

Os alimentos funcionais na mídia quem paga a conta?

Ferlando Lima Santos

SciELO Books / SciELO Livros / SciELO Libros

SANTOS, FL. Os alimentos funcionais na mídia: quem paga a conta. In: PORTO, CM., BROTAS, AMP., and BORTOLIERO, ST., orgs. *Diálogos entre ciência e divulgação científica: leituras contemporâneas* [online]. Salvador: EDUFBA, 2011, pp. 199-210. ISBN 978-85-232-1181-3. Available from SciELO Books <<http://books.scielo.org>>



All the contents of this work, except where otherwise noted, is licensed under a Creative Commons Attribution-NonCommercial-ShareAlike 3.0 Unported.

Todo o conteúdo deste trabalho, exceto quando houver ressalva, é publicado sob a licença Creative Commons Atribuição - Uso Não Comercial - Partilha nos Mesmos Termos 3.0 Não adaptada.

Todo el contenido de esta obra, excepto donde se indique lo contrario, está bajo licencia de la licencia Creative Commons Reconocimiento-NoComercial-CompartirIgual 3.0 Unported.

OS ALIMENTOS FUNCIONAIS NA MÍDIA: QUEM PAGA A CONTA?

Ferlando Lima Santos

INTRODUÇÃO

Nas últimas décadas, a melhoria das condições de vida, juntamente com os avanços da medicina, promoveu o aumento da expectativa de vida do homem. Concomitantemente, ocorreu um rápido processo de modernização e industrialização das cidades, o que concorreu para a modificação no estilo de vida de seus habitantes. Como consequência, houve o aumento nas taxas de incidência e prevalência das doenças não transmissíveis, principalmente das doenças cardiovasculares, que passaram a representar a maior causa de morte na população mundial. (WORLD HEALTH ORGANIZATION, 2003) Com isso, tem havido uma crescente preocupação na busca de novas alternativas, principalmente nas de origem alimentar, visando reduzir a incidência dessas doenças.

Essa realidade tem proporcionado uma preocupação maior, por parte da população, da mídia e dos órgãos públicos de saúde, com a alimentação. Assim, atualmente, o espaço e o tempo dedicados à nutrição nos jornais e revistas, sejam eles de grande ou pequeno porte, nas emissoras de rádio e de televisão, são relativamente extensos.

Os meios de comunicação de massa têm um papel muito importante na divulgação do conhecimento científico, sobretudo na área da ciência da Nutrição. No entanto, tem-se observado informações equivocadas, sendo disseminadas quando o tema é alimentação, alimentos funcio-

nais, dietas, propaganda de alimentos, entre outros, influenciando, de forma negativa, o comportamento alimentar da população. Percebe-se que nem sempre os interesses da população são o critério mais importante a nortear essas informações veiculadas na mídia, sendo importante analisar as suas intenções e os seus compromissos. Como menciona Bueno et al. (2001), corroborando o título deste texto:

Vale a pena repetir sempre o lema fundamental da divulgação científica e que traduz perfeitamente o estado de alerta que deve caracterizar também o comunicador da saúde (o jornalista, por exemplo, responsável pela sua cobertura na mídia) diante das suas fontes de informação: 'não existe almoço grátis'. Logo, é preciso investigar sempre quem paga a conta e, sobretudo, o que se serve à mesa.

Embora o conhecimento científico seja veiculado das mais variadas formas, é nos meios de comunicação que consegue atingir um significativo número de pessoas. Assim, a divulgação científica dos temas relacionados à nutrição e saúde pode ser um forte aliado na educação nutricional da população, podendo mudar a desinformação e o consumismo das notícias divulgadas nos principais veículos de comunicação em nosso país. A seguir, o tema alimentos funcionais é contextualizado para subsidiar a comunicação em saúde.

