

**FUNDAÇÃO OSWALDO ARANHA
CENTRO UNIVERSITÁRIO DE VOLTA REDONDA
CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO
TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO**

BRENDA MELIGA DE SOUZA

**A INFLUÊNCIA DA RENDA NO CONSUMO DE PRODUTOS
ULTRAPROCESSADOS DE ADULTOS NO BRASIL: UMA ANÁLISE
DOS DADOS DA POF 2008-2009**

VOLTA REDONDA - RJ

2019

**FUNDAÇÃO OSWALDO ARANHA
CENTRO UNIVERSITÁRIO DE VOLTA REDONDA
CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO
TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO**

**A INFLUÊNCIA DA RENDA NO CONSUMO DE PRODUTOS
ULTRAPROCESSADOS DE ADULTOS NO BRASIL: UMA ANÁLISE
DOS DADOS DA POF 2008-2009**

Trabalho de Conclusão de Curso
apresentado ao curso de Nutrição do
UniFOA, como requisito à obtenção do
título de Bacharel em Nutrição.

Acadêmico: Brenda Meliga de Souza

Orientadora: Profa. Dra. Mariana Ribeiro
Costa Portugal

VOLTA REDONDA - RJ

2019

FICHA CATALOGRÁFICA

Bibliotecária: Alice Tação Wagner - CRB 7/RJ 4316

S719i Souza, Brenda Meliga de
A influência da renda no consumo de produtos ultraprocessados de adultos no Brasil: uma análise dos dados da POF 2008-2009. / Brenda Meliga de Souza. – Volta Redonda: UniFOA, 2019.

40 p. II.

Orientador (a): Mariana Ribeiro Costa Portugal

Monografia (TCC) – UniFOA / Curso de Nutrição, 2019

1. Nutrição - TCC. 2. Consumo alimentar - renda. 3. Alimentos ultraprocessados.
I. Portugal, Mariana Ribeiro Costa. II. Centro Universitário de Volta Redonda.
III. Título.

CDD 613

FOLHA DE APROVAÇÃO

Trabalho de Conclusão de Curso intitulado:

**A INFLUÊNCIA DA RENDA NO CONSUMO DE PRODUTOS
ULTRAPROCESSADOS DE ADULTOS NO BRASIL: UMA ANÁLISE DOS DADOS
DA POF 2008-2009.**

Elaborado por Brenda Meliga de Souza, apresentado publicamente perante a Banca Avaliadora, como parte dos requisitos para conclusão do Curso de Nutrição.

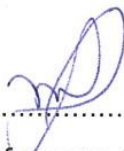
Aprovada em 23 de Outubro de 2019

Banca Avaliadora:



Professor Orientador

Mariana Ribeiro Costa Portugal, Doutora, Centro Universitário de Volta Redonda



Professora Avaliadora

Margareth Lopes Galvão Saron, Doutora, Centro Universitário de Volta Redonda



Professora Avaliadora

Elton de Souza Bicalho, Doutor, Centro Universitário de Volta Redonda

Dedico este trabalho aos meus pais, Verônica, meu namorado Lucas, minha irmã Maria Clara e minha avó Sara, que acreditaram em mim e me deram forças sempre. E acima de tudo, a Deus, que foi comigo desde o início até o fim.

AGRADECIMENTOS

Hoje agradeço a todos que fizeram parte desse meu sonho, dessa minha vitória. Aos que me deram incentivo constante, e a força nos dias difíceis, que me fizeram não desistir. Agradeço por mais um degrau e ciclo concluído. Acima de tudo, agradeço a Deus, por estar comigo todos os dias dessa caminhada, dessa conquista, desse presente. Obrigada!

“Só se pode alcançar um grande êxito quando nos mantemos fiéis a nós mesmos.”

Friedrich Nietzsche

RESUMO

O consumo alimentar no Brasil vem sofrendo modificações nas últimas décadas, as quais são influências de aspectos socioeconômicos e da urbanização. Entre as principais modificações observadas, o consumo de processados tem grande importância pelo fato desses produtos terem baixo valor nutricional e o consumo estar associado às doenças crônicas não transmissíveis. O presente trabalho se baseia em uma revisão dos dados coletados pela Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF) conduzida pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), com ênfase nos resultados de 2008-2009, e de artigos científicos que abordam temas como comportamento alimentar e nível de processamento dos alimentos. No que se refere aos dados da POF, foram analisados os registros dos gastos com alimentos e bebidas, particularmente os ultraprocessados e processados. Foi possível observar que essas mudanças na alimentação se caracterizaram pelo maior acesso, entre diferentes níveis socioeconômicos e diferentes regiões, a alimentos de baixo valor nutricional, o que pode trazer consequências negativas à saúde da população. A renda dos brasileiros está relacionada com as características de consumo alimentar e os resultados indicam que, quanto maior a renda e escolaridade dos adultos, maior é a possibilidade para o consumo de alimentos benéficos a saúde. Por outro lado, quanto menor a renda, menor é a possibilidade de acesso ao consumo de produtos benéficos a saúde. Entretanto, alguns dados referentes ao consumo alimentar deixaram claro que nem todos os alimentos tiveram o consumo influenciado pela renda. Alguns alimentos se mostraram iguais no consumo alimentar entre as diferentes classificações de renda, porém alimentos prontos para consumo e ultraprocessados se mostraram crescentes com o aumento da renda. Foram observados novos padrões e hábitos alimentares da população em adultos brasileiros e o crescente consumo de alimentos processados e ultraprocessados.

