

DESVENDANDO O SEGREDO DA ROTULAGEM NOS ALIMENTOS



PRODUÇÃO REALIZADA DENTRO DA DISCIPLINA SEMINÁRIOS TEMÁTICOS DO PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM SOCIEDADE, TECNOLOGIAS E POLÍTICAS PÚBLICAS DO CENTRO UNIVERSITÁRIO MACEIÓ

SOTEPP

Programa de Pós-graduação em
Sociedade, Tecnologias
e Políticas Públicas

JÚLIA MARIA GAMELEIRA SANTOS CALHEIROS LISBOA

Raphaela Costa Ferreira Lemos Verônica Teixeira Marques

Catálogo na fonte: Biblioteca do Centro Universitário de Maceió, Unima | Afya

L769d

Lisboa, Júlia Maria Gameleira Santos Calheiros

Desvendando o segredo da rotulagem dos alimentos / Júlia Maria Gameleira Santos Calheiros Lisboa ; orientação [de] Verônica Texeira Marques ; coorientação [de] Raphaela Costa Ferreira Lemos. – Maceió, 2024.

19 p. : il.

Nota de conteúdo: Cartilha fruto da disciplina Seminários Temáticos do Programa de Pós-Graduação em Sociedade, Tecnologia e Políticas Públicas (SOTEPP) do Centro Universitário de Maceió, Unima | Afya.

1. Rotulagem de alimentos. 2. Merenda escolar. 3. Programa Nacional de Alimentação Escolar. I. Marques, Veronica Texeira. (orient.). II. Lemos, Raphaela Costa Ferreira. (coorient.). III. Centro Universitário de Maceió. IV. Título.

CDU: 613.2

Bibliotecária responsável: Adriele da Silva Lima CRB-4/1898

JÚLIA MARIA GAMELEIRA SANTOS CALHEIROS LISBOA
Raphaela Costa Ferreira Lemos Verônica Teixeira Marques

Sumário

Apresentação	4
Conceito de Rotulagem e Informação Obrigatória	5
Modelo de Apresentação e como interpretar os rótulos de maneira adequada ?.....	6
Nova Norma de Rotulagem: Atualização	7
Diferença entre Diet, Light e Zero	8
Aditivos Presentes nos Alimentos e Efeitos na Saúde	
Aspartame	9
Glutamato Monossódico	10
Gordura Hidrogenada	11
Sorbato de Sódio	12
Tripolifosfato de Sódio	13
Corante Caramelo IV e Eritrosina	14
Tartazina	15
Rotulagem de Açúcares e Adoçantes	
Como o açúcar aparece nos rótulos	16
Como o adoçante aparece nos rótulos	17
Alimentos Fortificados, Enriquecidos e Transgênicos ...	18
Referências	19

JÚLIA MARIA GAMELEIRA SANTOS CALHEIROS LISBOA

Raphaela Costa Ferreira Lemos Verônica Teixeira Marques

Apresentação

A presente cartilha, intitulada Desvendando o Segredo da Rotulagem dos Alimentos, é um produto da Oficina Merenda Além do Prato, realizada com o público da Educação de Jovens e Adultos (EJA) na Escola Estadual Professor Theotônio Vilela Brandão, por meio da disciplina de Seminários Temáticos do curso de Pós-Graduação em Mestrado e Doutorado em Sociedade, Tecnologia e Políticas Públicas da Faculdade Centro Universitário de Maceió (UNIMA-Afya).

O objetivo desta cartilha é esclarecer a população sobre a atualização da nova norma de rotulagem nutricional dos alimentos, com base nas legislações RDC nº 429 e IN nº 75, ambas de outubro de 2020, que entraram em vigor em outubro de 2022. Essas atualizações buscam melhorar a transparência e facilitar a compreensão das informações nutricionais presentes nos rótulos dos alimentos. A rotulagem nutricional é um dos principais meios de comunicação entre a indústria de alimentos e os consumidores. Ela fornece informações essenciais sobre a composição dos produtos, permitindo escolhas alimentares mais conscientes e saudáveis. Com a evolução das normativas sanitárias, a legislação brasileira tem passado por mudanças significativas para tornar essas informações mais acessíveis e compreensíveis ao público.

