

# CARACTERIZAÇÃO COMERCIAL DE MARGARINA, HALVARINA E CREME VEGETAL: PARÂMETROS DA LEGISLAÇÃO

Flávia Andriza Bedin Tognon<sup>1</sup>  
Marina Daros Massarollo<sup>2</sup>  
Franciele Ani Caovilla Follador<sup>3</sup>  
Ana Paula Vieira<sup>4</sup>  
Ketlyn L. Olenka<sup>5</sup>

**Área de conhecimento:** Economia Doméstica.

**Eixo Temático:** Qualidade de vida, Desenvolvimento e Meio Ambiente.

## RESUMO

O presente trabalho teve por objetivo avaliar a diferença entre margarina, halvarina e creme vegetal, avaliando a concentração de lipídios, bem como, especificar a disponibilidade e caracterização comercial destes produtos no mercado local. A pesquisa de campo possibilitou a identificação de 26 produtos, sendo que destes, 13 estão identificados comercialmente como margarina, 11 como creme vegetal e 2 são caracterizados como 50% de manteiga e 50% de margarina. Detectou-se que os produtos apresentaram teor de lipídeos de 20 a 82% dentro da mesma denominação. Foi verificado que há falta de especificidades comerciais.

**Palavras-chave:** Alimentação. Segurança alimentar. Lipídio.

## 1 INTRODUÇÃO

A portaria nº 372 de 4 de setembro de 1997 (DIPOA), define margarina como produto gorduroso em emulsão estável com leite ou seus constituintes ou derivados, e outros ingredientes, destinado à alimentação humana com cheiro e sabor característico.

A gordura láctea quando presente, não deverá exceder a 3% (m/m) do teor de lipídios totais (Brasil, 1997). Semelhante à margarina, mas com menor teor de gordura, o creme vegetal, possui 60 a 65% de gordura e a halvarina, com teores ainda menores de gordura (40 a 45%). Os cremes vegetais diferenciam-se das margarinas por possuírem em sua composição como ingredientes obrigatórios apenas óleo e/ou gorduras de

<sup>1</sup> Mestranda no Programa de Pós-graduação *Stricto Sensu* em Gestão e Desenvolvimento Regional – Unioeste. Bolsista CAPES. [flaviaandriza@hotmail.com](mailto:flaviaandriza@hotmail.com)

<sup>2</sup> Mestranda no Programa de Pós-graduação *Stricto Sensu* em Gestão e Desenvolvimento Regional - Unioeste. Bolsista Fundação Araucária/CAPES. [marinamassarollo@yahoo.com.br](mailto:marinamassarollo@yahoo.com.br)

<sup>3</sup> Docente da Pós-graduação *Stricto Sensu* em Gestão e Desenvolvimento Regional – Unioeste. [francaovilla@hotmail.com](mailto:francaovilla@hotmail.com)

<sup>4</sup> Docente no de Pós-graduação *Stricto Sensu* em Gestão e Desenvolvimento Regional – Unioeste. [Prof\\_apv@yahoo.com.br](mailto:Prof_apv@yahoo.com.br)

<sup>5</sup> Mestranda no Programa de Pós-graduação *Stricto Sensu* em Gestão e Desenvolvimento Regional – Unioeste. [ketlynolenka@hotmail.com](mailto:ketlynolenka@hotmail.com)



---

---

origem vegetal e água. Nas halvarinas as características físico-químicas se assemelham à dos cremes vegetais, mas com teor de lipídios reduzidos (Germano; Germano, 2001).

Apesar de o creme vegetal apresentar a mesma origem da margarina, ambas são diferentes. O creme vegetal possui menos gorduras totais e por isso é menos calórica que a margarina. Atualmente a legislação vigente é a resolução nº 270 de 22 de setembro de 2005, que define creme vegetal como sendo todo produto em forma de emulsão plástica ou fluída, constituído principalmente de água e óleo e/ou gordura vegetal, podendo ser adicionado outro(s) ingrediente(s) (Brasil, 2005).

Este trabalho justifica-se no sentido de desenvolver e/ou atualizar os regulamentos e as legislações para as margarinas e seus derivados, como os cremes vegetais e as halvarinas, a fim de informar claramente ao consumidor as informações dos produtos, bem como melhorar a caracterização comercial dos mesmos. Estas providências são necessárias para que o consumidor conheça as formas como é comercializado e as diferenças entre eles.

Além disso, através da observação sobre a forma de comercialização e tipicidade desses produtos é possível o consumidor ter mais informações sobre os prejuízos que podem trazer para a sua saúde, já que a gordura da dieta e sua respectiva composição em ácidos graxos têm diversos efeitos sobre a saúde (Shimizu, *et al.*, 2011; Martin *et al.*, 2008).