Palavras-chave: Consumo alimentar; Alimentos processados; Renda.

ABSTRACT

Food consumption in Brazil has been undergoing changes in recent decades, which are influenced by socioeconomic aspects and urbanization. Among the main changes observed, consumption of processed foods is very important because these food products have low nutritional value and are associated with non-communicable chronic diseases. The present study is based on a review of data collected by IBGE's Consumer Expenditure Survey (POF), with emphasis on the 2008-2009 results, and on scientific articles that address topics such as eating behavior and food processing level. Regarding the POF data, the records of spending on food and beverages were analyzed, particularly those processed and ultra-processed. It was observed that these changes in diet were characterized by greater access, between different socioeconomic levels and different regions, to foods with low nutritional value, which can have negative consequences to the health of the population. The income of Brazilians is related to the characteristics of food consumption and the results indicate that the higher the income and educational level of adults, the greater the possibility for the consumption of foods beneficial to health. On the other hand, the lower the income, the lower the possibility of access to the consumption of health beneficial products. However, some data on food consumption made it clear that not all foods had their consumption influenced by income. Some foods were equal in food consumption across different income classifications, but ready-to-eat and ultra-processed foods were increasing with increasing income. New patterns and eating habits of the Brazilian adult population and the increasing consumption of processed and ultra-processed foods were observed.

Keywords: Food consumption. Processed Foods. Income.

LISTA DE GRÁFICOS

Gráfico 1 - Consumo per capita de refrigerantes, pizzas, e salgados fritos e assados por quartos de renda - Brasil - período 2008-2009.....	22
Gráfico 2 - Distribuição da despesa familiar com alimentação no domicílio Brasil 2017-2018.	24

LISTA DE TABELA

Tabela 1 - Prevalência de consumo alimentar e consumo alimentar médio <i>per capita</i> , por classes de rendimento total e variação patrimonial familiar per capita, segundo os alimentos - Brasil - período 2008-2009.....	27
--	----

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO	11
2	MÉTODOS.....	13
3	REVISÃO DA LITERATURA.....	14
3.1	Mudanças no padrão de consumo alimentar	14
3.2	Características dos padrões de mudanças do consumo alimentar	15
3.3	Classificação do nível de processamento dos alimentos: NOVA	16
3.3.1	Produtos Ultraprocessados.....	18
3.4	Pesquisa de orçamento familiar (POF)	19
3.5	Renda e sua influência sobre o consumo alimentar.	20
3.6	Renda e Aquisição Alimentar Domiciliar per Capita com base na POF 2008-2009 e 2017-2018 Brasil e Grandes Regiões	21
4	CONSEQUÊNCIAS À SAÚDE POR CONSUMO DE ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS E PROCESSADOS.....	29
5	CONCLUSÃO	30
	REFERÊNCIAS	32

INTRODUÇÃO

Os hábitos alimentares são formados por meio da interação de diversas variáveis e, aspectos como escolaridade, influências culturais, urbanização e renda. Os hábitos alimentares da população adulta brasileira vêm sofrendo mudanças e, entre elas, o aumento do consumo de produtos ultraprocessados por adultos vem se mostrando crescente, influenciado por aspectos como a urbanização e renda. Esses produtos ultraprocessados são compostos por alta densidade energética, maior teor de açúcares simples e sódio, baixa oferta de fibras e micronutrientes (LOUZADA et al., 2015).

O Guia Alimentar para a População Brasileira é formado de um conjunto de informações e recomendações sobre alimentação que tem por objetivo promover a saúde de pessoas, famílias e da sociedade brasileira como um todo. Ele ressalta a importância de uma alimentação adequada e orienta o consumo em direção à alimentos benéficos para a saúde. Como também mostra os malefícios de uma alimentação baseada em produtos processados, ultraprocessados, ricos em sódio, gorduras e pobres em nutrientes (BRASIL, 2014).