ALIMENTOS FUNCIONAIS

Estudos empregando modelo animal e humano indicaram que alguns alimentos possuem função metabólica e regulatória na fisiologia do organismo, promovendo a nutrição e a saúde e prevenindo doenças. Esses alimentos, denominados "alimentos funcionais", têm sido avaliados na redução do risco de diversas doenças, resultando no acúmulo de informações sobre a atuação desses componentes no metabolismo celular.

Os alimentos funcionais são definidos como aqueles que apresentam compostos, nutrientes ou não, com propriedade de promover a saúde ou diminuir o risco de doenças quando consumidos em quantidades tradicionais. (ROBERFROID, 2000) O termo surgiu no Japão no

final da década de 1980, como resposta da indústria de alimentos a um apelo do governo japonês, preocupado com o aumento na incidência das doenças não transmissíveis na população japonesa de terceira idade. Assim, foram lançados vários alimentos fortificados com vitaminas, minerais, e atualmente esses produtos denominados funcionais podem carrear proteínas, ácidos graxos, bactérias, fibras, carotenóides e outros componentes. (SANTOS, 2003)

Nos últimos anos, os consumidores preocupados com a saúde estão cada vez mais buscando alimentos funcionais num esforço para melhorar sua própria saúde e o bem-estar. O desenvolvimento de novas tecnologias, sobretudo nas áreas de biotecnologia e processamento de alimentos, possibilitou à indústria de alimentos o desenvolvimento de novos produtos saudáveis visando o aumento de ganhos nesta área.

Atualmente, há em todo o mundo um crescente interesse pelo papel desempenhado na saúde pelos alimentos funcionais; nos Estados Unidos, esse mercado movimenta cerca de 15 bilhões de dólares por ano. Na Europa existe, ao contrário dos Estados Unidos, um interesse maior por alimentos funcionais do que por suplementos alimentares, sendo um mercado totalmente heterogêneo com respeito a tudo: comportamento nutricional, dietas, legislação, educação, poder de compra etc. Existe um mercado ainda em desenvolvimento para os alimentos funcionais. O comportamento do mercado brasileiro de alimentos funcionais é semelhante ao mercado europeu, dando-se ênfase aos aspectos educacionais e de poder aquisitivo, fatores complicadores da expansão do mercado. (VIEIRA, 2006)

Os alimentos funcionais apresentam as seguintes características (ROBERFROID, 2002):

- a) devem ser alimentos convencionais e consumidos na dieta normal/usual;
- b) devem apresentar componentes naturais, algumas vezes em elevada concentração ou presentes em alimentos que normalmente não os supririam;
- c) devem ter efeitos positivos além do valor básico nutritivo, que pode aumentar o bem-estar e a saúde e/ou reduzir o risco de

- ocorrência de doenças, promovendo benefícios à saúde, além de aumentar a qualidade de vida, incluindo os desempenhos físico, psicológico e comportamental;
- d) a alegação da propriedade funcional deve ter embasamento científico;
 - e) pode ser um alimento natural ou um alimento no qual um componente tenha sido removido;
 - g) pode ser um alimento onde a natureza de um ou mais componentes tenha sido modificada;
 - h) pode ser um alimento no qual a bioatividade de um ou mais componentes tenha sido modificada.

LEGISLAÇÃO

Os pesquisadores de alimentação e nutrição, preocupados com a saúde do consumidor, orientam as agências reguladoras de seus países na formulação de normas regulamentadoras no comércio de produtos funcionais, objetivando proteger o consumidor das declarações enganosas e garantir a segurança desses produtos.

No Brasil, o Ministério da Saúde, através da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), regulamentou os Alimentos Funcionais, conforme Resoluções apresentadas abaixo, e define alimento funcional como “todo aquele alimento ou ingrediente que, além das funções nutricionais básicas, quando consumido como parte da dieta usual, produz efeitos metabólicos e/ou fisiológicos e/ou efeitos benéficos à saúde, devendo ser seguro para consumo sem supervisão médica”.

