

**CENTRO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO**

**TECNOLOGICA PAULA SOUZA**

**FACULDADE DE TECNOLOGIA DE MARILIA ESTUDANTE**

**RAFAEL ALMEIDA CAMARINHA**

**CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM ALIMENTOS**

**LUCIANO DA SILVA DE ALMEIDA**

**VANESSA FERREIRA DOS SANTOS**

**Veracidade no tamanho da porção de gordura trans no rótulo de  
alimentos industrializado brasileiros:**

**Uma revisão**

**MARÍLIA/SP  
2º SEMESTRE 2021**

**CENTRO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO  
TECNOLOGICA PAULA SOUZA  
FACULDADE DE TECNOLOGIA DE MARILIA ESTUDANTE  
RAFAEL ALMEIDA CAMARINHA  
CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM ALIMENTOS**

**LUCIANO DA SILVA DE ALMEIDA  
VANESSA FERREIRA DOS SANTOS**

**Veracidade no tamanho da porção de gordura trans no rótulo de  
alimentos industrializado brasileiros:  
Uma revisão**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado à  
Faculdade de Tecnologia de Marília para obtenção  
do Título do Tecnólogo em Alimentos

Orientadora: Profa. Dra. Elen Landgraf  
Guiguer

**MARÍLIA/SP  
2º SEMESTRE 2021**

## **RESUMO**

### **Veracidade no tamanho da porção de gordura trans no rótulo de alimentos industrializados brasileiros: Uma revisão**

Cerca de 90% da gordura trans consumidas na dieta humana é oriunda dos alimentos industrializados, que tem em sua composição gordura vegetal hidrogenada. Em virtude do aumento do consumo de alimentos industrializados, as informações contidas no rótulo nutricional têm como função auxiliar o consumidor a respeito de suas propriedades nutricionais. Este trabalho teve por objetivo realizar uma revisão bibliográfica sobre a veracidade das informações e o teor de gordura trans contida no rótulo nutricional brasileiro. Esta revisão foi realizada utilizando como base de dados o Google acadêmico, Scielo e Periódicos capes, tendo como descritores gordura trans e rotulagem nutricional, gordura trans e legislação, gordura trans e formação, ácidos graxos trans e alimentos industrializados. Estudos comprovaram irregularidades na padronização dos rótulos de alimentos industrializados como também constataram em análise química valores de gordura trans bem acima do que preconiza a legislação brasileira dando falsa ideia para os consumidores de estarem consumindo produtos com alegação de zero trans, portanto dificultando a utilização e compreensão da rotulagem nutricional. A considerar a relação nutrição e saúde a rotulagem é o principal meio de comunicação entre produtores e consumidores, o uso correto dessa informação possibilita ao indivíduo escolher alimentos mais saudável e consciente.

Palavras-chave: gordura trans. Rotulagem nutricional. Gordura trans e legislação. gordura trans e formação. ácidos graxos trans. alimentos industrializados.

## **ABSTRACT**

### **Veracity in the portion size of trans fat on the Brazilian industrialized food label: A review**

About 90% of the trans fat consumed in the human diet comes from industrialized foods, which has in its composition hydrogenated vegetable fat. Due to the increase in the consumption of industrialized foods, the information contained in the nutritional label has the function of assisting the consumer regarding their nutritional properties. This study aimed to conduct a bibliographic review on the veracity of the information and the trans fat content contained in the Brazilian nutritional label. This review was carried out using as a database google academic, Scielo and Periodic capes, having as descriptors trans fat and nutritional labeling, trans fat and legislation, trans fat and formation, trans fatty acids and industrialized foods. Studies have proven irregularities in the standardization of labels of industrialized foods, as well as found in chemical analysis trans fat values well above what brazilian legislation advocates giving a false idea to consumers to be consuming products with zero trans claim, thus hindering the use and understanding of nutritional labeling. Considering the relationship between nutrition and health and labeling is the main means of communication between producers and consumers, the correct use of this information enables the individual to choose healthier and more conscious foods.

Keywords: trans fat. Nutritional labelling. Trans fat and legislation. trans fat and training. trans fatty acids. processed food.