O objetivo desta cartilha é esclarecer a população sobre a atualização da nova norma de rotulagem nutricional dos alimentos, com base nas legislações RDC: nº 429 e IN nº 75, ambas de outubro de 2020, que entraram em vigor em outubro de 2022. Essas atualizações buscam melhorar a transparência e facilitar a compreensão das informações nutricionais presentes nos rótulos dos alimentos. A rotulagem nutricional é um dos principais meios de comunicação entre a indústria de alimentos e os consumidores. Ela fornece informações essenciais sobre a composição dos produtos, permitindo escolhas alimentares mais conscientes e saudáveis. Com a evolução das normativas sanitárias, a legislação brasileira tem passado por mudanças significativas para tornar essas informações mais acessíveis e compreensíveis ao público.

Autor(a):

Júlia Maria Gameleira Santos Calheiros Lisboa

ORCID iD <https://orcid.org/0009-0005-0226-1591>

Centro Universitário de Maceió - UNIMA-Afya

Programa de Pós-Graduação de Mestrado e Doutorado em Sociedade em Tecnologias em Políticas Públicas

Supervisoras:

Raphaela Costa Ferreira Lemos

ORCID iD <https://orcid.org/0000-0002-1613-8819>

Mestre em Nutrição e Doutora em Ciências da Saúde pela Universidade Federal de Alagoas (UFAL). Professora de Graduação e pós-graduação (Mestrado e doutorado) Programa de Pós-Graduação de Mestrado e Doutorado em Sociedade em Tecnologias em Políticas Públicas SOTEPP

Verônica Teixeira Marques

ORCID iD <https://orcid.org/0000-0001-6831-504X>

Doutora em Ciências Sociais pela Universidade Federal da Bahia.

Coordenadora e Professora do Programa de Pós-Graduação de Mestrado e Doutorado em Sociedade em Tecnologias em Políticas Públicas SOTEPP

Email: veronica.marques@unima.edu.br

Modelo de Apresentação e como interpretar os rótulos de maneira adequada ?

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL						
Porções por embalagem: 000 • Porção: 000 g (medida caseira)						
	100 g	000 g	%VD*		100 g	000 g %VD*
Valor energético (kcal)				Gorduras totais (g)		
Carboidratos (g)				Gorduras saturadas (g)		
Ácidos gordos totais (g)				Gorduras trans (g)		
Ácidos gordos adicionados (g)				Fibras alimentares (g)		
Proteínas (g)				Sódio (mg)		

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

Medida Caseira: Refere-se à medida geralmente utilizada pelo consumidor para medir alimentos, como, por exemplo, fatia, unidade, pote, xícaras, copos, colheres de sopa.

Vertical

1 INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção: 25 g (17 unidades)			
	Quantidade por porção	%VD*	
Valor energético	120kcal = 529 KJ	6	
Carboidratos	13 g	4	
Proteínas	1,0 g	1	
Gorduras totais	7,8 g	14	
Gorduras saturadas	3,4 g	15	
Gorduras trans	0 g		
Fibra alimentar	0,8 g	3	
Sódio	150 mg	8	

*Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores, dependendo de suas necessidades energéticas.

Tabela 1: exemplo de informações nutricionais de acordo com a atual legislação

2 INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 6 Porção: 25 g (1 xícara)			
	100g	25g	%VD*
Valor energético (kcal)	505	126	6
Carboidratos (g)	53	13	4
Ácidos gordos totais (g)	9	2,2	
Ácidos gordos adicionados (g)	4,8	1,2	2
Proteínas (g)	4,0	1,0	2
Gorduras totais (g)	31,0	7,8	12
Gorduras saturadas (g)	14	3,5	18
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	3,0	0,8	3
Sódio (mg)	600	150	8

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

Tabela 2: exemplo de informações nutricionais de acordo com a nova legislação, vigente a partir de outubro de 22.

% VD: É um número em percentual que indica o quanto o produto em questão contribui com energia e nutrientes em relação a uma dieta de 2.000 calorias. Ajuda a entender o impacto daquele alimento dentro de uma dieta de 2.000 kcal/dia

Horizontal

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	
Porções por embalagem: 000 • Porção: 000 g (medida caseira)	
Por 100 g (00 g, %VD*): Valor energético 000 kcal (00 kcal, 0%) • Carboidratos 00 g (00 g, 0%), dos quais: Açúcares totais 00 g (00 g, 0%), Açúcares adicionados 00 g (00 g, 0%) • Proteínas 00 g (00 g, 0%) • Gorduras totais 00 g (00 g, 0%), das quais: Gorduras saturadas 00 g (00 g, 0%), Gorduras trans 00 g (00 g, 0%) • Fibras alimentares 00 g (00 g, 0%) • Sódio 00 mg (00 mg, 0%).	

