

CENTRO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA PAULA SOUZA
ESCOLA TÉCNICA ESTADUAL IRMÃ AGOSTINA
CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

Análise da Alegação Nutricional de Glúten em Rotulagem Alimentícia.

Analysis of Gluten Nutrition Claims on Food Labels.

Autores: DANTAS, Esther Santos*; FARIAS, Mirella Fortunato*; ROCHA, Maria Eduarda de Menezes*; SILVA, Larissa de Melo*; SILVA, Yasmin Borges da*; BARBOSA NETO, Amanda**; REIS, Henrique Nogueira**.

Resumo: A doença celíaca é a consequência de uma intolerância ao glúten, sendo ela uma doença autoimune desencadeada em indivíduos predispostos, e seu único tratamento é seguindo uma dieta isenta de glúten. Visando prevenir riscos à saúde dos portadores da doença celíaca, o presente trabalho buscou averiguar sobre a adequação à alegação do glúten em rotulagens alimentícias de acordo com a Lei Nº 10.674 em 16 de maio de 2003 e a Resolução – RDC Nº 40, de 8 de fevereiro de 2002. Essa pesquisa foi realizada, devido a necessidade de fiscalização das rotulagens nutricionais, de modo que notifique os consumidores sobre a presença de glúten em produtos comercializados, considerando todas as etapas de produção dele. Os dados obtidos através das coletas de rótulos alimentícios e das análises de suas alegações se mostraram positivos diante ao que se é exigido das legislações, ressaltando como alimentos que estão presentes na rotina alimentar geral, podem ser acessados por aqueles que são restritos por alguma intolerância ou doença alimentar como a doença celíaca, podem se adequar sem se limitarem totalmente em sua alimentação. Contudo, evidencia-se a importância de novos estudos sobre o tema, devido à dificuldade para encontrar estudos sobre alegações do glúten em rotulagens. Tal reconhecimento traz mais segurança para os consumidores desses alimentos comercializados, de forma que promova mais reconhecimento para os celíacos e sua saúde.

Palavras-chave: glúten; celíaco; doença celíaca; rotulagem; alergênicos.

Abstract: Celiac disease is the consequence of an intolerance to gluten. It is an autoimmune disease triggered in predisposed individuals, and its only treatment is to follow a gluten-free diet. In order to prevent risks to the health of celiac disease sufferers, this study sought to ascertain the adequacy of gluten claims on food labels in accordance with Lei Nº 10.674 em 16 de maio de 2003 e a Resolução – RDC Nº 40, de 8 de fevereiro de 2002. This research was carried out due to the need to monitor nutritional labeling in order to notify consumers of the presence of gluten in marketed products, taking into account all the stages of their production. The data obtained through the collection of food labels and the analysis of their claims proved to be positive in relation to what is required by legislation, highlighting how foods that are

*Discente do curso técnico em nutrição e dietética na Etec Irmã Agostina – yasminborges1006@gmail.com

**Docente do curso técnico em nutrição e dietética na Etec Irmã Agostina- amanda.barbosa112@etec.sp.gov.br/henrique.reis32@etec.sp.gov.br

present in the general dietary routine, can be accessed by those who are restricted by some food intolerance or disease such as celiac disease, can adapt without being totally limited in their diet. However, the importance of new studies on the subject is evident, due to the difficulty in finding studies on gluten claims on labeling. Such recognition would provide greater security for consumers of these commercialized foods, in a way that would promote greater recognition for celiacs and their health.

Keywords: gluten; celiac; celiac disease; labelling; allergens.

1. INTRODUÇÃO

O glúten é uma proteína com peptídeos de gliadina e glutenina, que é encontrado no trigo, centeio e na cevada. A composição da gliadina resiste a ação das enzimas gastrointestinais que atuam na digestão das proteínas. Alguns organismos não conseguem quebrar as sequências de peptídeos da gliadina, de forma que haja reações do sistema imunológico. Essas reações são diagnosticadas como intolerância ao glúten ou reações alérgicas. Por ser um antígeno, alguns organismos geneticamente predispostos podem não produzir anticorpos que colaborem com a digestão, causando inflamações que conduzem à doença celíaca (Biesiekierski, 2017).