## Sumário

<b>1 INTRODUÇÃO .....</b>	<b>6</b>
<b>2 OBJETIVO.....</b>	<b>8</b>
<b>3 METODOLOGIA.....</b>	<b>8</b>
<b>4 RESULTADO E DISCUSSÃO .....</b>	<b>9</b>
<b>5 CONSIDERAÇÕES FINAIS .....</b>	<b>13</b>
<b>REFERÊNCIAS .....</b>	<b>14</b>

## 1 INTRODUÇÃO

Os ácidos graxos são denominados trans quando o hidrogênio ligado aos carbonos de uma instauração se encontra em lados opostos, formando isômeros geométricos e de posição de ácidos graxos insaturados naturais. A isomerização pode ocorrer basicamente de três formas, hidrogenação, bio-hidrogenação e uso de altas temperaturas, como ocorre por exemplo durante o refino de óleos vegetais e na elaboração de frituras em imersão (SARMENTO *et al.*, 2020).

Cerca de 90% da gordura trans consumida na dieta humana é oriunda dos alimentos industrializados que possuem em sua composição gordura vegetal parcialmente hidrogenada. A hidrogenação modifica a consistência de óleos vegetais, além de aumentar a estabilidade oxidativa e funcionalidade das frações semissólidas produzidas (HISSANAGA; PROÊNÇA; BLOCK, 2012).

A indústria alimentícia tem por finalidade o uso dessa substância para melhorar a consistência, manter por mais tempo o sabor e aroma dos produtos, conferir maior resistência em altas temperaturas, aumentar o tempo de prateleira (CARVALHO, 2020).

Os alimentos com gordura trans possui um papel importante no risco de desenvolvimento de diversas doenças crônicas não transmissíveis e obesidade. Tendo em vista que são alimentos de grande abundância no mercado, que geralmente são de boa palatabilidade e praticidade e são consumidos em excesso (KLIEMANN *et al.*, 2015).

Anteriormente acreditava – se que os ácidos graxos trans seriam opções mais saudáveis do que a gordura animal. Carvalho (2020), relata que a partir de 1990, diversos estudos evidenciaram os inúmeros riscos do consumo de gordura trans para saúde.

Em virtude do aumento de consumo dos alimentos industrializados, as informações contidas no rótulo nutricional têm como função facilitar o conhecimento do consumidor a respeito das propriedades nutricionais, dando a possibilidade de conhecer a composição do alimento e sua qualidade, bem como os riscos que possam apresentar (SANCHES; SOUZA, 2020).

De acordo com Araújo (2017), ficou obrigatório o uso da rotulagem nutricional em produtos industrializados no Brasil, no ano de 1999, com a criação da Agência

Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), e por meio de reformulação e resoluções gerais, algumas regras que normatizaram as rotulagens nutricionais no país, sendo as principais; Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) 259/2002 e Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) 360/2003.

Em 2012, a ANVISA, publicou no RDC 54 que diminuiu de 0,2g para 0,1g a presença máxima da gordura trans nos alimentos industrializados e que a sua somatória com a gordura saturada não deve ultrapassar 1,5 grama por porção. Isso para os alimentos que pretendem indicar a alegação “zero trans” no rótulo. Logo, em muitos produtos, a gordura trans consta como zero, mas na realidade, não é zero absoluto, pois se o valor for inferior a 0,2 g/porção, a empresa fica desobrigada a informar a quantidade dessa gordura no rótulo, impossibilitando a averiguação nutricional do alimento quanto a este componente (PINTO *et al.*, 2016).

A alegação zero gordura trans vêm em destaque na parte frontal dos rótulos alimentícios industrializados, e muitas vezes essa gordura trans surge na lista de ingredientes camufladas, com outras designações, por tanto essas informações não podem ser consideradas seguras. Pinto (2016), relata que seja realizado um levantamento desses produtos descrito zero gordura trans, pois na maior parte dos casos, não significa ausência dessa gordura, expressando apenas que uma porção do alimento não ultrapasse a tolerância legal.

Com o passar do tempo a Organização Mundial da Saúde (OMS), vem reformulando as informações, a fim de atualizar as recomendações nutricionais e prevenir que o consumo desses lipídios não deveria ultrapassar 1% do valor energético diário, ou seja aproximadamente 2,2 gramas em uma dieta de 2.000kcal (CARVALHO, 2020).

