

REDE PORTUGUESA SOBRE COMPOSIÇÃO DE ALIMENTOS

GRUPO TRABALHO DA AMOSTRAGEM

Resultados 2012

Maria da Graça Dias, Roberto Brazão, Luísa Oliveira
Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge, IP

Lista de Membros - GTA

- ANCIPA - Assoc. Nac. de Com. e Industriais de Produtos Alimentares
- ANESA - Associação Nacional de Empresas de Segurança Alimentar
- ANIL - ASSOC. NACIONAL dos INDUSTRIAIS de LACTICÍNIOS
- ANIRSF - ASSOC. NAC. DOS INDUSTRIAIS DE REFRIGERANTES E SUMOS DE FRUTOS
- APED - ASSOC. PORT. DAS EMPRESAS DE DISTRIBUIÇÃO
- APIC - Associação Portuguesa dos Industriais de Carnes
- ASSOC. PORTUGUESA DE DIETISTAS
- Casa do Azeite - Associação do Azeite de Portugal
- DGAV - Direção Geral de Alimentação e Veterinária
- ESCOLA SUP DE TECNOL DA SAÚDE-Área científica de Dietética
- FACULDADE DE CIÊNCIAS NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO DA UNIV. DO PORTO
- Faculdade de Farmácia da Universidade do Porto (REQUIMTE/ISPUP)
- IBERIAN SALADS AGRICULTURA, SA
- INSTITUTO POLITÉCNICO DE BEJA - Escola Superior Agrária
- INSTITUTO POLITÉCNICO DE VIANA DO CASTELO
- Instituto Politécnico de Viana do Castelo - Escola Superior de Tecnologia e Gestão
- JERÓNIMO MARTINS - Retalho
- Montebravo, S.A
- SGS Portugal
- SILLIKER PORTUGAL, S.A.
- Sovena Portugal Consumer Goods, SA
- UNISELF - GESTÃO E EXPLORAÇÃO DE RESTAURANTES EMPRESAS, LDA.

Âmbito

- **Proceder ao levantamento detalhado da informação disponível, junto dos sectores da produção e investigadores, sobre:**
 - variabilidade da composição nutricional dos géneros alimentícios;
 - dados de consumo dos mesmos.
- **Tratar a informação na perspetiva da amostragem de géneros alimentícios.**

Objetivos

Elaborar “**Guia de Amostragem**” de alimentos para determinação da composição química com vista à:

- Rotulagem nutricional e respetivo controlo
- Produção de dados para bases de dados de composição dos alimentos.

Indicações, por alimento ou grupo de alimentos e por nutriente

- Variabilidade
- Nível de confiança
- Método de amostragem

Plano de Trabalhos



Guia Amostragem

Grupos de Alimentos:

- ▶ Grupo 1 – “Leites e Produtos Lácteos”;
- ▶ Grupo 2 – “Carne, Criação e Caça”;
- ▶ Grupo 10 – “Azeite, Óleos e Gorduras”;



Nutrientes:

- ▶ Proteínas
- ▶ Gorduras
- ▶ Cálcio
- ▶ Ferro

Guia Amostragem

Consumos

- Estudo "Alimentação e Estilos de Vida da População Portuguesa" – 2009
- Balança Alimentar Portuguesa INE - 2008
 - Dados de consumo a partir de cálculos - “consumos” médios
 - Grau de detalhe por categoria reduzido
- Dados de vendas
- Inquérito do consumo alimentar no Porto - 2003
 - Regional, >18 anos, alimentação/doenças crónicas, questionário de frequência

Ordem
Decrescente
de Preferência



Guia Amostragem

Composição
Consumos

Ingestão nutriente/alimento

Nível de confiança - Exatidão

Variabilidade

Contribuição para a ingestão (%)	Nível de confiança	Exatidão (%)
≤ 5	baixo	50
>5 \wedge ≤ 15	médio	25
>15	elevado	10

