

# IMPACTO DO CONSUMO DE ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS NA SAÚDE DAS CRIANÇAS

**Eduardo Brito do Nascimento Neto<sup>1</sup>; Bruno Cunha Sacramento<sup>2</sup>; Henrique Alves de Matos<sup>3</sup>; Lucas Pita Bastos Barboza<sup>4</sup>; Luís Henrique dos Santos Júnior<sup>5</sup>; Maria Luiza Santos de França<sup>6</sup>; Pedro Lucas da Cruz de Oliveira<sup>7</sup>; Samires Bezerra Sampaio<sup>8</sup>; Tiago de Jesus Ferreira<sup>9</sup>; Sueli Mendes do Nascimento<sup>10</sup>; Andrea Moreira Ornelas de Araújo<sup>11</sup>.**

<sup>1</sup>Universidade Maurício de Nassau (UNINASSAU), Salvador, Bahia. <http://lattes.cnpq.br/3158763804328103>.

<sup>2</sup>Faculdade de Tecnologia e Ciências (FTC), Salvador, Bahia. <http://lattes.cnpq.br/2106186705268277>.

<sup>3</sup>Faculdade de Tecnologia e Ciências (FTC), Salvador, Bahia. <http://lattes.cnpq.br/1067713091224263>.

<sup>4</sup>Faculdade de Tecnologia e Ciências (FTC), Salvador, Bahia. <http://lattes.cnpq.br/3286990707461015>.

<sup>5</sup>Faculdade de Tecnologia e Ciências (FTC), Salvador, Bahia. <http://lattes.cnpq.br/9623050559494674>.

<sup>6</sup>Faculdade de Tecnologia e Ciências (FTC), Salvador, Bahia. <http://lattes.cnpq.br/2727237330965431>.

<sup>7</sup>Faculdade de Tecnologia e Ciências (FTC), Salvador, Bahia. <http://lattes.cnpq.br/9619138737488558>.

<sup>8</sup>Faculdade Santa Casa (FSC), Salvador, Bahia. <http://lattes.cnpq.br/4243012308147791>.

<sup>9</sup>Faculdade de Tecnologia e Ciências (FTC), Salvador, Bahia. <http://lattes.cnpq.br/6817730385753546>.

<sup>10</sup>Universidade Maurício de Nassau (UNINASSAU), Salvador, Bahia. <http://lattes.cnpq.br/9041246706665611>

<sup>11</sup>Universidade Maurício de Nassau (UNINASSAU), Salvador, Bahia. <https://lattes.cnpq.br/8378359716926512>.

**DOI: 10.47094/ICOBRAFIMES.2024/RE/37**

**PALAVRAS-CHAVE:** Saúde. Alimentação. Crianças.

**ÁREA TEMÁTICA:** Saúde da Criança e do Adolescente.

## INTRODUÇÃO

Alimentos ultraprocessados são produtos alimentícios que passaram por múltiplas etapas de processamento industrial, geralmente contendo aditivos químicos, açúcares, gorduras saturadas e sódio em quantidades excessivas. Esses alimentos têm baixo valor nutricional, o que os torna associados a diversos problemas de saúde. Um estudo realizado por Gomes *et al.* (2023) promulga que a prática de se alimentar ao navegar pela internet, possuir a cor de pele parda/preta e os variados graus de qualificação dos responsáveis financeiros do núcleo familiar influíram para maximizar a probabilidade de ingestão dos alimentos ultraprocessados. Entretanto, estar vinculado ao terceiro/quarto ano escolar e estar frequentando uma escola particular apresentam uma reduzida probabilidade de consumo dos alimentos ultraprocessados. Já ao consumo dos alimentos in natura ou levemente processados, os jovens que possuíam uma vinculação remunerada, elevada

renda familiar e que exerciam atividade física aumentaram a probabilidade de consumo destes alimentos. Tal estudo demonstra as diferenças sociais e econômicas relacionadas a ingestão de comidas com baixo teor nutritivo, problematizando a questão vinculada ao acesso econômico a alimentos in natura, ou minimamente processados, impactando também os infantes.

## OBJETIVO

Informar a população, especialmente a infantil, acerca dos riscos atribuídos a alimentos ultraprocessados, visando uma maior qualidade de vida, a prevenção de doenças relacionadas à alimentação e promovendo escolhas alimentares mais saudáveis desde a infância.