Apesar das regras de rotulagem, o ministério da saúde brasileiro em 2007 fez um acordo voluntário assinado com representante da indústria de alimento para reduzir a gordura trans em alimentos processados. Apesar desses esforços, o consumo de gordura trans no Brasil ultrapassa 1% do valor energético diário, limite proposto pela OMS. A legislação não fornece informações claras e adequadas relacionadas ao conteúdo e a presença de gordura trans em alimentos embalados, consideram que o conteúdo de gordura trans abaixo de 0,2g por porção é insignificante e deve ser declarado como zero trans no painel de informações nutricional. Diante disso, a regulamentação brasileira permite uma variação de 20% no teor de nutrientes e de 30% nos tamanhos das porções declarados nas

embalagens, com base em um consumo recomendado com porções pequenas para o alimento altamente calórico, como biscoitos e chocolates, geralmente menor em comparação com a porção real que os consumidores no Brasil comem (RICARDO, 2019).

Questiona-se em cima dessa recomendação, que alimento com quantidade elevada de gordura trans é aquele que apresenta mais de 0,6g, já que a OMS assumiu não existir recomendação de níveis seguros de ingestão desses lipídios. Portanto a preocupação é que o valor sugerido passe a ser tomado como indicação de qualquer valor abaixo dele representa um consumo seguro.

O Codex Alimentarius em 2005, propôs que a informação nutricional estivesse apresentada por porção ou por embalagem completa, e recomenda que a medida para quantificar nutrientes seja notificada por 100g, por facilitar comparações entre produtos (PROENÇA *et al.*, 2012).

Em 2013, a Organização Mundial da saúde (OMS), mais uma vez reforçou a recomendação de que países promovessem ações para total eliminação da gordura trans dos alimentos industrializados, como medida essencial ao combate as doenças crônicas intransmissíveis. E em 2018 sendo comprovado os dados alarmantes que os ácidos graxos trans faz diversos malefícios a saúde do consumidor a OMS divulgou um plano de metas chamado "Replace" cujo objetivo é eliminar os ácidos graxos Trans dos alimentos industrializados em todo mundo até 2023 (CARVALHO, 2020).

## **2 OBJETIVO**

O presente trabalho teve por objetivo realizar uma revisão bibliográfica sobre a veracidade das informações e o teor de gordura trans contidas no rótulo nutricional de alimentos industrializados brasileiros.

## **3 METODOLOGIA**

Esta revisão foi realizada utilizando como base de dados do Google acadêmico, Scielo e Periódicos Capes. Os descritores foram gordura trans e rotulagem nutricional, gordura trans e legislação, gordura trans e formação, ácidos graxos trans e alimentos industrializados.

Esta pesquisa incluiu artigos publicados no período de 2012 a 2020 em português, utilizando publicações que abordam a temática estudada nesse trabalho; revisão de literatura especializada falando da conceituação de gordura trans e os efeitos negativos ao metabolismo, normas da legislação brasileira referente a rotulagem de alimentos industrializados e a estrutura dos rótulos alimentícios.

## 4 RESULTADOS E DISCUSSÃO

O consumo de ácidos graxos trans sempre fez parte da alimentação humana, pois eles estão presentes em gorduras de animais ruminantes, com resultado da bio – hidrogenação na microbiota rúmen. Estima-se que 2 a 8% dos ácidos graxos consumidos na dieta sejam provenientes dessa fonte. Já cerca de 90% dos ácidos graxos trans da dieta são de óleos vegetais poli-insaturados que foram hidrogenados industrialmente. Por se tratar em ambos os casos de isomeria trans ressalta-se que na bio - hidrogenação há produção de ácido linoleico conjugado (CLA). Esse isômero natural vem sendo associado a benefícios para a saúde como por exemplo a melhora no metabolismo plasmático de lipoproteínas (HISSANAGA; PROENÇA; BLOCK, 2012).

O consumo de gordura trans é um fator primordial na evolução de doenças no organismo humano. As preocupações são pertinentes já que o elevado consumo dos alimentos industrializados, estão aliados a fatores relacionados a incidência de doenças crônicas não transmissíveis (PROENÇA; SILVEIRA, 2012).