A doença celíaca é uma intolerância ao glúten, sendo ela uma doença autoimune desencadeada em indivíduos predispostos, onde ela é caracterizada por afetar a membrana mucosa do intestino delgado podendo causar atrofia das vilosidades e lesões o que resulta em uma má absorção de nutrientes (Bianchini et al, 2020). A única forma possível de realizar o tratamento dessa doença é seguindo uma dieta totalmente isenta de glúten, uma vez que quando o organismo de um indivíduo predisposto não entra em contato com o glúten, ele não apresentará os sintomas e pode apresentar uma melhora em seu quadro clínico. (Brasil, 2022).

De acordo com a Celiac Disease Foundation (CDF) (2024), a doença celíaca afeta 1 a cada 100 pessoas no mundo, e apenas 30% dessas pessoas são diagnosticadas. No Brasil, essa incidência é de aproximadamente dois milhões de brasileiros que são afetados pela doença celíaca, mas muitos ainda se encontram sem diagnóstico adequado (Queiroz, et.al 2016 *apud* Pedro et al, 2020).

Por haver um único tratamento dessa doença, que é realizado seguindo uma dieta isenta de glúten, houve uma urgência de atender a necessidade dos brasileiros que sofrem com essa realidade. Para isso, a Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003 e a Resolução RDC Nº 40 de 8 de fevereiro de 2002 foram sancionadas, com o objetivo de para obrigar que todos os produtos alimentícios que forem comercializados precisam informar se há a presença de glúten ou não (Brasil, 2003). Essa legislação e resolução promove o controle de casos clínicos da doença celíaca ao informar os consumidores sobre a composição de produtos que são distribuídos, mesmo aqueles

que não saibam interpretar as informações contidas na rotulagem nutricional desses alimentos.

Em uma pesquisa realizada por Ribeiro, et.al (2021), foi observado que apenas 52% de um grupo de alimentos industrializados analisados contém a informação da presença de glúten. Esse resultado manifesta que mesmo com uma legislação vigente de melhora e controle dos casos clínicos da doença celíaca, ainda há produtos que colocam a saúde dos consumidores em risco ao não informar a presença da proteína abordada.

Através de estudos feitos por Gaiguer e Toledo (2019), foram obtidos resultados que apontaram a existência de glúten por contaminação cruzada na fabricação artesanal em pães que eram comercializados sem as informações necessárias nas embalagens. Esse estudo demonstrou que há uma certa insegurança para obtenção de produtos que são intitulados isentos de glúten, porque podem comprometer a segurança do consumidor.

Como mencionado, o único tratamento da doença celíaca é a adequação dos indivíduos celíacos a uma dieta isenta de glúten. Desse modo, os portadores dessa doença precisam exercer seus direitos à informação quando se trata de rotulagem nutricional dos alimentos. Esse cenário só se torna realidade quando há comprometimento dos fornecedores com os consumidores dos produtos, isto é, quando as rotulagens contêm as informações necessárias para garantir a segurança da saúde dos celíacos ao consumir esses alimentos (Cavalcanti, Hurst, 2020).

A presença de glúten em produtos comercializados não é encontrada somente com a utilização de ingredientes que contam com ele em sua composição, mas também pode ser adquirida pela contaminação cruzada ao longo das diferentes etapas da cadeia produtiva, desde a colheita da matéria prima até a manipulação e preparo de alimentos que tenham destino aos celíacos (Latosinski, 2021).

A adequação da dieta para os celíacos apresenta empecilhos, pois ficam susceptíveis a monotomia dos cardápios de alimentos, assim como se nota uma dificuldade em encontrar lugares que comercializem alimentos que componham cardápios variados que não comprometam a saúde desses indivíduos.

Visando prevenir riscos à saúde dos portadores da doença celíaca, justifica-se então a necessidade de fiscalização das rotulagens nutricionais, de modo que

notifique os consumidores sobre a presença de glúten em produtos comercializados, considerando todas as etapas de produção dele.

Diante do exposto, é apresentado que apesar da importância da comercialização de produtos sem glúten para compor a dieta de indivíduos celíacos, observa-se que através dos estudos mencionados que há uma falta de autenticidade das informações postas nas rotulagens nutricionais, podendo comprometer a saúde destes consumidores.

2. DESENVOLVIMENTO

2.1 Objetivo Geral

Diante o cenário apresentado, o presente trabalho teve como objetivo principal analisar a rotulagem de alimentos que identifique a presença ou ausência de glúten que são comercializados em supermercados localizados em São Paulo, a fim de verificar o cumprimento da Lei Nº 10.674 em 16 de maio de 2003 e a Resolução – RDC Nº 40, de 8 de fevereiro de 2002.