Os produtos processados são aqueles que passaram por algum tipo de processamento a fim de aumentar a duração e modificar o sabor. Produtos ultraprocessados são os produtos adicionados de substâncias feitas em laboratório que imitam ou criam aroma, sabor e textura, ou adicionados de derivados de outros alimentos. Com frequência, uma quantidade excessiva de açúcares, sal, gorduras, óleos, estabilizantes, antioxidantes e conservantes são adicionados a esses produtos (MONTEIRO, 2016).

O consumo alimentar de adultos brasileiros se baseia em 69,5% de alimentos *in natura* ou minimamente processados, 9,0% de produtos processados e 21,5% de ultraprocessados. Os produtos ultraprocessados, mesmo com o crescente consumo por adultos no Brasil, têm a sua aquisição influenciada por diferentes fatores, assim como o consumo de alimentos *in natura* e minimamente processados. A dieta do brasileiro excede as recomendações de consumo para uma dieta saudável, sendo eles em calorias, proteínas, açúcares livres, gorduras trans e sódio, e teores insuficientes em nutrientes como fibras (LOUZADA et al., 2015).

A Pesquisa de orçamento familiar (POF), conduzida pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), avalia as estruturas de consumo, de gastos, de rendimentos e parte da variação patrimonial das famílias, oferecendo um perfil das condições de vida da população a partir da análise dos orçamentos domésticos. Além disso, a POF investiga questões sobre a qualidade de vida das famílias e de outros fatores que servem para o desenho da avaliação do perfil nutricional da população no Brasil, gerando informações importantes para analisar a situação socioeconômica recente, bem como a qualidade da alimentação no país (IBGE, 2010).

Verifica-se nas bases da POF 2008 e 2009 que, com a variação da renda do brasileiro, a demanda por alimentos é alterada. Os resultados da pesquisa ressaltam que as classes de renda mais baixas consomem em maior quantidade vários itens considerados como parte de uma dieta saudável, como *in natura* e minimamente processados. Enquanto a população de maior renda socioeconômica, possuem hábitos alimentares negativos à saúde, com maior ingestão de produtos ultraprocessados e processados (IBGE, 2010).

Considerando que a alimentação sofreu mudanças ao longo dos anos e que aumento do consumo de produtos prontos e rápidos e de baixo valor nutricional é uma das mais importantes (MORATOYA, 2013), o objetivo do presente estudo foi realizar uma revisão sobre a influência da renda sobre o consumo de produtos ultraprocessados em adultos no Brasil.

MÉTODOS

O presente trabalho de conclusão de curso trata-se de uma revisão narrativa da literatura acerca do consumo alimentar e influência da renda sobre o consumo de processados. Foram realizadas pesquisas nas bases de dados Google Acadêmico e SciELO e nas bases de dados da POF 2008-2009, 2017-2018, Guia Alimentar para a população Brasileira 2014. As buscas foram em língua portuguesa e inglesa, sendo em inglês utilizados os seguintes descritores: *food habits; Food, income; Food Consumption; Purchased food items; Diet Surveys; minimally processed foods e Ultra-Processed Food Products*. As pesquisas realizadas em português utilizaram os mesmos descritores apresentados em língua inglesa. Foram incluídos artigos de relevância científica, com ênfase na busca por trabalhos realizados com dados das POF conduzidas entre os anos de 2008-2009 pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), com a inclusão de dados preliminares da pesquisa 2017-2018.

REVISÃO DA LITERATURA

3.1 Mudanças no padrão de consumo alimentar

Desde o início da humanidade, diversas mudanças na alimentação ocorreram. A alimentação vem sofrendo alterações quantitativas e qualitativas, que modificam os hábitos alimentares e de vida da população, alterando a dieta e estilo de vida (MORATOYA, 2013).

Mudanças no comportamento e padrão alimentar estão relacionadas com mudanças socioeconômicas e demográficas (POPKIN, 2011). Assim como a renda, demanda, urbanização e globalização (MORATOYA, 2013).

A tecnologia sofreu mudanças ao longo do tempo e com isso, processos de transformação de alimentos e bebidas evoluíram e possibilitaram, inclusive, o aumento do consumo no mercado em geral, no Brasil e no mundo. Como consequência, o consumo de produtos processados de alto valor calórico e pobre valor nutricional, teve crescente aumento. A ingestão de gordura animal, alimentos processados e açúcares, segue aumentando, resultando em um consumo alimentar insatisfatório do ponto de vista nutricional (IBGE, 2010).

Além disso, fatores como a urbanização e a crescente inserção da mulher no mercado de trabalho trouxeram os novos hábitos de vida e contribuíram para a falta de tempo para o preparo e consumo dos alimentos. Como resultado, para facilitar a alimentação, surgiram tendências como lugares que comercializam alimentos já preparados, alimentos fáceis para serem transportados, e produtos já prontos para consumo (GARCIA, 2003).