Diante dessa realidade, Sarmiento *et al.* (2020), relatam em seu trabalho que a gordura trans não traz nenhum benefício ao organismo humano e enfatizam que o consumo alto dessa gordura, diminuí a produção de prostaglandinas, que intervêm em muitas funções fisiológicas e apresentam igualmente um papel importante em muitos processos patológicos. E sendo comprovado esses efeitos deletérios ao organismo, a OMS criou um plano de metas chamado “*Replace*” do inglês substituir, que objetiva a eliminação dos ácidos graxos trans dos alimentos industrializados em todo mundo até 2023.

Portanto, enquanto isso não acontece e os órgãos responsáveis brasileiros não colocarem em prática nenhuma das medidas propostas pela OMS, a ANVISA e o ministério da saúde têm a incumbência de exercer com seu papel de defesa da saúde

e segurança alimentar do consumidor, não omitindo a informação e criando amparo legal para que as indústrias alimentícias realizem publicidade enganosa, mas alcançar o objetivo que as informações na rotulagem nutricional contida nos rótulos sejam com transparência e objetividade, além de ser essencial que o consumidor saiba interpretá-las, pois somente assim terá plena condições de fazer escolhas conscientes no momento de adquirir determinado produto (CARVALHO, 2019).

De acordo com a pesquisa de Barros *et al.* (2020), avaliaram 200 estudantes de uma escola técnica na cidade de Bacabal – MA, por meio de um formulário eletrônico, sobre utilização e compreensão da rotulagem nutricional de alimentos. Notificaram que apenas 10% desses alunos entendiam completamente sobre a informações nutricionais contidas nos rótulos, e que 50% do total dos alunos avaliados não tinha conhecimento do termo de gordura trans. Este estudo aponta para necessidade de investimento em ações educativas por parte dos órgãos responsáveis, contribuindo para compreensão da rotulagem nutricional e conseqüentemente para prática alimentares mais saudáveis.

Pesquisa realizada por Sanches e Souza (2020), sobre 21 rótulos de variados biscoitos comercializados no município de Cuiabá- MT, verificaram se a padronização dos mesmos estava de acordo com o que preconiza a legislação vigente, e avaliaram que todos atendiam a recomendação da RDC nº360/03 da ANVISA, quanto a apresentação ao modelo, informações em tamanho e formato a ser utilizado. Com base na informação das listas de ingredientes, as amostras apresentaram conformidade na sequência estabelecida pelo regulamento técnico da RDC nº 259/02, de como a lista de ingredientes deve se apresentar; em ordem decrescente, ou seja, primeiros ingredientes da lista é o que tem mais quantidade na receita e a expressão devem vir escrita como "ingredientes". Os autores relatam em seu trabalho, que a porcentagem do valor diário ingerido de gordura trans não é calculada, pois não existe valor recomendado, já que a OMS preconiza que valor elevado da gordura é aquela que apresenta mais de 0,6g de gordura trans nos alimentos.

Pinto *et al.* (2016), constataram em suas análises químicas valores bem acima de gordura trans nos rótulos dos alimentos industrializados brasileiros que alegavam zero trans. Foram analisados 215 alimentos, sendo que, 189 alegavam zero trans, mais destes 178, constataram a presença desta substância. Portanto, 151 estavam em concordância com a legislação, sendo que foram encontrados valores superiores

do que preconiza a legislação em 27 desses produtos, com o valor acima de 0,2g por porção, infringindo, portanto, a resolução da ANVISA.

Segundo Hissanaga, Proença e Block (2012) uma pesquisa realizada nos supermercados brasileiros em 2.327 rótulos de alimentos industrializados, e deparou que são empregues 14 atribuições para ácidos graxos trans no painel de ingredientes, do mais utilizado (gordura vegetal hidrogenada) até os confusos nas denominações químicas (óleo vegetal líquido e hidrogenado). Salaria a autora que quimicamente apenas pode chamar de gordura o ingrediente que for sólido ou semissólido em temperatura ambiente; e unicamente chamado de óleo se for na constituição líquida.

Conforme consta na legislação brasileira, as definições dos rótulos que está preconizada no anexo da resolução da diretoria colegiada (RDC) n° 259/02 da ANVISA, a rotulagem é toda inscrição, legenda, imagem ou toda matéria descritiva ou gráfica, escrita, impressa, estampada ou gravada, gravada em relevo ou litografada ou colada sobre a embalagem do alimento (YOSHII, 2019).