2.2 Objetivos Específicos

- Constatar a importância de uma rotulagem nutricional adequada para indivíduos com intolerância ao glúten;
- Realizar uma análise da rotulagem de produtos que indicam ser isentos de glúten, para permitir comprovar se estão de acordo com a legislação;
- Comparar os dados coletados das diferentes rotulagens, de modo a apresentar o nível de segurança dos alimentos comercializados.

2.3 Metodologia

O presente estudo foi realizado através de uma pesquisa de campo transversal quantitativa na qual coletou dados por meio de uma análise de rotulagem de alimentos com e sem glúten que são comercializados em supermercados localizados em São Paulo.

O procedimento teve o objetivo de compreender como se encontra a situação das indústrias alimentícias com a alegação nutricional de glúten nas rotulagens alimentícias.

Foram recolhidos 117 produtos comercializados em supermercados, onde passaram por uma análise que indicou se suas rotulagens estão de acordo com a Lei Nº 10.674 de 16 de maio de 2003 e com a Resolução – RDC Nº 40, de 8 de fevereiro de 2002.

Desses 117 produtos, 61 produtos que indicam a presença de glúten e 56 que indicam a ausência de glúten e foram listados em uma tabela do programa MS Excel v. 2010 onde é informado qual o produto, seus ingredientes, se indicam a ausência e a presença do glúten e a análise final das autoras sobre a rotulagem do alimento. Esses dados foram comparados com o intuito de apresentar qual o nível de segurança alimentar que os celíacos estão submetidos quando consomem esses alimentos e a variedade de escolhas que eles têm.

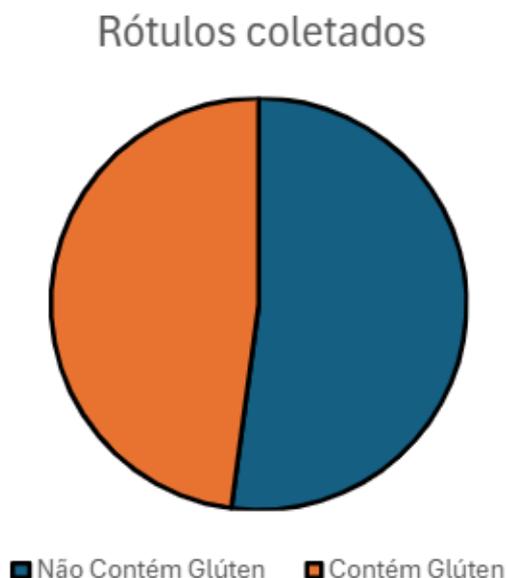
2.4 Resultados e discussão

Foram analisadas 61 embalagens que indicam o “NÃO CONTÉM GLÚTEN” e 56 que apresentam o “CONTÉM GLÚTEN”, representando 52,14% e 47,86% respectivamente. Assim, observou-se qual o nível de segurança que os celíacos estão submetidos ao comprar produtos comercializados em supermercados.

Os indivíduos que sofrem com a doença celíaca precisam de um acompanhamento por profissionais que irão indicar alimentos seguros para o consumo. É de suma importância seguir a dieta da forma mais equilibrada possível, sem alimentos que contenham trigo, aveia, centeio, cevada e malte (ACELBRA, 2022).

Para evitar que os portadores da doença celíaca tenham que lidar com insegurança alimentar, é necessário que aconteçam fiscalizações cada vez mais firmes em indústrias e uma inspeção adequada dos rótulos alimentares. Pois, partindo-se do pressuposto de que o consumidor não possui conhecimentos técnicos e específicos sobre a fabricação do produto que eventualmente venha a adquirir, é necessário que haja uma rotulagem com informações verídicas, adequadas e suficientes, sobretudo quanto à sua composição (Cavalcanti e Hurst, 2021).

Gráfico 1 – Rótulos coletados que CONTÉM GLÚTEN e NÃO CONTÉM GLÚTEN. São Paulo, 2024.



Fonte: Elaborado pelas Autoras (2024)

Nos rótulos das 61 embalagens (52,14%) que contém o aviso NÃO CONTÉM GLÚTEN, 100% delas estão adequadas, e as embalagens que indicam CONTÉM GLÚTEN, 100% estão adequadas de acordo com as análises realizadas.