A globalização possui um papel duvidoso na produção, distribuição e consumo de alimentos, sendo positivo e negativo. Ela também interfere na indústria de alimentos e impacta na mudança da alimentação. Ao mesmo tempo que a globalização amplifica o leque de opções de alimentos, ela fecha esse leque ao induzir o aumento do consumo de produtos com características dessa nova forma de se alimentar e desse novo estilo de vida, ou seja, prioriza a praticidade em detrimento da qualidade (GARCIA, 2003).

3.2 Características dos padrões de mudanças do consumo alimentar

O consumo alimentar passou por mudanças que resultaram em novos e distintos padrões. Fatores como tecnologia agrícola e sistemas agrícolas influenciam na demanda e consumo alimentar, mas também são influenciados por outros fatores como recursos econômicos, padrões demográficos, fator cultural, doenças e considerações sociais como o papel da mulher na família (POPKIN, 2006).

A prática alimentar é influenciada por uma gama de fatores sendo que a economia e a globalização estimulam o consumo de alimentos calóricos, pouco nutritivos, e com um custo relativamente baixo. Esses aspectos tornam alimentação permeável a mudanças, sendo influenciada pelo surgimento de novos produtos alimentícios, formas de preparo, compra e consumo (GARCIA; WANDA, 2003).

Com essas mudanças, foi formado um padrão de consumo alimentar caracterizado pela alta ingestão de gorduras animais e hidrogenadas e menor consumo nutrientes considerados benéficos à saúde. Com o preço baixo desses produtos, junto com a maciça chegada de indústrias de *fast-food* e fatores como a urbanização, crescimento econômico e influência cultural, facilitaram o consumo desses produtos cada vez mais (POPKIN, 2001).

Esses fatores resultaram em significativas mudanças de padrões na alimentação. O primeiro padrão, que está ligado aos caçadores-coletores, chamado de padrão paleolítico, pode ser considerado como saudável, uma vez que a dieta era composta por alimentos na sua forma natural. O segundo padrão foi caracterizado pelo surgimento da agricultura moderna, período em que a dieta teve predomínio de cereais e pouca variedade. Havia uma carência nutricional, fome, e alta prevalência de doenças infecciosas. No terceiro padrão, a fome começa a diminuir. Composto pela Revolução Industrial e Revolução Agrícola. E neste período ocorre importantes avanços nas tecnologias de alimentos. Este padrão é também marcado pelo início da urbanização e crescente migração de pessoas das áreas rurais para urbanas. O quarto padrão é caracterizado por mudanças no tipo de alimentação, com uma dieta de alto teor de gordura, produtos processados e ultraprocessados e baixo valor nutricional. A economia passou a ser formada por atividades que desempenhavam menos força física e maior mecanização do setor de serviços. A renda aumentou, e a população nessa fase se concentrava mais em áreas urbanas e menos em áreas

rurais. Doenças crônicas relacionadas à dieta e a poluição vieram seguidas a este padrão, afetando principalmente pessoas de média e baixa renda. A falta da atividade física também contribuiu para o surgimento de um novo estado nutricional e de saúde, em que a desnutrição cede lugar ao sobrepeso, obesidade e doenças crônicas. Por fim, o quinto padrão parece o início de uma tentativa de reverter algumas tendências pouco benéficas que compuseram os primeiros estágios. Este último estágio caracteriza-se por melhorias na dieta, pelo maior consumo de grãos integrais, menos carboidratos refinados, menos gorduras, mais frutas e legumes, bem como o aumento da busca por exercício físico e promoção da saúde, o que pode resultar em redução dos agravos à saúde relacionados à má alimentação (POPKIN, 2006).

3.3 Classificação do nível de processamento dos alimentos: NOVA

NOVA é uma classificação que categoriza os alimentos conforme a extensão e o propósito do processamento. Segundo a esta classificação, o processamento de alimentos envolve processos físicos, biológicos e químicos que ocorrem após a colheita do alimento ou, de modo mais geral, após a separação do alimento da natureza e antes de que ele seja submetido à preparação culinária ou antes do consumo. Na segunda metade do século passado, a produção e consumo de produtos prontos para consumo cresceram significativamente (MONTEIRO et al., 2016). As classificações dos alimentos de acordo com o nível de processamento são as seguintes:

Grupo 1: Composto por alimentos *in natura* ou minimamente processados. Alimentos minimamente processados são alimentos *in natura* submetidos a processos como remoção de partes não boas para comer, secagem, desidratação, trituração ou moagem, fracionamento, torra, cocção apenas com água, pasteurização, refrigeração ou congelamento, acondicionamento em embalagens, empacotamento a vácuo, fermentação não alcoólica e outros processos que não envolvem a adição de substâncias como sal, açúcar, óleos ou gorduras. Exemplos de alimentos: legumes, verduras, frutas, raízes e tubérculos *in natura* ou embalados, fracionados, refrigerados ou congelados; arroz branco ou integral ou parboilizado, grãos de trigo e de outros cereais; leguminosas; cogumelos frescos ou secos; frutas secas, sucos de frutas e sucos de frutas pasteurizados e sem adição de açúcar ou

outras substâncias ou aditivos; oleaginosas sem sal ou açúcar; especiarias em geral e ervas frescas ou secas; farinhas, carnes, leite pasteurizado ou em pó, iogurte (sem adição de açúcar ou outra substância); ovos; chá e café.

