. Qualquer folheto que venha a acompanhar o produto não pode veicular informações diferentes daquelas aprovadas para a rotulagem (BRASIL, 2002b).

As informações benéficas relacionadas à alimentação e à nutrição nos rótulos ajudam aos consumidores na escolha de uma dieta saudável. Os rótulos de alimentos representam um importante espaço de informação e, quando bem compreendidos, permitem escolhas alimentares mais criteriosas. Por esse motivo, é importante verificar se a rotulagem de produtos alimentícios tem exercido seu papel (GARCIA; FARIA; LIMA, 2012).

CONCLUSÃO

De forma geral, os leites fermentados comercializados no município de Picos (PI) estão com suas rotulagens em conformidade com a legislação. A quantidade de probiótico UFC declarada e a frase de alegação de propriedade funcional do alimento não foram encontradas em todos os rótulos avaliados. Informações como as datas de validade e de fabricação deveriam ser apresentadas com maior destaque para facilitar a visualização do consumidor.

A maior conscientização dos consumidores faz com que a indústria procure desenvolver novos produtos com alegações de funcional em todo mundo. O papel direto dos microrganismos probióticos no sentido de propiciar, no campo da nutrição preventiva, uma microbiota intestinal saudável e equilibrada ao hospedeiro, vem sendo estabelecido dia após dia, com um grande interesse da incorporação das bifidobactérias em alguns grupos de alimentos, como os destinados às crianças, por isso a importância de se avaliar a adequação da rotulagem dos produtos probióticos que são comercializados para a população.

REFERÊNCIAS

- ANTUNES, A. E. C. et al. Desenvolvimento de buttermilk probiótico. **Ciênc Tecnol Alimentos**, v. 27, n. 1, p. 83-90, 2007.
- BADARÓ, A. C. L. et al. Alimentos probióticos: aplicações como promotores da saúde humana - parte 2. **NUTRIR GERAIS – Rev Digital de Nutrição**, v. 3, n. 4, p. 396-416, 2009.
- BALDISSERA, A. C. et al. Alimentos funcionais: uma nova fronteira para o desenvolvimento de bebidas protéicas a base de soro de leite. **Semin Ciênc Agrárias**, v. 32, n. 4, p. 1497-1512, 2011.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Guia para comprovação da Segurança de Alimentos e Ingredientes**. Gerência de Produtos Especiais – Gerência Geral de Alimentos. Brasília, 2013.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Comissões e Grupos de Trabalho. Comissão Tecnocientífica de Assessoramento em Alimentos Funcionais e Novos Alimentos. **Alimentos com Alegação de Propriedades Funcionais e/ou de Saúde, Novos Alimentos/Ingredientes, Substâncias Bioativas e Probióticos**. Atualizado em Julho de 2008. (Lista de alegações de propriedade funcional aprovadas). 2008. Disponível em: <http://www.anvisa.gov.br/alimentos/comissoes/tecno_lista_alega.htm>. Acesso em 9 de abr. 2015.
- BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento Gabinete do Ministro. Instrução Normativa nº 22, de 24 de novembro de 2005. Aprova o Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado. **Diário Oficial União**. Brasília, 25 de nov. 2005.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003. Aprova Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional. **Diário Oficial da União**. Brasília, 26 de dez. 2003.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. 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**. Brasília, 26 de dez. 2003.
- BRASIL. Presidência da República, Subchefia para Assuntos Jurídicos. Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003. Obriga que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca. [Internet]. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**. Brasília, 2003. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/LEIS/2003/L10.674.htm> Acesso em 9 mar. 2015.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002. Regulamento técnico sobre rotulagem de alimentos embalados. **Diário Oficial da União**. Brasília, 23 de set. 2002.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. RDC nº 2, de 7 de janeiro de 2002. Aprova o Regulamento Técnico de Substâncias Bioativas e Probióticos Isolados com Alegação de propriedades Funcionais e/ou de Saúde. **Diário Oficial da União**. Brasília, 9 de jan. 2002 .
- BRASIL. Resolução nº 18, de 30 de Abril de 1999. Regulamento técnico que estabelece as diretrizes básicas para análise e comprovação de propriedades funcionais e ou de saúde alegadas em rotulagem de alimentos. **Diário Oficial da União**. Poder executivo, Brasília, 3 de Maio 1999, Seção 1, p.11.
- CARVALHO, T. O. Quais os efeitos benéficos causados pelas bifidobactérias? **Nutritotal: Portal de Nutrição Clínica** [Internet], março 2008. Disponível em: <<http://www.nutritotal.com.br/perguntas/?acao=bu&categoria=27&id=457>>. Acesso em 8 abr. 2015.

GARCIA, R. V; FARIAS, L. R. G; LIMA, A. R. C. Estudo de rótulos de leite fermentado comercializados no município João Pessoa – PB. **Rev Verde**, v. 7, n.1, p. 15-18, 2012.

NIELSEN, A. C. **Estrutura do Varejo Brasileiro**. São Paulo; 1997.

SAAD, S. M. I. Probióticos e prebióticos: o estado da arte. **Rev Bras de Cienc Farmacêuticas**, v. 42, n. 1, p. 01-16. 2006.

SANTOS, F. L. Os alimentos funcionais na mídia: quem paga a conta? In: MAGALHÃES, C; BROTAS, A. M. P; BORTOLIERO, S. **Diálogos entre ciência e divulgação científica: leituras contemporâneas**. Salvador: Edufba, 2011, 211-224 p.

SANTOS, F. L. et al. Viabilidade de probióticos comercializados em Salvador/Bahia e adequação de sua rotulagem. **Magistra**, v. 25, n. 3/4, p. 268-275, 2013.

STRINGUETA, P. C. et al. Public Health Policies and Funcional Property Claims for Food in Brazil. **Struct Funct. Food Eng**. Croatia, p. 307-336, 2012.

Recebido em 19-NOV-2015

Aceito em 25-AGO-2016