Segundo estudos realizados por Aufieri et.al (2019), observa-se que 80% dos cardápios de restaurantes não fornecem listas de ingredientes ou cardápios próprios para alergênicos do glúten. Mostrando, uma certa insegurança aos consumidores, além de restringi-los de opções mais variadas de preparações, buscando realizar as refeições em casa para ter mais segurança ao se alimentar.

Para compor um cardápio variado foram analisados diversos grupos de alimentos que possam ou não conter o glúten encontrados em supermercados, como dispõe as tabelas 1 e 2, de maneira que seja possível ampliar as escolhas que os celíacos possam ter ao se alimentarem.

Tabela 1 – Grupo dos Alimentos que Não Contém Glúten. São Paulo, 2024.

Grupos dos alimentos	Quantidades	%
Aperitivos (salgadinhos)	6	9,84
Bebidas e Insumos	10	16,40

Biscoitos	5	8,20
Carnes, frangos e peixes	2	3,28
Cremes e molhos	7	11,47
Derivados do leite	6	9,84
Doces (balas, chicletes, sobremesas)	8	13,12
Farináceos e grãos	5	8,20
Pães e massas	6	9,84
Fontes de proteína de origem vegetal e animal	2	3,28
Óleos e gorduras	2	3,28
Outros	2	3,28

Fonte: Elaborado pelas Autoras (2024)

Tabela 2 – Grupos de Alimentos que Contém Glúten. São Paulo, 2024.

Grupos dos alimentos	Quantidades	%
Aperitivos (salgadinhos)	5	8,77
Bebidas e Insumos	5	8,77
Biscoitos	16	26,31
Carnes, frangos e peixes	3	5,26
Cremes e molhos	2	2,50
Derivados do leite	2	2,50
Doces (balas, chicletes, sobremesas)	7	12,28
Farináceos e grãos	4	7,01
Pães e massas	12	6,84
Proteína de origem vegetal e animal	0	0
Óleos e Gorduras	0	0
Outros	2	2,50

Fonte: Elaborado pelas Autoras (2024)

As tabelas 1 e 2 apresentam os mesmos grupos alimentares, com opções de marcas e sabores variados. Tais resultados evidenciam que há variedade de escolhas para a composição de preparações variadas, trazendo autonomia aos celíacos e ampliando para cardápios que satisfaçam esses indivíduos.

Através das análises das listas de ingredientes, notou-se um componente comum entre os sorvetes e chicletes (doces), o carboidrato maltodextrina, tendo como origem o milho, batata, arroz ou trigo. Os alimentos que contém esse carboidrato divergem em categorizados com "contém glúten" e "não contém glúten". A maltodextrina, derivada do trigo, é tão processada que não tem mais riscos ao portador da doença celíaca, contudo foram coletadas rotulagens de alimentos que possuem esse ingrediente em sua composição, na qual eles são classificados como prejudiciais aos alérgicos ao glúten (Witchzak, 2010). Portanto, nota-se uma falta de

clareza nas informações a respeito desse carboidrato, surgindo a necessidade de uma padronização sobre alegações em produtos que tenham a maltodextrina em sua composição.

Outros componentes, como os aditivos alimentícios, estão presentes majoritariamente na maioria das listas de ingredientes e, como exemplo, temos o amido modificado, que possui função de alterar a estrutura molecular dos alimentos, fornecido através de vegetais comuns como batata e mandioca. Devido à falta de especificação da origem desse aditivo, que também pode ser produzido através de grãos como milho, arroz ou trigo (Silva, et al., 2006), ele pode conter glúten em sua produção por ser feito à base de alimentos que possuem a proteína ou através da contaminação cruzada durante seu processo de fabricação. Sendo assim, os indivíduos portadores da doença celíaca devem evitar seu consumo.

Alimentos como os pertencentes aos grupos de “farináceos e grãos” e aos “pães e massas” estão presentes na alimentação diária de brasileiros (Preichardt, 2009). Em sua grande maioria, esses produtos contêm a farinha de trigo em sua composição, ou seja, o trigo, que é um problema para os celíacos. Mas, há diversas alternativas para diferentes alimentos que possam ser preparados sem essa farinha, como a farinha de arroz, fécula de mandioca, e a respeito da consistência desses alimentos, há também a utilização da goma xantana como alternativa para melhor palatabilidade de comidas sem o glúten (Preichardt, 2009).