Grupo 2: Ingredientes culinários processados. São as substâncias extraídas diretamente de alimentos do grupo 1 ou da natureza e consumidas nas preparações culinárias. Esses processos são prensagem, moagem, pulverização, secagem e refino. A finalidade do processamento, neste caso, é a criação de produtos que são usados nas cozinhas das casas ou de restaurantes para temperar e cozinhar alimentos do grupo 1 e para com eles preparar pratos salgados e doces, sopas, saladas, conservas, pães caseiros, sobremesas, bebidas e preparações culinárias em geral. São exemplos de alimentos deste grupo: sal de cozinha, açúcar, melado e rapadura extraídos da cana de açúcar ou da beterraba; mel, óleos e gorduras extraídos de alimentos de origem vegetal ou animal (como óleo de soja ou de oliva, manteiga, creme de leite e banha), amido extraído do milho ou de outra planta.

Grupo 3: Alimentos processados, incluindo fabricados com a adição de sal ou açúcar, e eventualmente óleo, vinagre ou outra substância do grupo 2, a um alimento do grupo 1, sendo em sua maioria produtos com dois ou três ingredientes. São exemplos típicos de alimentos processados: conservas de hortaliças, de cereais ou de leguminosas, castanhas adicionadas de sal ou açúcar, carnes salgadas, peixe conservado em óleo ou água e sal, frutas em calda, queijos e pães.

Grupo 4: Alimentos ultraprocessados. Formulações industriais de cinco ou mais ingredientes. Entram substâncias e aditivos usados na fabricação de alimentos processados como açúcar, óleos, gorduras e sal, além de antioxidantes, estabilizantes e conservantes. Ingredientes apenas encontrados em alimentos ultraprocessados incluem substâncias não usuais e aditivos onde o objetivo é imitar atributos sensoriais de alimentos do grupo 1 ou de preparações culinárias desses alimentos ou, ainda, ocultar atributos sensoriais indesejáveis no produto. Exemplos de típicos alimentos ultraprocessados são: refrigerantes e pós para refrescos; 'salgadinhos de pacote'; sorvetes, chocolates, balas e guloseimas em geral; pães de forma, de hot-dog ou de hambúrguer; pães doces, biscoitos, bolos e misturas para bolo; 'cereais matinais' e 'barras de cereal'; bebidas 'energéticas', achocolatados e bebidas com sabor de frutas; caldos liofilizados com sabor de carne, de frango ou de legumes; maioneses e outros molhos prontos; fórmulas infantis e de seguimento e

outros produtos para bebês; produtos liofilizados para emagrecer e substitutos de refeições; e vários produtos congelados prontos para aquecer incluindo tortas, pratos de massa e pizzas pré-preparadas; extratos de carne de frango ou de peixe empanados do tipo *nuggets*, salsicha, hambúrguer e outros produtos de carne reconstituída, e sopas, macarrão e sobremesas ‘instantâneos’ (MONTEIRO et al., 2016).

3.3.1 Produtos Ultraprocessados

Mudanças significativas no sistema alimentar a nível global, em particular a partir da década de 80, incluíram o aumento na produção, disponibilidade e baixo custo de produtos e bebidas ultraprocessados. Globalmente, estes produtos têm a sua associação com a pandemia da obesidade e doenças crônicas não transmissíveis reconhecida (CANELLA et al., 2014). O processamento alimentar é definido como métodos e técnicas empregados na produção de alimentos e bebidas, os quais resultam na transformação de um alimento em produto alimentar. Produtos ultraprocessados são aqueles que requerem pouco ou nenhum preparo prévio ao consumo. Estes produtos resultam do processamento de ingredientes culinários (amidos, farinhas, óleo, sal, gorduras) e ingredientes industriais (xaropes com frutose, lactose, produtos à base de soja), e até do processamento dos alimentos pertencentes aos grupos não processado e minimamente processados. Os processos de salga, adição de açúcar, defumação, fritura de imersão, uso de aditivos para a conservação, corantes, aromatizantes, são característicos desses produtos (MONTEIRO et al., 2010).