- Resolução RDC nº. 17 - Aprova o Regulamento Técnico que estabelece as Diretrizes Básicas para Avaliação de Risco e Segurança de Alimentos que prova, baseado em estudos e evidências científicas, se o produto é seguro sob o ponto de risco à saúde ou não (BRASIL, 1999a);

- Resolução RDC nº. 18 - Aprova o Regulamento Técnico que estabelece as Diretrizes Básicas para a Análise e Comprovação de Propriedades Funcionais e/ou de Saúde, alegadas em rotulagem de alimentos (BRASIL, 1999b);

- Resolução RDC nº. 19 - Aprova o Regulamento Técnico de Procedimentos para Registro de Alimentos com Alegação de Propriedades Funcionais e/ou de Saúde em sua Rotulagem (BRASIL, 1999c).

As resoluções, apresentadas acima, fazem distinção entre alegação de propriedade funcional e alegação de propriedade de saúde:

Alegação de propriedade funcional: é aquela relativa ao papel metabólico ou fisiológico que uma substância (nutriente ou não) tem no crescimento, desenvolvimento, manutenção e outras funções normais do organismo humano.

Alegação de propriedade de saúde: é aquela que afirma, sugere ou implica a existência de relação entre os alimentos ou ingredientes com doença ou condição relacionada à saúde. Não são permitidas alegações de saúde que façam referência à cura ou prevenção de doenças.

A Anvisa estabeleceu diretrizes básicas para análise e comprovação de propriedades funcionais e ou de saúde alegadas na rotulagem de alimentos:

- a) a alegação de propriedades funcionais e ou de saúde é permitida em caráter opcional;
- b) o alimento ou ingrediente que alegar propriedades funcionais ou de saúde pode, além de funções nutricionais básicas, quando se tratar de nutriente, produzir efeitos metabólicos e ou fisiológicos e ou efeitos benéficos à saúde, devendo ser seguro para consumo sem supervisão médica;
- c) são permitidas alegações de função ou conteúdo para nutrientes e não nutrientes, podendo ser aceitas aquelas que descrevem o papel fisiológico do nutriente ou não nutriente no crescimento, desenvolvimento e funções normais do organismo, mediante demonstração da eficácia. Para os nutrientes com funções plenamente reconhecidas pela comunidade científica, não será necessária a demonstração de eficácia ou análise da mesma para alegação funcional na rotulagem;
- d) no caso de uma nova propriedade funcional, há necessidade de comprovação científica da alegação de propriedades funcionais e/ou de saúde e da segurança de uso, segundo as Diretrizes Básicas para avaliação de Risco e Segurança dos alimentos;

e) as alegações podem fazer referências à manutenção geral da saúde, ao papel fisiológico dos nutrientes e não nutrientes e à redução de risco de doenças. Não são permitidas alegações de saúde que façam referência à cura ou prevenção de doenças.

Diante desse quadro, percebe-se que as empresas interessadas em produzir alimentos funcionais precisam realizar elevados investimentos em pesquisas para satisfazer a legislação, além das exigências do consumidor. Por outro lado, conforme esclarece Vieira (2006), o campo dos alimentos funcionais está em sua infância. As alegações sobre os benefícios à saúde desses produtos devem ser baseados em critérios científicos bastante definidos. Entretanto, uma série de fatores complica o estabelecimento de uma base científica sólida. Estes fatores incluem a complexidade das substâncias presentes nos alimentos, efeitos sobre o alimento, mudanças metabólicas compensatórias que podem ocorrer com as mudanças dietéticas e a falta de marcadores substitutos do desenvolvimento de doenças. São necessárias pesquisas adicionais para substanciar os potenciais benefícios à saúde desses alimentos para os quais as relações dieta-saúde não estão cientificamente validadas e, ainda, que este tema seja de fácil entendimento para os consumidores.