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

Porção: É a quantidade média do alimento recomendada para o consumo por pessoas saudáveis, cada vez que o alimento é ingerido.

Verifique se a quantidade indicada condiz com sua porção habitual de consumo.

Linear

PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM
SOCIEDADE, TECNOLOGIAS E POLÍTICAS PÚBLICAS

Júlia Maria Gameleira Santos Calheiros Lisboa
Raphaella Costa Ferreira Lemos
Verônica Teixeira Marques

UNIMA
CENTRO UNIVERSITÁRIO DE MARICÁ

Afya

SOTEPP
Programa de Pós-graduação em
Sociedade, Tecnologias
e Políticas Públicas

Os Rótulos são um conjunto de informações obrigatórias presentes nas embalagens dos produtos, destinadas a fornecer dados essenciais ao consumidor, como lista de ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, conteúdo líquido, identificação da origem e alertas sobre substâncias alergênicas. A rotulagem nutricional tem o objetivo de garantir maior transparência e permitir que o consumidor faça escolhas mais informadas e saudáveis (ANVISA, 2023).



Informações Obrigatórias: São as informações que devem estar presentes obrigatoriamente nos rótulos dos alimentos, de acordo com as normas e regulamentos estabelecidos pelas autoridades sanitárias. São elas:

1. Nome do produto;
2. Lista de ingredientes, em ordem decrescente, com o ingrediente de maior quantidade aparecendo primeiro;
3. Valor energético (expresso em kcal e kJ);
4. Conteúdo líquido (quantidade ou volume do produto);
5. Identificação da origem (país ou local de produção do produto);
6. Identificação do lote;
7. Prazo de validade;
8. Instruções para uso.

PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM
SOCIEDADE, TECNOLOGIAS E POLÍTICAS PÚBLICAS

Júlia Maria Gameleira Santos Calheiros Lisboa

Raphaella Costa Ferreira Lemos

Verônica Teixeira Marques

UNIMA
UNIVERSIDADE NOVA DE LISBOA

Afya

SOTEPP
Programa de Pós-graduação em
Sociedade, Tecnologias
e Políticas Públicas

Novas Normas De Rotulagem dos Alimentos

- A Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) atualizou as normas de rotulagem nutricional, exigindo a utilização de rotulagem frontal para alimentos com altos teores de açúcar, gordura saturada e sódio. Essa medida visa auxiliar os consumidores a fazerem escolhas mais saudáveis de forma rápida e intuitiva.
- Os rótulos devem conter alertas frontais, representados por um ícone de lupa, para indicar altas concentrações de certos nutrientes, como açúcar adicionado, sódio e gordura saturada.



Fonte: Anvisa, 2024

PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM
SOCIEDADE, TECNOLOGIAS E POLÍTICAS PÚBLICAS

Júlia Maria Gameleira Santos Calheiros Lisboa

Raphaella Costa Ferreira Lemos

Verônica Teixeira Marques

UNIMA

Afya

SOTEPP

Programa de Pós-graduação em
Sociedade, Tecnologias e Políticas Públicas

Diet, Light e Zero: Qual a Diferença?



**diet
light
& zero?**

Diet: Alimentos com ausência total de algum ingrediente específico, como açúcar ou gordura.

Light: Apresentam redução de pelo menos 25% de algum componente, como açúcar, gordura, sódio ou colesterol.

Zero: Isentos de determinados ingredientes em comparação à versão original, geralmente com redução de açúcar e sódio.

Fonte: Novais ,2024

PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM
SOCIEDADE, TECNOLOGIAS E POLÍTICAS PÚBLICAS

Júlia Maria Gameleira Santos Calheiros Lisboa

Raphaella Costa Ferreira Lemos

Verônica Teixeira Marques

UNIMA

Afya

SOTEPP

Programa de Pós-graduação em
Sociedade, Tecnologias
e Políticas Públicas

Aditivos Presente Nos Alimentos e Seus Efeitos Na Saúde

Aspartame



Aspartame é um adoçante artificial de baixa caloria usado em muitos alimentos e bebidas sem açúcar e "diet". O aspartame é comumente encontrado em produtos como refrigerantes, goma de mascar sem açúcar, iogurte e sobremesas sem açúcar, gelatina, pães, sucos em pó.

Os Efeitos do Aspartame na Saúde:



- O Elevação dos níveis de açúcar e colesterol no sangue;
- Alterações no humor (estresse, irritabilidade);
- Risco de parto prematuro;
- Problemas de memória e aprendizagem;
- Ganho de peso devido a alterações hormonais;
- Agravamento de quadros depressivos.