Por
decisão
do GTA

Dimensão da amostra

“Ingestão” Nutrientes/Alimentos

Alimentos - Contribuição para a ingestão de nutrientes

Nutriente	Grupo de Alimento	BAP 2008 (%)	Subgrupo de alimento	BAP 2003 (%)	Contribuição para a ingestão global (%)	
Proteínas	Carne e miudezas	32			32	
			Bovino	18,8	6,0	
			Suíno	35,7	11	
			Animais de capoeira	31,4	10	
			Ovino e caprino	3,7	1,2	
			Outras carnes	3,7	1,2	
			Miudezas comestíveis	6,8	2,2	
		Laticínios	15			15
				Leite	69,8	11
				logurtes e outros leites acidificados	13,6	2,0
				Leite em pó	1,1	0,2
				Queijo	8,0	1,2
				Outros produtos derivados do leite	7,5	1,1

Fonte: Balança Alimentar Portuguesa 2003-2008/publicado em 2010 INE

“Ingestão” Nutrientes/Alimentos

Alimentos - Contribuição para a ingestão de nutrientes

Nutriente	Grupo de Alimento	BAP 2008 (%)	Subgrupo de alimento	BAP 2003 (%)	Contribuição para a ingestão global (%)
Gorduras	Óleos e gorduras	61			61
			Manteiga	4,8	2,9
			Margarinas e similares	15,2	9,3
			Banha, toucinho e outras gorduras sólidas	31,7	19
			Azeite	15,5	9,5
			Outros óleos vegetais refinados	32,7	20
	Carne e miudezas	17			17
			Bovino	18,8	3,2
			Suíno	35,7	6,1
			Animais de capoeira	31,4	5,3
			Ovino e caprino	3,7	0,6
			Outras carnes	3,7	0,6
			Miudezas comestíveis	6,8	1,2
	Laticínios	10			10
			Leite	69,8	7,0
			logurtes e outros leites acidificados	13,6	1,4
			Leite em pó	1,1	0,1
			Queijo	8,0	0,8
		Outros produtos derivados do leite	7,5	0,8	

Fonte: Balança Alimentar Portuguesa 2003-2008/publicado em 2010 INE

“Ingestão” Nutrientes/Alimentos

Alimentos - Contribuição para a ingestão de nutrientes

Nutriente	Grupo de Alimento	IP 2003 (%)	Subgrupo de alimento	IP 2003 (%)	Contribuição para a ingestão global (%)
Cálcio	Laticínios	60			60
			Leite	37,7	23
			logurte	9,9	5,9
			Queijo	11,0	6,6
	Carne e miudezas	1,5			1,5

Fonte: Inquérito do consumo alimentar no Porto - 2003

Exatidão na Amostragem - Proteínas

Nutriente	Subgrupo de Alimentos	Nível de confiança	Exatidão (%)
Proteínas	Carne de suíno	Médio	25
		Carne	?
		Charcutaria	?
	Animais de capoeira	Médio	25
	Frango e Perú	Carne	?
		Charcutaria	?
	Carne de bovino	Médio	25
	Outras carnes	Baixo	50
	Leite	Médio	25
	logurtes e outros produtos acidificados	Baixo	50
	Queijo	Baixo	50
	Outros derivados do leite	Baixo?	50?
	Leite em pó	Baixo	50



Exatidão na Amostragem - Gordura

Nutriente	Subgrupo de Alimentos	Nível de confiança	Exatidão(%)	
Gorduras	Manteiga	Baixo	50	
	Margarinas e similares	Médio	25	
	Banha, toucinho e outras gorduras sólidas	Elevado	10	
	Azeite	Médio	25	
	Outros óleos vegetais refinados	Elevado	10	
	Carne de suíno	Médio	25	
		Carne	?	?
		Charcutaria	?	?
	Animais de capoeira	Médio	25	
	Frango e Perú	Carne	?	?
		Charcutaria	?	?
	Carne de bovino	Baixo	50	
	Outras carnes	Baixo	50	
	Leite	Médio	25	
	logurtes e outros produtos acidificados	Baixo	50	
	Queijo	Baixo	50	
Outros derivados do leite	Baixo	50		
Leite em pó	Baixo	50		



Exatidão na Amostragem - Cálcio

Nutriente	Subgrupo de Alimentos	Nível de confiança	Exatidão(%)
Cálcio	Leite	Elevado	10
	logurtes e outros produtos acidificados	Médio	25
	Queijo	Médio	25
	Carne	Baixo	50


