



UFRJ



Encontro
**SABORES e
SABERES**
14ª EDIÇÃO

PR-2

PR-5

PR-6

ESTUDO DA TERMINOLOGIA DE DENOMINAÇÃO, DESCRIÇÕES E TIPOS DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS À BASE DE VEGETAIS ENCONTRADAS NO MERCADO BRASILEIRO

SANTOS, Eliana de Souza^{1 2*}; MENEZES, Ellen Mayra¹

*eliana.santos@ifrj.edu.br

UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO¹; INSTITUTO FEDERAL DO RIO DE JANEIRO²

Introdução

A carne vem sendo apontada como um produto de grande impacto ambiental e promotores de doenças, sendo fortemente recomendado a redução no consumo e substituição por vegetais. Hambúrgueres, salsichas, almôndegas, carnes picadas são alguns dos produtos de base vegetal encontrados facilmente na maioria dos supermercados nacionais para substituição de carnes de origem animal ou complementação às dietas tradicionais. Pesquisas apontam um crescimento anual média de quase 12% até 2027 para este setor.

Objetivo

Identificar os tipos de produtos análogos à carne existentes no comércio nacional, as terminologias de denominação e as descrições praticadas em seus rótulos para caracterizar o produto dentro deste segmento.

Metodologia

Foram realizadas análise de rótulos de produtos análogos à carne vendidos em três grandes redes de supermercados da região metropolitana do Rio de Janeiro e em ambientes de comercialização virtual (sites de *e-commerce*). Os rótulos dos produtos de diferentes marcas foram categorizados e agrupados por tipo de produto e coletada as respectivas terminologias que os descreviam.

Resultados e discussão

Foram analisados 89 produtos à base de vegetais análogos à carne e produtos cárneos de 32 marcas comercializados em redes de supermercado do Rio de Janeiro e no comércio *on-line*. Das 32 marcas analisadas, apenas 4 marcas foram encontradas em grandes redes de supermercado da cidade do Rio de Janeiro.

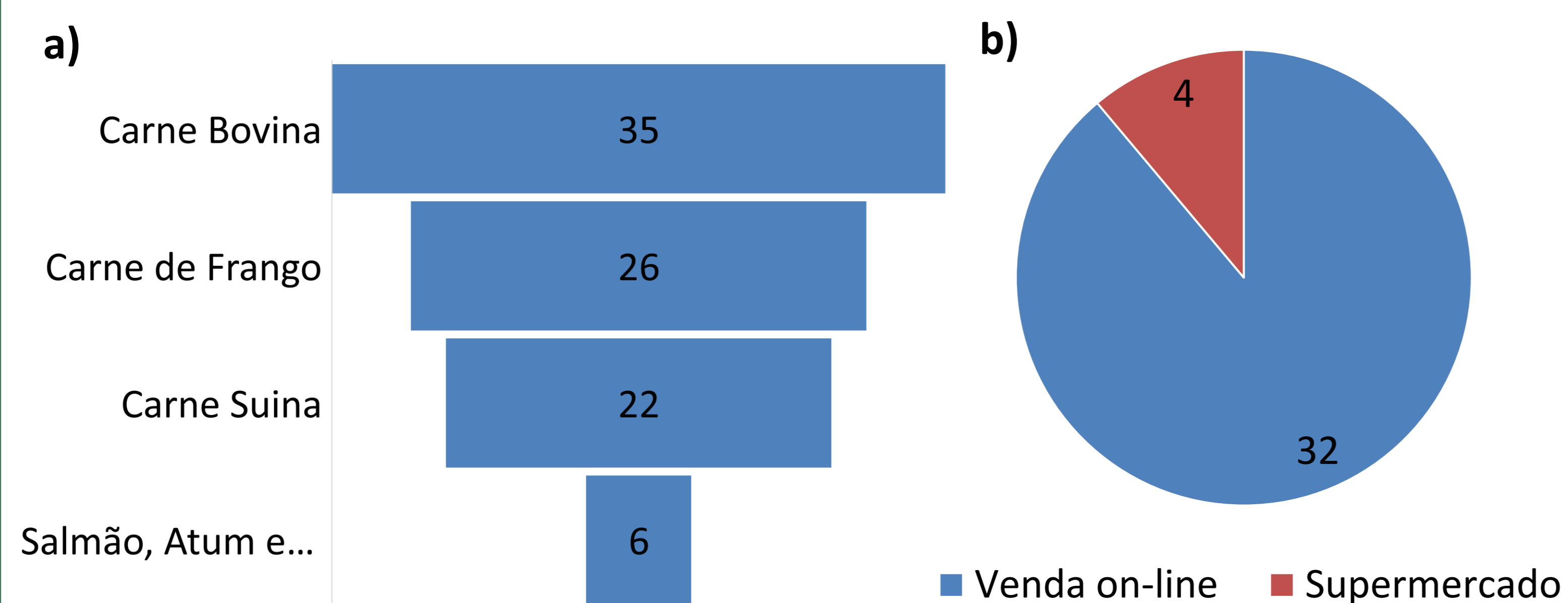


Figura 1. Categorias de produtos análogos à carnes (a) e forma de distribuição para comercialização no Brasil (b).