Magalhães *et al.* (2020), observaram em seu estudo nos rótulos de biscoitos do tipo recheados sabor chocolate, que de 9 amostras coletadas no comércio local de Campina Grande- PB, somente 1 dessas amostras, constavam a presença de gordura trans no rótulos, e ressalta que as demais amostras, mesmo não apresentando a gordura trans, não significa que ela esteja ausente, mas estava com concordância com que preconiza a legislação vigente da ANVISA, RDC ( 360/03), que define como insetos de gordura trans os alimentos que constam valores menores ou iguais a 0,2g por porção de 100g.

Kliemann *et al.* (2015) em suas pesquisas, analisaram os rótulos de 200 alimentos industrializados brasileiros no supermercado de Florianópolis e identificaram que mais de 50% desses alimentos estavam inadequados, por apresentarem componentes de gordura trans na lista de ingredientes, mesmo declarados zero gordura trans nas embalagens, conforme a RDC n° 359/03, que permite que sejam declaradas porções com variações máximas de  $\pm 30\%$  com relação aos valores recomendados.

De acordo com Carvalho (2020) e Yoshii (2019), o Codex Alimentarius e o ministério da saúde, relatam que ambos têm o mesmo conceito sobre o aspecto geral da rotulagem nutricional; e o principal objetivo é orientar os consumidores sobre a composição dos elementos presentes nos alimentos, promovendo uma escolha por uma alimentação mais saudável com consciência do que está consumindo.

Estudos de Magalhães *et al.* (2020) e Kliemann *et al.* (2015) demonstraram que a informação nutricional descrita na rotulagem dos alimentos pode não ser fiel àquela contida no próprio alimento, especialmente quando se trata de gorduras trans, pois conforme previsto pela RDC 360/03, são considerados alimentos isentos de trans aqueles que contiverem valor menores ou iguais a 0,2g por porção.

É preciso que sejam feitas adequações nos valores descritos nos rótulos dos alimentos, de maneira que correspondam à real quantidade presente, com base em metodologias padronizadas, permitindo dessa forma aos consumidores, uma fonte de informação segura quanto a composição do alimento, promovam o incentivo às práticas alimentares mais saudáveis e equilibradas e dessa forma reduzindo os prejuízos à saúde associados ao consumo de alimentos contendo gorduras trans.

## 5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A rotulagem nutricional dos alimentos é o principal meio de comunicação entre produtores e consumidores, o uso dessa informação possibilita ao indivíduo escolher alimentos de forma mais saudável e consciente, além de trazer a informação nutricional, pode influenciar na escolha de alimentos e no comportamento alimentar, a interpretação correta dessas informações pode funcionar como um instrumento para a tomada de decisões na escolha dos alimentos, levando em consideração a relação entre nutrição e saúde. Se no rótulo vir preconizado zero gordura *trans*, o consumidor pode ser induzido ao erro visto que, a legislação brasileira, determina quando o alimento contém até 0,1 g de gordura *trans*, o rótulo pode especificar como não contém ou "livre" ácidos graxos trans na rotulagem nutricional. Isso não significa que o alimento esteja isento ou livre de "gordura *trans*" mas apenas que a quantidade presente nesse alimento não é considerada significativa o suficiente para o uso de outra terminologia. Portanto, não está clara a fundamentação científica para a definição desses limites legais para notificação de gordura *trans* nos rótulos, e deste modo fica evidente a necessidade de revisar a diretrizes brasileira.

## REFERÊNCIAS

ARAÚJO, W. D. R. **Importância, estrutura e legislação da rotulagem geral e nutricional de alimentos industrializados no Brasil**. Revista Acadêmica Conecta, Alto São Francisco, Monsenhor Parreira Luz, v.2, n.1, 2017. Departamento de farmácia, faculdade de filosofia, ciência e letras, MG. Disponível em: <http://revista.fasf.edu.br/index.php/conecta/article/view/49/pdf> acesso em: 25 mar.2021

BARROS, Lennon da Silva *et al.* Rotulagem nutricional de alimentos: Utilização e compreensão entre estudantes. **Rotulagem nutricional de alimentos**, Curitiba - PR, ano 2020, v. 06, p. 01 - 13, 23 nov. 2020.

BRASIL: Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Anvisa aprova norma sobre rotulagem nutricional**. Notícia. Out.2020. Disponível em: <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/noticias-anvisa/2020/aprovada-norma-sobre-rotulagem-nutricional> > acesso em: 11 mar.