Evidências crescentes corroboram a observação de que alimentos funcionais que contêm componentes ativos fisiologicamente, sejam de origem animal ou vegetal, podem melhorar a saúde. Não obstante, deve ser enfatizado que os alimentos funcionais não são uma “bala mágica” compensatória dos péssimos hábitos alimentares da população, adquiridos ao longo da vida. Não há alimentos “bons” ou “ruins”, mas há dietas boas ou ruins.

Em adição, o conteúdo da propaganda dos alimentos funcionais não pode ser diferente, em seu significado, daquele aprovado para a rotulagem. As alegações devem ainda estar em consonância com as diretrizes da legislação de alimentos. Outro fator importante é que essas alegações estão associadas ao consumo de uma dieta equilibrada e hábitos de vida saudável. O Quadro 1 descreve a lista de alegações de propriedade funcional dos componentes aprovadas pela ANVISA. (BRASIL, 2008)

Grupo funcional	Componente bioativo	Alegação autorizada
Proteína	Proteína de soja	“O consumo diário de no mínimo 25 g de proteína de soja pode ajudar a reduzir o colesterol. Seu consumo deve estar associado a uma alimentação equilibrada e hábitos de vida saudáveis”.
Probióticos	<i>Lactobacillus acidophilus</i> <i>Lactobacillus casei shirota</i> <i>Lactobacillus casei varietate rhamnosus</i> <i>Lactobacillus casei varietate defensis</i> <i>Lactobacillus paracasei</i> <i>Lactococcus lactis</i> <i>Bifidobacterium bifidum</i> <i>Bifidobacterium animalis</i> (incluindo a subespécie <i>B. lactis</i>) <i>Bifidobacterium longum</i> <i>Enterococcus faecium</i>	“O (indicar a espécie do microrganismo) (probiótico) contribui para o equilíbrio da flora intestinal. Seu consumo deve estar associado a uma alimentação equilibrada e hábitos de vida saudáveis”.
Polióis	manitol / xilitol / sorbitol	“Manitol / Xilitol / Sorbitol não produz ácidos que danificam os dentes. O consumo do produto não substitui hábitos adequados de higiene bucal e de alimentação”
Ácidos graxos	Ômega 3	“O consumo de ácidos graxos ômega 3 auxilia na manutenção de níveis saudáveis de triglicerídeos, desde que associado a uma alimentação equilibrada e hábitos de vida saudáveis”.
	Fitoesteróis	“Os fitoesteróis auxiliam na redução da absorção de colesterol. Seu consumo deve estar associado a uma alimentação equilibrada e hábitos de vida saudáveis”.

Carotenóides	Licopeno	“O licopeno tem ação antioxidante que protege as células contra os radicais livres. Seu consumo deve estar associado a uma alimentação equilibrada e hábitos de vida saudáveis
	Luteína	“A luteína tem ação antioxidante que protege as células contra os radicais livres. Seu consumo deve estar associado a uma alimentação equilibrada e hábitos de vida saudáveis”.
	Zeaxantina	“A zeaxantina tem ação antioxidante que protege as células contra os radicais livres. Seu consumo deve estar associado a uma alimentação equilibrada e hábitos de vida saudáveis”.
Fibras	Fibras alimentares	“As fibras alimentares auxiliam o funcionamento do intestino. Seu consumo deve estar associado a uma alimentação equilibrada e hábitos de vida saudáveis”.
	Quitosana	“A quitosana auxilia na redução da absorção de gordura e colesterol. Seu consumo deve estar associado a uma alimentação equilibrada e hábitos de vida saudáveis”.
	Psillium ou psyllium	O psillium (fibra alimentar) auxilia na redução da absorção de gordura. Seu consumo deve estar associado a uma alimentação equilibrada e hábitos de vida saudáveis”.
	Polidextrose	“As fibras alimentares auxiliam o funcionamento do intestino. Seu consumo deve estar associado a uma alimentação equilibrada e hábitos de vida saudáveis”.
	Beta glucana	“A beta glucana (fibra alimentar) auxilia na redução da absorção de colesterol. Seu consumo deve estar associado a uma alimentação equilibrada e hábitos de vida saudáveis”.