Fonte: Novais, 2024

PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM
SOCIEDADE, TECNOLOGIAS E POLÍTICAS PÚBLICAS

Júlia Maria Gameleira Santos Calheiros Lisboa

Raphaella Costa Ferreira Lemos

Verônica Teixeira Marques

UNIMA
UNIVERSIDADE NOVA DE LISBOA

Afya

SOTEPP

Programa de Pós-graduação em
Sociedade, Tecnologias
e Políticas Públicas

Glutamato Monossódico

GLUTAMATO
MONOSSÓDICO



Presente em salgadinhos, bacon, linguiça, molho de soja, mostarda, molhos prontos, temperos industrializados e refeições congeladas.

Possíveis efeitos:



Alterações no comportamento, como euforia excessiva e dores de cabeça; Agravamento de transtornos como ansiedade e pânico;

Relação com doenças como Alzheimer e Esclerose Lateral Amiotrófica (ELA);

Aumento do risco de câncer.

Fonte: Guimarães, 2021

PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM
SOCIEDADE, TECNOLOGIAS E POLÍTICAS PÚBLICAS

Júlia Maria Gameleira Santos Calheiros Lisboa

Raphaella Costa Ferreira Lemos

Verônica Teixeira Marques

UNIMA Afya

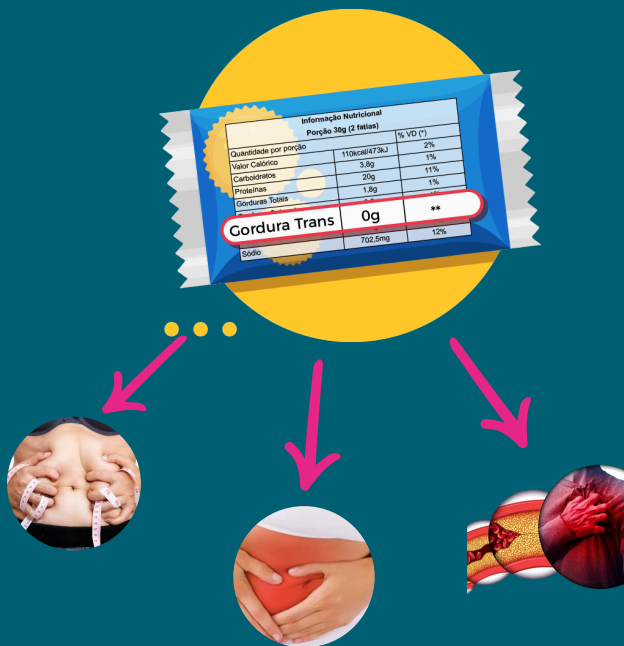
SOTEPP

Programa de Pós-graduação em
Sociedade, Tecnologias
e Políticas Públicas

Gordura Hidrogenada ou Gordura Vegetal ou Gordura Trans ou Gordura Saturada

O consumo excessivo está associado a:

- Entupimento das artérias;
- Ganho de peso, especialmente na região abdominal;
- Aumento do percentual de gordura corporal.



Fonte: Guimarães, 2021

PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM
SOCIEDADE, TECNOLOGIAS E POLÍTICAS PÚBLICAS

Júlia Maria Gameleira Santos Calheiros Lisboa

Raphaella Costa Ferreira Lemos

Verônica Teixeira Marques

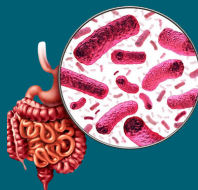
UNIMA

Afya

SOTEPP

Programa de Pós-graduação em
Sociedade, Tecnologias
e Políticas Públicas

Sorbato de sódio



Pode causar:

- Irritação na pele, olhos e rins;
- Alteração na flora intestinal, favorecendo episódios de diarreia, gastrite e inflamação intestinal.

Fonte: Guimarães, 2021

PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM
SOCIEDADE, TECNOLOGIAS E POLÍTICAS PÚBLICAS

Júlia Maria Gameleira Santos Calheiros Lisboa
Raphaella Costa Ferreira Lemos
Verônica Teixeira Marques

UNIMA

Afya

SOTEPP

Programa de Pós-graduação em
Sociedade, Tecnologias
e Políticas Públicas

Tripolifosfato de sódio



Seus efeitos incluem:

- Inchaço e dor abdominal;
- Náuseas, vômitos e diarreia;
- Não recomendado para pessoas com doenças renais.