Avaliação de dados – Proteínas

Grupo de Alimentos	Subgrupo de alimento		Tipo/Subtipo	Desv pad rel (%)	Nº de dados	Nº de Registos	
Carne e miudezas 	Bovino		Carne	-	0	3	
	Suíno	Carne	Costeletas	-	0	6	
			Febras	-	1	2	
			Charcutaria	Bacon/Toucinho	17,0	102	111
		Chouriço		13,7	139	150	
		Fiambre		9,1	598	714	
		Presunto		8,8	57	76	
		Salsicha	16,8	295	392		
	Aves	Frango	Charcutaria (Fiambre,...)		11,1	131	146
			Charcutaria (Salsicha,...)		19,8	48	68
Perú		Carne		17,4	5	6	
		Charcutaria (Fiambre,...)		19,1	29	33	
Laticínios 	Leite		Meio-gordo		1,7	5	30
	Iogurtes e outros leites acidificados		Iogurte		25,9	60	165
	Queijo	Fresco		27,0	18	23	
		Curado		17,4	122	133	


Avaliação de dados – Gorduras

Grupo de Alimento	Subgrupo de alimento	Tipo/Subtipo	Desv pad rel (%)	Nº de dados	Nº de Registos	
Carne e miudezas 	Bovino	Carne	-	1	3	
	Suíno	Carne	Costeletas	43,8	2	6
			Febras	34,7	2	2
		Charcutaria	Bacon/Toucinho	40,7	102	111
			Chouriço	24,5	137	150
			Fiambre	47,0	653	714
			Presunto	43,7	53	76
	Salsicha	96,2	344	392		
	Aves	Frango	Charcutaria (Fiambre,...)	61,9	139	146
			Charcutaria (Salsicha...)	52,1	53	68
Perú		Carne	102,1	5	6	
		Charcutaria (Fiambre,...)	81,5	24	33	
Lacticínios 	Leite	Meio-gordo	5,7	16	30	
	logurtes e outros leites acidificados	logurte		70,2	158	165
	Queijo	Fresco		69,5	20	23
Curado			18,6	128	133	

Avaliação de dados – Gorduras

Grupo de Alimento	Subgrupo de alimento	Desv pad rel (%)				N.º dados = Nº Registos
		Ác Gordos Saturados	Ác Gordos Monoinsaturados	Ác Gordos Polinsaturados	Ác Gordos TRANS	
Óleos e gorduras 	Azeite	9,6	3,4	22,4	96,8	331
	Óleo de soja	2,8	7,1	3,0	21,7	474
	Óleo de girassol	3,4	12,2	5,7	23,6	179
	Óleo de amendoim	9,5	4,6	10,1	71,3	6
	Manteiga	?	6,6	7,2	?	6

Avaliação de dados – Cálcio

Grupo de Alimento	Subgrupo de alimento	Tipo/Subtipo	Desv pad rel (%)	Nº de dados	Nº de Registos
Laticínios 	Leite	Meio-gordo	-	0	30
	logurte e outros leites acidificados	logurte	112	101	162
	Queijo	Fresco	15,6	2	23
		Curado	-	0	133

Dados disponíveis



Grupo 1 Leites e Produtos Lácteos

	PROTEÍNA	GORDURA	CÁLCIO
Leite	22	51	4
Nata	2	4	2
Queijo	154	153	2
logurtes	68	186	122



Grupo 2 Carne, Criação e Caça

	PROTEÍNA	GORDURA	CÁLCIO
Carne	2	9	0
Órgãos e vísceras	1	0	0
Charcutaria e salsicharia	1731	1853	0
Criação e caça	12	2	0



Grupo 10 Azeite, Óleos e Gorduras

	PROTEÍNA	GORDURA
Azeite	-	358
Óleos	-	637
Gorduras	4	21

Considerações Finais



*Só com a **PARTICIPAÇÃO**
de todos e a **PARTILHA**
de mais **DADOS**
é possível!*

Elaboração do Guia de Amostragem

- *“A mais valia da partilha de informação”*

Perspetivas Futuras

nov 2012
até
out 2013

Continuação da recolha e tratamento de dados

Elaboração do Guia de Amostragem

Questionário para avaliar as razões pelas quais os membros não participam nas atividades do GT

Agradecimento Especial



Agradecimentos