Fibras	Dextrina resistente	“As fibras alimentares auxiliam o funcionamento do intestino. Seu consumo deve estar associado a uma alimentação equilibrada e hábitos de vida saudáveis”.
	Frutooligosacarídeo – FOS	“Os frutooligosacarídeos – FOS contribuem para o equilíbrio da flora intestinal. Seu consumo deve estar associado a uma alimentação equilibrada e hábitos de vida saudáveis”
	Goma guar parcialmente hidrolisada	“As fibras alimentares auxiliam o funcionamento do intestino. Seu consumo deve estar associado a uma alimentação equilibrada e hábitos de vida saudáveis”.
	Inulina	“A inulina contribui para o equilíbrio da flora intestinal. Seu consumo deve estar associado a uma alimentação equilibrada e hábitos de vida saudáveis”.
	Lactulose	“A lactulose auxilia o funcionamento do intestino. Seu consumo deve estar associado a uma alimentação equilibrada e hábitos de vida saudáveis”.

Quadro 1 - Lista de alegações de propriedade funcional aprovadas na Anvisa

PROPAGANDA

As propagandas de alimentos só podem apresentar alegações de propriedades funcionais e/ou de saúde quando essas características tiverem sido previamente analisadas e aprovadas pela Anvisa. Vale ressaltar que essas propagandas não podem alegar que um alimento possui propriedades de cura e de tratamento de doenças. Embora existam diversos componentes alimentares, na forma de cápsulas, vendidos nas farmácias, eles não devem ser confundidos com medicamentos.

A monitoração e a fiscalização da propaganda de produtos sujeitos à vigilância sanitária, em especial os alimentos funcionais, são ações essenciais para a prevenção de riscos e agravos à saúde da população. Segundo a Constituição Federal, o Estado deve proteger a pessoa e a

família da propaganda de produtos, práticas e serviços que possam ser nocivos à saúde e ao meio ambiente, inclusive com restrições legais à propaganda.

Para garantir esses preceitos, a Anvisa criou, em fevereiro de 2004, a Gerência de Monitoramento e Fiscalização de Propaganda, de Publicidade, de Promoção e de Informação de Produtos sujeitos à Vigilância Sanitária, transformada em março de 2009 em Gerência Geral (GGPRO). A Gerência regulamenta e fiscaliza as propagandas em busca de um equilíbrio cada vez maior nas informações presentes em peças publicitárias de medicamentos, alimentos e outros produtos sujeitos ao controle sanitário. O objetivo é que essas propagandas jamais sejam fontes de riscos à saúde da população e para isto a Gerência também desenvolve projetos nas áreas de educação e comunicação em saúde para os mais diversos segmentos da sociedade.

Para que a área técnica possa confirmar a irregularidade da propaganda e realizar as ações necessárias previstas em lei, é preciso apresentar as provas e evidências da infração cometida. Portanto, sempre que possível, o cidadão deve encaminhar via postal o original da propaganda (principalmente no caso de material impresso) e/ou fornecer algumas das seguintes informações, que permitem a identificação e localização da peça publicitária:

- a) revista e jornal: nome, número, edição, data, cidade, circulação (livre ou restrita);
- b) televisão e rádio: data, horários, especificação da emissora, identificação do programa;
- c) panfleto e folder: responsável pela distribuição e local de recebimento do impresso;
- d) *outdoor*, publicidade em ônibus e demais propagandas fixas (cartazes, painéis eletrônicos, por exemplo): informar o endereço completo da localização da propaganda e a data de visualização da mesma.