A farinha de trigo utilizada pela indústria é enriquecida com ferro e ácido fólico, elementos que, geralmente, não são adicionados a outras farinhas isentas de glúten. De acordo com estudos realizados por Pontet (2021), alguns portadores de doença celíaca apresentam casos clínicos variados, entre eles a anemia por deficiência de ferro, que comumente é refratária ao tratamento com suplementação oral. Isso ocorre devido à má absorção, ingestão inadequada de ferro, micro sangramentos intestinais e à descamação do epitélio intestinal. A deficiência de ácido fólico é também frequente nesses casos, pois, assim como o ferro, o ácido fólico é absorvido no intestino delgado, cuja função pode estar comprometida em celíacos. Nesse sentido, nota-se uma adversidade para os celíacos ao compor seus cardápios que atendam às suas necessidades nutricionais, surgindo assim um empecilho que a indústria deveria se atentar para atender seu público. A vista disso, revela-se a necessidade da implantação de uma política pública que obrigue as indústrias a enriquecerem farinhas

que não são originadas do trigo, podendo atender a população que não consome o glúten.

Análises sobre os impactos de rotulagens “sem glúten” como a realizada por Lopes (2007), observa-se que os indivíduos se mostraram não saberem quais alimentos têm o glúten na sua composição, com exceção daqueles que contêm a farinha de trigo. À vista disso, informar pessoas leigas sobre as origens do glúten se torna imprescindível, para assim poderem analisarem melhor os produtos que consomem evitando a exposição a riscos da saúde.

Os “biscoitos e aperitivos”, são duas classificações que também se destacaram dentro das rotulagens avaliadas. Esses grupos foram destacados devido a praticidade que oferecem para a rotina dos consumidores, devido a adaptação que a indústria conseguiu para os indivíduos que têm restrições alimentares, como a rejeição ao glúten (Arantes, 2021).

Segundo Abreu (2017), biscoitos que não contêm o glúten do tipo “cracker”, “cookies integrais”, e aqueles feitos à base de farinha de arroz, apresentam alegações como ricos em fibras. Alimentos práticos para consumo são requisitados devido as rotinas corridas atualmente, e biscoitos são produtos que se adequam a essa procura. Além de serem produtos de fácil acesso, também atendem as necessidades nutricionais que vão além da doença celíaca se tornam uma ótima alternativa para esses indivíduos, como a necessidade de consumo de fibras.

Os outros grupos de alimentos avaliados também se mostram positivos para a realidade dos celíacos. “Doces”, “derivados do leite”, “cremes e molhos”, e “bebidas e insumos”, são grupos que de suas rotulagens analisadas tem sua maioria em alimentos intitulados com “não contém glúten”, de forma que evidencia como há diversidade de opções para o que vá compor uma dieta inclusiva para essa população, desde sobremesas, ao molho que acompanha as refeições, até mesmo as bebidas que consomem.

Deve-se ressaltar sobre alguns produtos que em sua grande maioria não contêm o glúten, como “fontes de proteína animal e vegetal” e “óleos e gorduras”, que foram coletados para evidenciar como não há riscos de consumi-los quando se manuseia corretamente durante o preparo das refeições, sem o risco de contaminação cruzada.

O estudo das rotulagens que as autoras elaboraram baseou-se em análises que possam ser feitas por indivíduos leigos, através da rotulagem que são fornecidas pelas indústrias, de maneira a incentivar os celíacos a não ficarem na monotonia por não conhecerem o que podem ou não ser consumidos. Contudo, em análises microbiológicas, Morais *et al.* (2014), apresentaram discrepância entre pães que são comercializados intitulados isentos de glúten, mas devido ao manuseio desses alimentos passam a conter a proteína de forma que suas rotulagens estão incorretas. Dessa forma cabe-se a indústria que comercializa esses produtos assegurarem-se dos locais que alimentos industrializados são preparados, de forma a garantir à segurança alimentícia de seus consumidores.

Leão e Câmara (2019), averiguaram a existência lacunas em rotulagens para alergênicos, na qual a disposição das informações pode induzir o consumidor ao erro por não serem claras. As alegações presentes nas rotulagens são importantes para auxiliar os indivíduos celíacos pois dependem dessas informações para garantirem alimentos que sejam seguros para compor suas dietas. Esclarecimentos sobre as listas de ingredientes não só asseguram a saúde dos celíacos como não excluem alimentos que poderiam ser consumidos sem perigo, abrangendo suas escolhas alimentares. Felizmente, as investigações realizadas pelas autoras se mostraram 100% positivas em relação as rotulagens, mostrando que através de análises que não precisem de formação para serem feitas, apenas conhecimento sobre a doença e o que pode ser comprado em supermercados.