O método de processamento para a fabricação desses produtos altera muito o valor nutricional. A adição de açúcar, sal, óleo, gorduras e substâncias de uso exclusivamente industrial, os tornam prejudiciais à saúde. O alto teor de sal na fabricação dos produtos ultraprocessados, por exemplo, tem o intuito de mascarar sabores indesejáveis de produtos e substâncias industriais ou mesmo para intensificar o sabor. Tais produtos são fabricados com gorduras trans, saturadas, hidrogenadas que resistem à oxidação e aumentam o tempo de prateleira dos produtos (BRASIL, 2014).

Devido a apresentação, alta produção, distribuição e comercialização facilitados, e baixo custo dos ultraprocessados, eles exercem um grande apelo e

podem ser consumidos em excesso por diferentes grupos. Além disso, muitos desses produtos ainda trazem alegação saudável, o que pode estimular ainda mais o consumo. Esses produtos podem vir mascarados como *light* ou *diet*, em que certos ingredientes são reduzidos ou retirados, mas outros são introduzidos, alterando a composição e virando algo desequilibrado em termos nutricionais. Até mesmo aqueles adicionados de micronutrientes sintéticos tiram a garantia do organismo de metabolizá-los da maneira adequada, como seria com nutrientes naturais presentes em alimentos *in natura* (BRASIL, 2014).

Em países ricos, há o predomínio dos produtos prontos para consumo. Nos países de média e baixa renda os produtos prontos crescem no consumo. No Brasil, segundo análise de dados da POF, o consumo de ultraprocessados, expresso como percentual de calorias, passou de 18,7% em 1987 para 26,1% em 2003. Os produtos ultraprocessados dominam o abastecimento alimentar de países de alta renda e o seu consumo está aumentando rapidamente nos países de rendimento médio. O sistema alimentar global tem sido controlado por empresas transnacionais de manufatura, varejo e serviços de fast food, cujos negócios são baseados em produtos ultraprocessados muito lucrativos e fortemente promovidos, muitos em forma de lanche (MONTEIRO et al., 2013).

3.4 Pesquisa de orçamento familiar (POF)

Muitas das informações obtidas sobre o consumo de produtos ultraprocessados no país são geradas a partir das pesquisas de orçamento familiar. Esta pesquisa possibilita a avaliação de estruturas de consumo, gastos, rendimentos e parte da variação patrimonial das famílias, oferecendo um perfil das condições de vida da população a partir da análise dos orçamentos domésticos. Os resultados da pesquisa possibilitam o estudo da composição dos gastos das famílias segundo as classes de rendimentos, as disparidades regionais, as situações urbana e rural, a difusão e o volume das transferências entre as diferentes classes de renda, bem como a dimensão do mercado consumidor para grupos de produtos e serviços.

A partir da POF 2002-2003, a abrangência geográfica da pesquisa passou a ser nacional. Esta edição da POF teve por objetivo fornecer informações sobre a composição dos orçamentos domésticos, a partir da investigação dos hábitos de

consumo, da alocação de gastos e da distribuição dos rendimentos, segundo as características dos domicílios e das pessoas. Nesta pesquisa também foram incluídos novos temas relacionados à nutrição, investigando as medidas antropométricas - peso e altura -, a quantidade de alimentos adquiridos no domicílio e pesquisando também aspectos sobre as condições de vida das famílias - Questionário de avaliação subjetiva das condições de vida.

A Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF) 2008-2009 forneceu informações sobre a composição dos orçamentos domésticos, a partir da investigação dos hábitos de consumo, da alocação de gastos e da distribuição dos rendimentos, segundo as características dos domicílios e das pessoas.

A POF 2017-2018 é a sexta pesquisa realizada pelo IBGE sobre orçamentos familiares. As pesquisas anteriores foram o Estudo Nacional da Despesa Familiar - Endef 1974-1975, com âmbito territorial nacional, à exceção das áreas rurais das Regiões Norte e Centro-Oeste; POF 1987-1988; POF 1995-1996; POF 2002-2003; e POF 2008-2009. As edições dos anos 1980 e 1990 ficaram restritas às Regiões Metropolitanas de interesse do Sistema Nacional de Índices de Preços ao Consumidor - SNIPC, do IBGE.

Destaca-se, nesta edição do levantamento, a introdução da Escala Brasileira de Insegurança Alimentar - EBIA, que mensura a percepção em relação ao acesso aos alimentos.

3.5 Renda e sua influência sobre o consumo alimentar.

Diversos fatores podem interferir no padrão de consumo alimentar, entre eles o fator socioeconômico e a renda (SICHIERI et al., 2003). A renda é determinante para o consumo alimentar e escolha dos alimentos, sejam eles de qualidade ou não, e em qual quantidade. Quanto menor a renda mais limitante é o consumo alimentar. Embora que ela seja uma importante variável de influência no consumo, não significa que uma renda mais elevada esteja associada a um consumo alimentar adequado para a saúde. (MORATOYA et al., 2013).