## METODOLOGIA

Como método utilizado, buscou-se aplicar critérios de inclusão tais como: Artigos publicados entre 2019 e 2023; artigos com resumo em português e inglês, bem como estudos completos e não fracionados vinculados prioritariamente a SciELO, o período de busca compreendeu o dia 03-01-2023 a 31-01-2023. Os critérios de exclusão compreendem: Artigos não completos, com resumos em apenas uma língua e não vinculados a SciELO.

## RESULTADOS E DISCUSSÃO

A ingestão de alimentos ultraprocessados esta associado a fatores que ultrapassam a livre escolha aleatória em supermercados ou aplicativos digitais, segundo o estudo de Porto *et al.* (2022) existe elevada ocorrência de introdução alimentar de pelo menos um item ultraprocessado anteriormente aos 6 meses de existência, com destaque para a bolacha e o *petit suisse*. Os caracteres de risco para a ingestão precoce desses alimentos são a baixa renda familiar, irregular escolaridade materna e menor idade materna e paterna por exemplo. Já o estudo de Silva *et al.* (2023) em sua metodologia transversal com 956 crianças demonstrou na análise multivariada, a constância semanal da ingestão de biscoito recheado foi 14% maior nos discentes de colégios públicos e 8% maior em filhos de genitoras com escolaridade inferior a que oito anos. A ingestão de suco artificial foi 7% maior entre discentes de colégios públicos. No mesmo sentido, Lopes *et al.* (2020) com um estudo contendo 545 crianças de Montes Claros (MG) das quais 74,3% ingeriam algum item ultraprocessado. Os fatores mais comumente vinculados a essa ingestão foram infantes com idade superior a seis meses de vida, que não ingeriam leite materno, casas com até três habitantes e o principal cuidador do infante apontado como outros sem ser a genitora. Tais dados salientam que o consumo prolongado ou pontual de ultraprocessados por crianças é um processo vinculado a fatores múltiplos, geralmente de cunho social ou econômico, não se configurando apenas como uma decisão isolada ou descontextualizada,

principalmente em se tratando de infantes.

## CONCLUSÃO

É salutar o papel de educar os pais desde sobre a importância de escolher alimentos saudáveis e conscientizar sobre os riscos do consumo excessivo de ultraprocessados para os seus filhos, basilar para promover hábitos alimentares saudáveis, principalmente na primeira infância . A diversidade de alimentos e a explicação dos prós e contras de cada grupo ajudam as crianças a fazer escolhas mais assertivas e serem bem informadas. Essas atividades contribuem para a formação de crianças mais conscientes e saudáveis.

A ingestão desses alimentos a longo prazo pelo infante ou seu núcleo familiar mais próximo, esta inserido em um contexto de baixo ou restrito acesso a alimentos naturais e com maior poder nutritivo, adicionando a problemática um fundo social, econômico e histórico que carece de aprofundamentos em estudos posteriores, principalmente quantitativos ou quali-quantitativo com um público elevado.

Por fim, o presente estudo cumpriu com seu objetivo principal que consiste em informar a população, especialmente a infantil, acerca dos riscos atribuídos a alimentos ultraprocessados, visando uma maior qualidade de vida, a prevenção de doenças relacionadas à alimentação e promovendo escolhas alimentares mais saudáveis desde a infância.

## PRINCIPAIS REFERÊNCIAS

GOMES, D. R. *et al.* Características associadas ao consumo de alimentos in natura ou minimamente processados e ultraprocessados por adolescentes em uma região metropolitana brasileira. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 28, n. 2, p. 643–656, 2023.

LOPES, W. C. *et al.* CONSUMPTION OF ULTRA-PROCESSED FOODS BY CHILDREN UNDER 24 MONTHS OF AGE AND ASSOCIATED FACTORS. **Revista Paulista De Pediatria**, São Paulo, v. 38, p. 1-8, 2020.

PORTO, J. P. *et al.* Introdução de alimentos ultraprocessados e fatores associados em crianças menores de seis meses no sudoeste da Bahia, Brasil. **Ciência & Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, v. 27, n. 5, p. 2087-2098, 2022.

SILVA, N. T. *et al.* Consumo de alimentos ultra processados e fatores associados em crianças de seis anos de idade. **Ciência & Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, v. 28, n. 11, 3301–3310, 2023.