As denúncias e dúvidas sobre a propaganda de produtos sujeitos à vigilância sanitária podem ser encaminhadas para a Ouvidoria da

Anvisa (ouvidoria@anvisa.gov.br ou sistema Anvis@tende) ou para a Gerência Geral de Propaganda, Publicidade, Promoção e Informação de Produtos Sujeitos à Vigilância Sanitária (GGPRO), através do e-mail ggpro@anvisa.gov.br, do fax (61) 3462-5370 ou do endereço: Gerência Geral de Propaganda – SIA, Trecho 5, Área Especial 57, Bloco B, 1º andar – CEP: 71205-050 – Brasília-DF.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Os benefícios à saúde dos alimentos funcionais, desde que comprovadas e reconhecidas pela comunidade científica, autoridades governamentais e indústrias contribuirão para a boa orientação às pessoas sobre o benefício proporcionado à fisiologia do organismo, reduzindo os riscos de determinadas doenças. Assim, a comunicação em saúde em nosso país, embasada cientificamente, poderia estimular o consumo desses produtos para atuar na promoção de saúde e na prevenção de doenças nos usuários da informação, independentemente dos interesses econômicos, seja ele um radiouvinte, um telespectador ou um leitor de jornais e revistas. Por outro lado, a imprensa brasileira pode provocar, indiretamente, mudanças nos comportamentos individuais e sociais, mas ela sozinha não é suficiente à educação para saúde. Mesmo assim, seu papel é importante na difusão do conhecimento científico, pois mantém viva a memória das pessoas dos temas relacionados à saúde, tornando aplicáveis os conhecimentos adquiridos nos laboratórios. Para isso, os jornalistas precisam estar atentos às pesquisas sobre nutrição e saúde, para que as matérias sejam éticas, científicas, fidedignas e com linguagens acessíveis ao público, além de trabalhar em maior cooperação com os profissionais de saúde e cientistas na promoção e proteção da alimentação saudável.

REFERÊNCIAS

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução n. 17, de 30 de abril de 1999. Aprova o

Regulamento Técnico que Estabelece as Diretrizes Básicas para Avaliação de Risco e Segurança dos Alimentos. Brasília, 1999a.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução n. 18, de 30 de abril de 1999.** Aprova o Regulamento Técnico que Estabelece as Diretrizes Básicas para Análise e Comprovação de Propriedades Funcionais e ou de Saúde Alegadas em Rotulagem de Alimentos. Brasília, 1999b.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução n. 19, de 30 de abril de 1999.** Aprova o Regulamento Técnico de Procedimentos para Registro de Alimento com Alegação de Propriedades Funcionais e ou de Saúde em sua Rotulagem. Brasília, 1999c.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Lista de alegações de propriedade funcional aprovadas.** Brasília, 2008.

BUENO, W. C. . A cobertura de saúde na mídia brasileira: os sintomas de uma doença anunciada. In: MELO, José Marques de et al. (Orgs.). **Mídia e saúde.** 1 ed. Adamantina: UNESCO/UMESP/FAI, 2001. p. 671-689.

ROBERFROID, M. Functional food concept and its application to prebiotics. **Digestive and Liver Disease**, [S. l.], v. 34, Suppl. 2, p. 105-110, 2002.

ROBERFROID, M.B. Concepts and strategy of functional food science: the European perspective. **Am. J. Clin. Nutr.**, Bethesda, v. 71, supl.6, p.1660-1664, 2000.

SANTOS, F. L. Efeito de Lactobacilli no metabolismo lipídico e em outras propriedades funcionais do tubo digestório em dois modelos animais. 2003. 156 f. Tese (Doutorado) - UVF, Viçosa, 2003.

VIEIRA, A. C. P.; CORNELIO, A. R.; SALGADO, J. M. **Alimentos funcionais:** aspectos relevantes para o consumidor. São Paulo: Sociedade Brasileira de Alimentos Funcionais, 2006.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. Diet, nutrition and the prevention of chronic diseases: report of a joint WHO/FAO expert consultation. Geneva. 2003. Disponível em: <http://whqlibdoc.who.int/trs/WHO_TRS_916.pdf>. Acesso em: 9 setembro 2009.