Há uma tendência geral no aumento do consumo de produtos ultraprocessados, mas com maior intensidade em países de renda média como o Brasil (LOUZADA et al., 2015). O aumento relativo da renda, especialmente de

peças de menor condição financeira, deixou produtos prontos para consumo mais acessíveis parcialmente, mesmo sendo mais caros do que os naturais, aumentando a participação de outros alimentos sem ser os *in natura*, independentemente da renda, para todos os estratos. (MARTINS et al., 2013)

A renda é um fator que tem uma influência muito grande na escolha do consumo alimentar, principalmente os de baixo valor nutricional (POPKIN, 2006). Comparando o consumo desses produtos de baixo valor nutricional, processados e ultraprocessados, em países de classes socioeconômicas distintas, o equivalente a ingestão calórica dos produtos prontos para consumo foi mais do que o dobro em países de classe econômica alta, ficando clara a relação entre o consumo de produtos ultraprocessados e a classe econômica (MOUBARAC, 2013). Alimentos *in natura* e minimamente processados na alimentação, possuem um custo no valor total de uma alimentação menor do que o de uma alimentação baseada em ultraprocessados (BRASIL, 2014). Entretanto, esses produtos são mais consumidos pela população de maior renda. Desta forma, a renda é um fator condicionante na qualidade e tipo de alimento escolhido para consumo (ENES; SILVA, 2009).

3.6 Renda e Aquisição Alimentar Domiciliar per Capita com base na POF 2008-2009 e 2017-2018 Brasil e Grandes Regiões

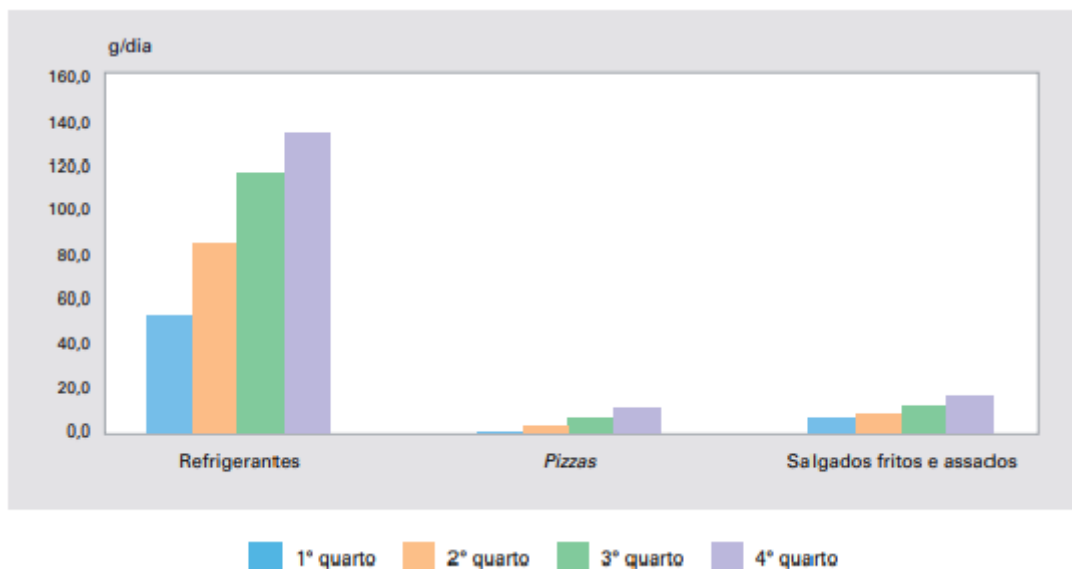
O Brasil segue com problemas graves na saúde da população devido a tendências prejudiciais na alimentação. O consumo de produtos ultraprocessados vem crescendo, tendência não acompanhada pelos alimentos *in natura* e minimamente processados, os deveriam predominar na alimentação. Dentre os alimentos *in natura* ou minimamente processados nota-se que o arroz e feijão são os de maior ingestão (COSTA et al., 2015).

Com base nos dados da POF 2008-2009 percebe-se a diante, que o arroz e feijão apesar de serem os principais alimentos da dieta do brasileiro, são totalmente dependentes do nível da renda. Quanto maior é o quarto de renda per capita, menor é o consumo desses alimentos. E dentre os alimentos ultraprocessados mais consumidos aparecem os bolos, tortas e biscoitos, refrigerantes, *fast-foods*, pães de forma e guloseimas, porém dependentes da uma renda maior. Mostrando bem a diferença do consumo de produtos ultraprocessados entre as rendas per captas.