Fonte: Guimarães, 2021

PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM
SOCIEDADE, TECNOLOGIAS E POLÍTICAS PÚBLICAS

Júlia Maria Gameleira Santos Calheiros Lisboa
Raphaella Costa Ferreira Lemos
Verônica Teixeira Marques

UNIMA Afya

SOTEP

Programa de Pós-graduação em
Sociedade, Tecnologias
e Políticas Públicas

Corante Caramelo IV



Pode aumentar o risco de câncer de pulmão, fígado, tireoide e leucemia.

Eritrosina

→ Relacionada a alterações hormonais, hiperatividade, distúrbios imunológicos e pressão arterial elevada.



Fonte: Anastácio, 2016

PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM
SOCIEDADE, TECNOLOGIAS E POLÍTICAS PÚBLICAS

Júlia Maria Gameleira Santos Calheiros Lisboa
Raphaella Costa Ferreira Lemos
Verônica Teixeira Marques

UNIMA

Afya

SOTEPP

Programa de Pós-graduação em
Sociedade, Tecnologias
e Políticas Públicas

Tartrazina



→ Pode causar alergias, crises de asma e irritações na pele.



Fonte: Senado, 2011

PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM
SOCIEDADE, TECNOLOGIAS E POLÍTICAS PÚBLICAS

Júlia Maria Gameleira Santos Calheiros Lisboa

Raphaella Costa Ferreira Lemos

Verônica Teixeira Marques

UNIMA
UNIVERSIDADE NUNES DE MENEZES

Afya

SOTEPP

Programa de Pós-graduação em
Sociedade, Tecnologias
e Políticas Públicas

Como os Açúcares Aparecem nos Rótulos?

Os ingredientes podem ter diferentes nomenclaturas nos rótulos:

- Açúcar
- Açúcar Refinado
- Açúcar de Confeiteiro
- Açúcar Demerara
- Açúcar Invertido
- Xarope glicose, frutose, malte, milho, maltose, dextrose, maltodextrina, extrato de malte, mel, melaço, melado.



Fonte: Cruz, 2025

PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM
SOCIEDADE, TECNOLOGIAS E POLÍTICAS PÚBLICAS

Júlia Maria Gameleira Santos Calheiros Lisboa
Raphaella Costa Ferreira Lemos
Verônica Teixeira Marques

UNIMA

Afya

SOTEPP

Programa de Pós-graduação em
Sociedade, Tecnologias e Políticas Públicas

Como os Adoçantes Aparecem nos Rótulos?

Os ingredientes podem ter diferentes nomenclaturas nos rótulos:

Tipos de Adoçantes e Principais Características

Adoçantes Artificiais:

Aspartame: 200x mais doce que o açúcar, 14 kcal por colher de café, contém fenilalanina.

Acessulfame-K: 200x mais doce que o açúcar, 0 kcal por colher de café, comum em industrializados.

Ciclamato: 30x mais doce que o açúcar, 0 kcal por colher de café, presente em industrializados.

Sacarina: 200x mais doce que o açúcar, 14 kcal por colher de café, primeiro adoçante descoberto.

Sucralose: 600x mais doce que o açúcar, 14 kcal por colher de café, sem gosto residual.

Adoçantes Naturais:

Stevia: 300x mais doce que o açúcar, 2 kcal por colher de café, tem sabor residual de alcaçuz.

Xilitol: Equivalente ao dulçor do açúcar, 8 kcal por colher de café, contém poliol (pode ter efeito laxativo).

Eritritol: 60% do dulçor do açúcar, 0 kcal por colher de café, contém poliol (pode ter efeito laxativo).

Fonte: Cruz, 2025

PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM
SOCIEDADE, TECNOLOGIAS E POLÍTICAS PÚBLICAS

Júlia Maria Gameleira Santos Calheiros Lisboa

Raphaella Costa Ferreira Lemos

Verônica Teixeira Marques

UNIMA

Afya

SOTEPP

Programa de Pós-graduação em
Sociedade, Tecnologias
e Políticas Públicas



Símbolos e Informações Adicionais:

Alimento Enriquecido ou Fortificado

Contêm adição de nutrientes essenciais, como vitaminas e minerais. No Brasil, o sal é enriquecido com iodo e as farinhas de milho e trigo com ferro e ácido fólico.



Alimento Transgênico

Contém ou foi produzido a partir de ingredientes geneticamente modificados (com o DNA alterado), por isso possuem um alerta amarelo com a letra “T” na embalagem.