Em semelhanças às pesquisas feitas por Drub (2019), onde este apresenta como os celíacos costumam se atentar as rotulagens quando vão comprar produtos em supermercados, e como as rotulagens que foram analisadas se mostraram 100% conformes às legislações. Evidencia-se dessa maneira que as orientações sobre como processar as informações que os indivíduos são submetidos e como não serem induzidos ao erro são necessárias para não serem excluídos de uma variedade de opções, conseguindo autonomia nas escolhas alimentares.

Os dados obtidos através das coletas de rótulos alimentícios e das análises de suas alegações se mostraram positivos diante ao que se é exigido das legislações, contendo 0% de inconformidade das embalagens. É válido ressaltar como alimentos que estão presentes na rotina alimentar geral, também podem ser acessados por

aqueles que são restritos por alguma intolerância ou doença alimentar como a doença celíaca, podendo se adequar sem se limitarem totalmente em sua alimentação.

3. CONSIDERAÇÕES FINAIS

O desenvolvimento desse trabalho contribuiu com a verificação do cumprimento da Lei Nº 10.674 em 16 de maio de 2003 e a Resolução – RDC Nº 40, de 8 de fevereiro de 2002. Às indicações de glúten nas rotulagens alimentícia se mostra sendo eficaz após as pesquisas e discussões dos dados coletados, que se mostram adequados com as exigências que a resolução e a lei comandam.

Apresentando as exigências da Lei Nº 10.674 e da RDC Nº40 para uma rotulagem correta, manifesta-se a importância que a análise de rótulos tem para os celíacos. A averiguação da prevalência de glúten dos alimentos feita pelas autoras, permitiu comprovar se as alegações estão corretas. Desse modo, ao comparar os resultados obtidos evidencia-se o nível de segurança alimentar que esses indivíduos estão comprometidos.

Inferese que devido as pesquisas feitas e apresentadas neste trabalho, pôde-se verificar a alegação do glúten em rotulagens alimentícias. Os resultados observados são positivos, devido a 100% de adequação dos alimentos que são comercializados, seja pela sua composição ou pela contaminação cruzada dos lugares que os produzem, apresentando um bom nível de segurança alimentar ao celíacos.

Contudo, as autoras do trabalho evidenciam a importância de novos estudos sobre o tema, devido à dificuldade para encontrar estudos sobre alegações do glúten em rotulagens. Tal conhecimento traz mais segurança para os consumidores desses alimentos comercializados, de forma que promova mais reconhecimento para os celíacos e sua saúde.

REFERÊNCIAS

ABREU, Alan Kardec da Silveira. Análise da rotulagem nutricional de biscoitos sem glúten. Orientadora: Carolina Vieira Bezerra Moreira. 2021. 37 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharelado em Nutrição) - Faculdade de Nutrição, Instituto de Ciências da Saúde, Universidade Federal do Pará, Belém, 2021. Disponível em: <https://bdm.ufpa.br:8443/jspui/handle/prefix/5806>.

Acesso em: 31 de outubro de 2024

AGUIAR, Ana Luísa Falcomer de. Políticas públicas e segurança de alimentos para indivíduos com doença celíaca. 2020.

AGUIAR, Ana Luísa Falcomer de; ARAÚJO, Letícia Santos. Contaminação por gluten em serviços de alimentação e indústria: uma revisão sistemática. 2018.

ARANTES, E. P. *Extensão universitária em cooperativa de castanha-do-brasil para o desenvolvimento de produtos sem glúten, com foco em biscoitos: oportunidade e inovação*. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA CENTRO TECNOLÓGICO DEPARTAMENTO DE ENGENHARIA QUÍMICA E ENGENHARIA DE ALIMENTOS ENGENHARIA DE ALIMENTOS, 2021.

BIANCHINI, Maria das Graças de Assis et al. Biscoito de chocolate sem glúten adicionado de farinha de Amarantho. *Brazilian Journal of Development*, Curitiba, p. 1-21, 20 fev. 2020. Disponível em: <https://ojs.brazilianjournals.com.br/ojs/index.php/BRJD/article/view/7051/6507>. Acesso em: 10 mar. 2024.

BIESIEKERSKI, J. R. What Is gluten? *Journal of Gastroenterology and Hepatology*, v. 32, n. S1, p. 78–81, 28 fev. 2017.

