

Alimentos sem gordura trans até 2010

O Ministério da Saúde e a Associação Brasileira da Indústria de Alimentos (Abia) estabeleceram, no final do ano passado, uma agenda de metas para a eliminação dos teores de gordura trans dos alimentos industrializados no país. Um dos compromissos assumidos é a supressão desses índices, até o final de 2010, conforme os parâmetros recomendados pela Organização Mundial de Saúde (OMS), que define um limite de 2% no total de gorduras que compõem os alimentos.

De acordo com o ministro da Saúde, José Gomes Temporão, a eliminação será feita de forma gradual e conforme as possibilidades da indústria. Para a elaboração de novas medidas de promoção da alimentação saudável no Brasil, o governo também se baseará em experiências internacionais bem sucedidas.

Pesquisa

Levantamento feito com 34 alimentos de diferentes categorias (embutidos, biscoitos, refeições prontas, derivados do leite, temperos, entre outros) revelou redução de gordura trans, por nutrientes, nos últimos cinco anos. O estudo foi realizado com base em modelo solicitado pelo

Ministério da Saúde e a partir de informações coletadas com empresas que representam 70% da produção nacional.

De acordo com a Abia, as categorias e marcas analisadas apresentaram, em média, os seguintes decréscimos:

- Gordura trans: 86%
- Gordura saturada: 45%
- Açúcar: 29%
- Sódio: 20%

Cenário

Segundo levantamento do Ministério da Saúde, até 260 mil mortes poderiam ser evitadas todos os anos com a alimentação adequada da população. Um dos reflexos do alto teor de açúcar, sal e gordura nos alimentos é o sobrepeso, já reconhecido em todo o mundo como epidemia e que atinge cerca de 40% da população brasileira, de acordo com o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. A OMS recomenda que um adulto não consuma mais que dois gramas de gordura trans por dia - quantidade que se alcança comendo três biscoitos recheados de morango, por exemplo.

Fonte: Ministério da Saúde

Selo de Aprovação SBC

Os **produtos** que possuem o Selo de Aprovação SBC são avaliados por um comitê constituído por médicos e nutricionistas e devem ser isentos de gordura trans e atender a critérios de colesterol, sódio, fibras, entre outros. O selo é a garantia da compra de produtos diferenciados desde a sua concepção e que auxiliam na prevenção de doenças cardiovasculares.

Conheça mais sobre o selo, acesse:
www.cardiol.br/selo