Fonte: Brasil, 2023

Referências

- ADICEL. Tripolifosfato de sódio: aditivo que melhora a aparência e a qualidade dos alimentos. Blog Adicel, 2024. Disponível em: <https://blog.adicel.com.br/tripolifosfato-de-sodio-aditivo-que-melhora-a-aparencia-e-a-qualidade-dos-alimentos/>. Acesso em: 17 mar. 2025.
- AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). OMS divulga resultados da avaliação de perigo e risco do aspartame. 14 jul. 2023. Disponível em: <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/noticias-anvisa/2023/oms-divulga-resultados-da-avaliacao-de-perigo-e-risco-do-aspartame>. Acesso em: [17 de março de 2025].
- BRASIL. Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Institui normas sobre rotulagem nutricional. Diário Oficial da União: Seção 1, Brasília, DF, ed. 195, p. 106.
- CZARNEKA, K.; PILARZ, A.; ROGUT, A.; MAJ, P.; SZYMANSKA, J.; OLEJNIK, L.; SZYMANSKI, P. Aspartame – True or False? Narrative Review of Safety Analysis of General Use in Products. *Nutrients*, v. 13, n. 6, p. 1957, jun. 2021.
- ESTADO DE MINAS. Aspartame está presente em mais de 5 mil produtos. Como consumir? 20 jul. 2023. Disponível em: https://www.em.com.br/app/noticia/saude-e-bem-viver/2023/07/20/interna_bem_viver,1522646/aspartame-esta-presente-em-mais-de-5-mil-produtos-como-consumir.shtml. Acesso em: [17 de março de 2025].
- GOTA QUÍMICA. Ficha de Informação de Segurança de Produto Químico – Tripolifosfato de Sódio. 2022. Disponível em: <https://gotaquimica.com.br/wp-content/uploads/2022/09/FISPQ-Tripolifosfato-de-Sodio-Rev.01.pdf>. Acesso em: 17 mar. 2025.
- HOSPITAL ALEMÃO OSWALDO CRUZ. Qual é o melhor tipo de adoçante? Disponível em: <https://www.hospitaloswaldocruz.org.br/impressa/releases/qual-e-o-melhor-tipo-de-adoicante/>. Acesso em: 17 mar. 2025.
- LABSYNTH. Ficha de Informações de Segurança de Produtos Químicos – Tripolifosfato de Sódio. 2024. Disponível em: <https://www.labsynth.com.br/fispq/FISPQ-%20Tripolifosfato%20de%20Sodio.pdf>. Acesso em: 17 mar. 2025.
- PRANKERD, R. J. Aspartame. *Analytical Profiles of Drug Substances and Excipients*, v. 29, p. 7-55, 2002.
- MULTINACIONAL QUÍMICA. FISPQ – Tripolifosfato de Sódio. 2021. Disponível em: <https://multinacionalquimica.com.br/wp-content/uploads/2021/09/FISPQ-TRIPOLIFOSFATO-DE-SODIO-2.pdf>. Acesso em: 17 mar. 2025.
- POOLTÉCNICA. Ficha de Dados de Segurança – Tripolifosfato de Sódio. 2023. Disponível em: https://www.pooltecnica.com.br/wp-content/uploads/2021/09/FDS-NBR-14725-PT_Tripolifosfato-de-Sodio_V02_20231110153732.pdf. Acesso em: 17 mar. 2025.
- PROLINK QUÍMICA. FISPQ – Tripolifosfato de Sódio. 2024. Disponível em: https://prolinkquimica.com.br/upload/2024/05/fispq_-_rev-03-tripolifosfato-de-sodio.pdf. Acesso em: 17 mar. 2025.
- REDAÇÃO. Quais produtos têm aspartame? Entenda a decisão da OMS sobre o adoçante possivelmente cancerígeno. Exame, 14 jul. 2023. Disponível em: <https://exame.com/mundo/quais-produtos-tem-aspartame-entenda-a-decisao-da-oms-sobre-o-adoicante-possivelmente-cancerigeno/>. Acesso em: [data de acesso].
- ZAFAR, T.; NAIK, A. B. Q.; SHRIVASTAVA, V. K. Aspartame: effects and awareness. *MOJ Toxicology*, v. 3, n. 2, mar. 2017.

PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM
SOCIEDADE, TECNOLOGIAS E POLÍTICAS PÚBLICAS

Júlia Maria Gameleira Santos Calheiros Lisboa
Raphaella Costa Ferreira Lemos
Verônica Teixeira Marques