BRASIL. Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003. Ementa. Brasil, 16 mar. 2003. Disponível em: <https://legislacao.presidencia.gov.br/atos/?tipo=LEI&numero=10674&ano=2003&ato=d77k3Yq10dRpWT9a4>. Acesso em: 18 mar. 2024.

BRASIL. Resolução-RDC nº 40, de 8 de fevereiro de 2002. Agência Nacional de Vigilância Sanitária, 2024. Disponível em https://bvsm.sau.gov.br/bvs/sau/legis/anvisa/2002/rdc0040_08_02_2002.html#:~:text=considerando%20a%20necessidade%20de%20padroniza%C3%A7%C3%A3o,Art.>. Acesso em: 13 de maio de 2024.

CAMARINHO, Amanda Battel et al. Produção, manuseio e armazenagem de produtos sem glúten: confiança e segurança na alimentação. 2016.

CAMARINHO, A. B., MURINI, J. L., JESUS, K. T. D., & SOARES, N. D. O. (2016). Produção, manuseio e armazenagem de produtos sem glúten: confiança e segurança na alimentação.

CAVALCANTI, Thais Novaes Cavalcanti; HURSTI, Tais Lima. DIREITO FUNDAMENTAL À INFORMAÇÃO NA ROTULAGEM DE PRODUTOS: UM MEIO DE PROTEÇÃO AOS PORTADORES DE DOENÇA CELÍACA. *Revista Direito e Justiça: Reflexões Sociojurídicas*, Universidade Católica do Salvador, Salvador, BA, Brasil., p. 1-19, 6 jul. 2020. Disponível em: <https://legislacao.presidencia.gov.br/atos/?tipo=LEI&numero=10674&ano=2003&ato=d77k3Yq10dRpWT9a4>. Acesso em: 17 mar. 2024.

CELIAC DISEASE FOUNDATION. (Califórnia). *Celiac Disease Foundation*. In: CELIAC DISEASE FOUNDATION. (CA). *Celiac Disease Foundation*. . 1. ed. Califórnia: Celiac Disease Foundation., 2024.

Disponível em: <https://celiac.org/>. Acesso em: 15 mar. 2024.

Doenças Celíacas. Disponível em: <<https://www.gov.br/saude/ptbr/composicao/saps/nutrisus/doencas-celiacas>>. Acesso: 13 mar. 2024

DA SILVA, Paloma Suely Andrade. *Análise do Perfil de Portadores de Doença Celíaca no Brasil*. Universidade Federal do Rio Grande do Norte, [S. l.], p. 1-30, 10 out. 2019. PDF.

DE OLIVEIRA, Thayse Wilma Nogueira et al. *Dificuldades Encontradas Pelos Pacientes Celíacos em Seguir a Dieta Isenta de Glúten*. *Brazilian Journal of Surgery and Clinical Research*, [S. l.], p. 1-6, 1 nov. 2018. PDF.

Desenvolvimento De Panqueca De Arroz Sem Glúten E De Baixo Índice Glicêmico: Impacto De Fibra Alimentar E Adoçantes De Baixa Caloria No Perfil De Textura, Sensorial Propriedades E Índice Glicêmico. Tailândia: Jarupon Rakmai, Vichai Haruthaithanasanb, Penkwan Chompreeda, Pathama Chatakanonadaa, Usa Yonkoksungc, 2021. p. 1-7

DOS, Maria Letícia De Almeida Kasctin et al. *Desenvolvimento e análise sensorial de pães sem glúten*. **Salão do Conhecimento**, 2019.

Dos, M. L. D. A. K., Lubschinski, P. A., & Vicenzi, R. (2019). *Desenvolvimento e análise sensorial de pães sem glúten*. **Salão do Conhecimento**.

DRUB, Tainá Fernandes. **Impacto das alegações relativas ao glúten sobre as escolhas dos consumidores**. 2019. Tese de Doutorado. Universidade de São Paulo.

ESCOUTO, Luiz Fernando Santos. *Elaboração e avaliação sensorial de pré-mistura de massa para pão sem glúten a partir de derivados energéticos de mandioca*. 2004.

FREITAS, Marisa et al. *Rotulagem de glúten em alimentos não embalados: a importância da contaminação cruzada na restauração coletiva*.