O presente trabalho teve por objetivo avaliar a diferença entre margarina, halvarina e creme vegetal de acordo com a legislação vigente, avaliando a concentração de lipídios, bem como, especificar a disponibilidade e caracterização comercial destes produtos no mercado local.

## 2 MATERIAL E MÉTODOS

A metodologia utilizada foi pesquisa bibliográfica e pesquisa de campo com coleta de dados sobre os diferentes tipos e/ou marcas destes alimentos no mercado local, observando-se a rotulagem nutricional, analisando a caracterização comercial do produto e verificando os percentuais de lipídeos listados em sua composição. As informações foram levantadas no comércio local do município de Francisco Beltrão – Pr, onde foram encontrados 26 produtos com caracterizações comerciais diferentes.



### 3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

A pesquisa de campo possibilitou a identificação e verificação de 26 produtos de diferentes caracterizações comerciais. De acordo com as informações contidas nas embalagens, verificou-se o teor de lipídios em percentual (%) de cada produto eles foram identificados em números de 1 a 26, como mostra a tabela abaixo.

Tabela 1 – Caracterização produtos.

Produto	Teor de lipídios (%)	Caracterização comercial
1	80	Margarina
2	60	Margarina
3	82	Margarina
4	70	Margarina
5	70	Margarina
6	60	Margarina
7	80	Margarina
8	75	Margarina
9	75	Margarina
10	30	Creme vegetal
11	20	Creme vegetal
12	20	Creme vegetal
13	20	Creme vegetal
14	55	Creme vegetal
15	não indicado	Creme vegetal
16	não indicado	Margarina
17	não indicado	Creme vegetal
18	38	Creme vegetal
19	20	Creme vegetal
20	20	Creme vegetal
21	65	Creme vegetal
22	60	Margarina
23	65	Margarina
24	50	Margarina
25	70	Margarina e manteiga
26	80	Margarina e manteiga

Fonte: Pesquisa de campo.

De acordo com as informações contidas nas embalagens que estão demonstrados na Tabela 1, percebeu-se que entre os produtos caracterizados com a mesma classificação comercial não há uniformidade quanto a sua constituição, no que se refere ao teor de lipídios.



Ainda quanto ao teor de lipídios houve uma variação de 50% a 82 % nos produtos identificados como margarinas. Já nos produtos identificados como creme vegetal a variação foi de 20% a 65% no teor de lipídios. Com relação aos 2 produtos identificados com 50% manteiga e 50% margarina o teor de lipídios encontrado foi de 70% e 80%. Diferente dos demais, três produtos (15, 16 e 17) não indicavam de forma visível na embalagem o teor de lipídios, apresentando apenas as informações nutricionais.

Dos produtos analisados, 13 estão identificados comercialmente como margarina, 11 como creme vegetal, os quais citam apenas a quantidade de lipídios e 2 são caracterizados como 50% de manteiga e 50% de margarina. Nenhum produto está identificado na embalagem como halvarina, embora alguns dos produtos identificados (10, 11, 12, 13, 18, 19 e 20), de acordo com a classificação apresentada Germano e Germano (2001) poderiam ser classificados como halvarina, porém são identificados como creme vegetal, possivelmente por não haver legislação definida para as halvarinas.

#### 4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Há necessidade de que as autoridades expressem regras mais claras quanto à composição dos produtos mencionados. Conclui-se que a falta de especificidades comerciais e as limitações de conhecimento do consumidor geram preocupações, pois comprovadamente o excesso de lipídios pode causar implicações negativas à saúde.

#### REFERÊNCIAS

- BRASIL. Portaria MAA nº 372, de 04 de setembro de 1997. Regulamento técnico de identidade e qualidade da margarina. *Diário Oficial da União*, Brasília.
- BRASIL. Resolução RDC ANVISA/MS nº. 270, de 22 de setembro de 2005. Regulamento técnico para óleos vegetais, gorduras vegetais e creme vegetal. *Diário Oficial da União*, Brasília.
- GERMANO, Pedro Manuel Leal; GERMANO, Maria Izabel Simões. *Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos*. São Paulo: Livraria Varela, 2001.
- MARTIN, Clayton Antunes, OLIVEIRA Claudio Celestino de, VISENTAINER Isvi Vergilio, MATSUSHITA Makoto, SOUZA Nilson Evelazio. Optimization of the selectivity of a cyanopropyl stationary phase for the gas chromatographic analysis of trans fatty acids. *Journal of Chromatography A*, 1194, p. 111-117, 2008.



---

---

SHIMIZU, Flavio Makoto.; VISENTAINER, Isis Vergilio; SOUZA, Nilson Evelazio. Composição centesimal e quantificação de ácidos graxos das principais marcas de margarinas e cremes vegetais comercializadas no Brasil. *Alim. Nutr. Brazilian Journal of Food and Nutrition*, v. 22, n. 2, p. 169-326, abr./jun. 2011.