CARVALHO, L. M. D. **Gordura trans: dever de informação** 2020. Trabalho de conclusão de curso (Bacharelado em Direito) Universidade de Brasília, Brasília mar.2020. Disponível em: <https://bdm.unb.br/handle/10483/23544> acesso em: 25 mar.2021

HISSANAGA, V. M.; PROENÇA, R. P. C.; BLOCK, J.M. **Ácidos graxos trans em produtos alimentícios brasileiros: uma revisão sobre aspectos relacionados a saúde e a rotulagem nutricional**. Revista de Nutrição; Campinas, v.25, n.4, jul./ago.2012. Disponível em: [https://www.scielo.br/scielo.php?pid=S1415-52732012000400009&script=sci\\_arttext&tlng=pt](https://www.scielo.br/scielo.php?pid=S1415-52732012000400009&script=sci_arttext&tlng=pt) Acesso em: 25 mar.

KLIEMANN, N. KRAEMER, M. V.S. SILVEIRA, B. M. S. CHICA, D. A. G. PROENÇA, R. P.C. **Tamanho da porção e gordura trans: Os rótulos de alimentos industrializados estão adequados?** Demetra: alimentação, nutrição & saúde. Programa de pós graduação em nutrição. Universidade Federal de Santa Catarina. Trindade 2015. Disponível em: Doi: <http://dx.doi.org/10.12957/demetra.2015.12981>. acesso em: 25 mar.2021

MAGALHÃES, Thays Muniz *et al.* Avaliação da informação nutricional contida nos rótulos de biscoitos do tipo recheado sabor chocolate: Avaliação da informação nutricional. **Informação nutricional: Rótulos de biscoito do tipo recheado sabor chocolate**, Universidade Federal de Campina Grande - PB, ano 2020, p. 01-06, 2020.

PINTO, A. L. D. **análise de rotulagem de alimentos a partir da determinação, em larga escala, de gordura trans**.2016. Tese (Doutorado em Engenharia Química) Repositório Institucional Universidade Federal de Minas Gerais Escola de engenharia da UFMG- Belo Horizonte Fev.2016. Disponível em: <https://repositorio.ufmg.br/handle/1843/BUOS-AA4FEC> >acesso em: 26 mar.2021

PROENÇA, R. P. C.; SILVEIRA, M. **Recomendação de ingestão e rotulagem de gordura trans em alimentos industrializados brasileiro: análise de documentos oficiais.** *Revista da Saúde Pública*; São Paulo V.46, n.5, out. 2012. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/s0034-89102012000500020> >acesso em 25 mar. 2021

RICARDO, C. Z.; PEROSINI, L. A.M.; MARTINS, A. P. B.; DURAN, A. C. **Informação sobre rotulagem de gordura trans em alimentos embalados brasileiros.** *Diários/ Nutrientes*. v.11. ed.9,set.2019 disponível em: <https://doi.org/10.3390/nu11092130> >acesso em: 25 mar. 2021

SARMENTO, C. V.; VILELA, C. T. S.; ALVES, A. C. V.; SARAIVA, A. L. P.; COURY, M. I.F. **Gordura trans: mecanismos bioquímicos e patológicos associados.** *Revista Uningá*, Belo Horizonte. v.57, n.2, jun.2020. Disponível em: <http://34.233.57.254/index.php/uninga/article/view/3464> >acesso em 25 mar.2021

SANCHES, J. F. O.; SOUZA, C. O. S. S. **Avaliação da rotulagem de diferentes marcas de biscoitos frente a legislação nacional vigente.** *Brazilian Journal of Development*. Curitiba v.6, n.4, abr.2020. Disponível em: <https://www.brazilianjournals.com/index.php/BRJD/article/view/9393/7923> >acesso em 25 mar.

YOSHII, K. L. **A atuação da ANVISA na proteção ao direito humano a alimentação adequada: o caso da rotulagem de alimento.** 2019 Dissertação: Pós -graduação (Direito) Universidade Estadual Paulista, Júlio de Mesquita Faculdade de ciência humanas e sociais, Franca 2019. Disponível em: <https://repositorio.unesp.br/handle/11449/191657> > acesso em 25 mar.2021