GAIGUER, Lígia Sandoli; TOLEDO, Eduardo Amaral. *DETECÇÃO E QUANTIFICAÇÃO DE GLÚTEN EM PÃES ROTULADOS COMO LIVRES DE GLÚTEN*. *Revista Terra & Cultura: Cadernos de Ensino e Pesquisa, Londrina*, p. 1-15, 19 jun. 2020. PDF.

GODDARD, C. L. (2016). *Glúten: ocorrência em alimentos industrializados e monitoramento da aplicação da Lei 10.674 de 2003*.

GODDARD, Cristiane Lúcia et al. *Glúten: ocorrência em alimentos industrializados e monitoramento da aplicação da Lei 10.674 de 2003*. 2016.

LATOSINSKI, Berenice da Silva. *Desenvolvimento de lista de verificação com os pontos críticos de contaminação cruzada por glúten: do plantio ao consumo*. Universidade federal do Rio grande do Sul, [S. l.], p. 1- 37, maio 2021. PDF.

LEMES, Erick de Oliveira et al. *Pesquisa sobre a Intolerância, Diagnóstico e Alternativas para os Pacientes com Intolerância ao Glúten*. *Ensaio e Cienc.*, [S. l.], p. 1-7, 2018. PDF.

LEÃO, Clarissa Viana; CÂMARA, Herbert Barros. Análise da adequação dos rótulos de biscoitos quanto à legislação brasileira de rotulagem para alimentos alergênicos. 2019.

LOPES, C. S. de M. (2017). Se não tem glúten, deve fazer bem... impacto da rotulagem "sem glúten" na avaliação nos diferentes tipos de alimentos [Dissertação de mestrado, Iscte - Instituto Universitário de Lisboa]. Repositório do Iscte. <http://hdl.handle.net/10071/16275>. Acesso em: 31 de outubro de 2024.

LUIZ, Selma Francisco et al. Análise de glúten em produtos industrializados rotulados como isentos de glúten. **Alimentos: Ciência, Tecnologia e Meio Ambiente**, v. 1, n. 9, p. 1-14, 2020.

MORAIS, Christina Maria Queiroz de Jesus et al. Avaliação das informações referentes à presença ou não de glúten em alguns alimentos industrializados. 2014.

O Efeito Da Adição De Água, Proteína De Soja, Inulina E Maltodextrina Na Qualidade De Massa E Pães Sem Glúten . Itália: MA PRZYBYSZ e E. DŁUŻEWSKA, 2018. v. 30p. 762–774.

Os Efeitos Das Maltodextrinas Na Massa Sem Glúten E Na Qualidade Do Pão. Polônia:Mariusz Witczak Jarosław Korus, Rafał Ziobro , Lesław Juszczyk, 2010.p.258-265

PINTO, Carla Alves et al. Rotulagem para alergênicos: uma avaliação dos rótulos comercializados com presença ou ausência de glúten e seus riscos inerentes a saúde dos celíacos no Brasil. **Research, Society and Development**, v. 9, n. 6, p. e38963432-e38963432, 2020.

PREICHARD, L. D. et al. Efeito Da Goma Xantana Nas Características Sensoriais De Bolos Sem Glúten, Revista Brasileira deTecnologia Agroindustrial , v. 03, n. 01, n. 1981-3686, p. 70–76, 2009, 2009.

QUEIROZ , Muriele Ribeiro et al. A Doença Celíaca: bases imunológicas e genéticas da intolerância ao glúten. Revista Ciência & Inovação - FAM, [S. l.], p. 1-5, jun. 2020. PDF.

RIBEIRO , Yara Gentile et al. Conformidade da legislação da rotulagem de alimentos de macarrão sem glúten em Umuarama, PR. Ciência e Tecnologia de Alimentos: pesquisa e prática contemporânea - Volume 2, [S. l.], p. 1- 12, ago. 2021.

SÁNCHEZ, Marta Alpresa. EL GLUTEN Y SUS PATOLOGÍAS ASOCIADAS. Universidad de Sevilla, Sevilla, p. 1-41, 8 jun. 2023.

SANTOS, K. T. L. D. ELABORAÇÃO DE BISCOITO SEM GLÚTEN À BASE DE FARINHA DE PUPUNHA (Bactris Gasipaes Kunth). FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DE RONDÔNIA CAMPUS DE ARIQUEMES DEPARTAMENTO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS, 2022.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS (Brasil). Acelbra. O que é a Doença Celíaca?. ACELBRA, MG, p. 1-2, 24 jun. 2022. Disponível em: acelbramg.com.br. Acesso em: 27 set. 2024.