Tais produtos trazem em seus rótulos apelos que buscam chamar a atenção do consumidor para semelhança entre os produtos análogos e animais envolvendo aspectos nutricionais e sensoriais de textura, aparência e sabor. Contudo, no Brasil tramita um projeto de Lei 508/2022, que dispõe sobre a rotulagem de produtos alimentícios análogos visando restringir denominações carne, leite, ovos, peixe, mel ou qualquer outro produto ou subproduto de origem animal em produtos vegetais. Apesar da ausência de regulação desses produtos por órgãos como a ANVISA e MAPA, observou-se marcas pioneiras do setor de produtos cárneos desenvolvendo produtos análogos aos tradicionais bem como marcas novas atuando no segmento de análogos à carne.

Tabela 1. Classificação das categorias, tipo, terminologia e descrição dos produtos análogos à carnes.

Categoria	Tipo de análogo	Terminologia	Descrição	
Carne Bovina	Carnes "In natura"	Carne moída	Carne moída à base de plantas; carne moída vegetal; carne moída de planta; veg carne moída; carne moída 100% vegetal; Carne moída à base de soja	
		Pedaço, tiras, filé e bife	Carne vegetal, carne vegana, carne de plantas Fatia de proteína vegetal condimentada carne vermelha; Carne vegana em tiras; tiras de carne 100% vegetal; Mignon em tiras vegetal Filé vegetal; filé de soja tipo carne vermelha; Filé de proteína vegetal condimentada carne vermelha Bife bovino 100% vegetal; bife vegano	
		Carne seca	Carne seca feita de jaca	
	Carnes Industrializadas	Hamburguer	Hamburguer plant based, Hamburguer de plantas, hamburguer vegetal tipo carnes brancas, burger 100% vegetal; Produto proteico vegetal tipo burger gourmet; Hamburguer de proteína vegetal condimentada vermelha, Hamburguer vegetal sabor churrasco; Hamburguer de soja	
		Almondegas	Almondegas 100% vegetal, veg almondegas; Almondegas sabor carne à base de soja; Almondegas ao molho sugo	
		Kafta	Kafta de feijão fradinho com quinoa e especiarias; Kafta veg artesanal	
Carne de Frango	Carnes "In natura"	Pedaço, Fatia, tiras, filé e cubos	Produto proteico vegetal tipo frango sabor grelhado Fatia de proteína vegetal condimentada carne branca Tiras a base de plantas; Frango vegano em tiras; Veg frango em tiras; Tiras de frango vegetal Filé de frango 100% vegetal; Filé sem frango; Filé de proteína vegetal condimentada carne branca Cubos de frango 100% vegetal; Veg frango em cubos;	
		Carnes Industrializadas	Desfiado	Veg frango desfiado
			Nuggets	Nuggets de vegetais; Incrível frango alimento à base de proteína vegetal; Empanado de soja sabor frango; Empanado vegetal sabor frango; Empanadinho de soja; Empanado vegê de proteína de ervilha; Mini empanado sabor frango à base de soja; Mini sem frango; Mini empanado sabor legumes à base de soja
	Steak empanados		Steak vegano; Steak vegetal; Empanado vegano sabor frango; Filé suculento de vegetal sabor frango	
	Carne Suína	Carnes "In natura"	Pancetta	Pancetta feita de plantas
			Costelinha	Costelinha vegetal
Carnes Industrializadas		Pernil desfiado	Pernil desfiado 100% vegetal	
		Linguiça toscana, calabresa, tradicional ou Defumada	Linguiça plant based, linguiça calabresa vegano, linguiça de soja vegana, linguiça premium vegana, linguiça vegana, linguiça vegetal tradicional, linguiça toscana vegana, linguiça apimentada vegana; Embutido ovolactovegetariano defumado sabor linguiça; Embutido ovolactovegetariano sabor linguiça; Linguiça artesanal vegana tradicional	
Carnes Mista	Carnes Industrializadas	Bacon	Fatias de bacon; Bacon Crispy vegetal; Bacon vegan artesanal	
		Salsicha	Salsicha plant based, salsicha 100% vegetal, proteína vegetal sabor salsicha, salsicha vegetal; Embutido ovolactovegetariano sabor salsicha	
Frutos do mar	Carnes Industrializadas	Carnes "In natura"	Atum vegetal, bacalhau 100% vegetal, isca de peixe 100% vegetal; Filé de plantas com sabor e textura de salmão à base de proteína de ervilha	
		Carnes Industrializadas	Camarões empanados; Empanado vegetal sabor atum	
Outros			Assados vegetais, Carne louca de frutas; Oriental 100% vegetal	

Conclusão

Confirma-se a necessidade do estabelecimento de terminologias e conceitos que os caracterizem melhor produtos vegetais análogos da carne mostrando-se importante reflexão para uma nova rotulagem que caracterize melhor os produtos afim de evitar confusão no ato da compra.

Referências bibliográficas

- BRECIC R et al. Importance of intrinsic and extrinsic quality food characteristics by different consumer segments. **British Food Journal**, v.119, n.4, p.845-862, 2016.
- EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA. Começam discussões sobre regulamentação de produtos à base de vegetais no Brasil. 2020.
- CÂMARA DOS DEPUTADOS. PL508/2022. Disponível em: <https://www.camara.leg.br/proposicoesWeb/fichadetramitacao?idProposicao=2317478>.
- HEDIN DI. Megatrends in global food: Which mountains to climb. **Euromonitor International**. 2019