Há uma discrepância no consumo total de ultraprocessados, de menos de 2,0% no menor quintil de renda para quase 50,0% no mais alto quintil de renda. (COSTA et al., 2015).

Alguns produtos processados e ultraprocessados prevalecem no consumo alimentar entre adultos brasileiros. Paralelamente com o aumento da renda econômica acontece também o aumento do consumo dos mesmos. Entre eles o refrigerante, pizzas, pães, bolos, cereais matinais, salgados fritos e assados, queijos, iogurtes, leites e seus derivados. (IBGE, 2010).

Gráfico 1 - Consumo per capita de refrigerantes, pizzas, e salgados fritos e assados por quartos de renda - Brasil - período 2008-2009



Fonte: Adaptado da POF 2008-2009

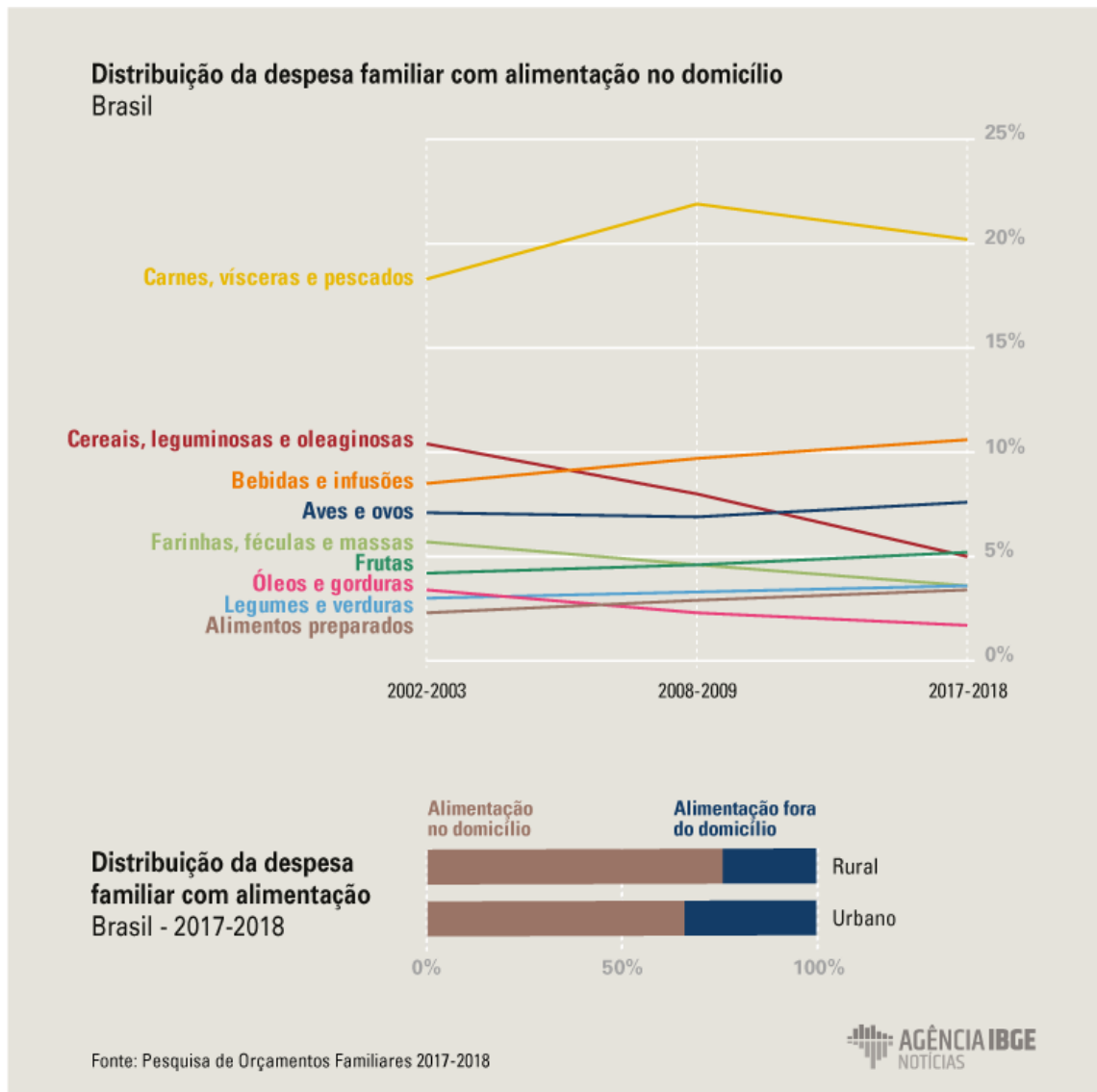
Diante da POF 2008-2009, é avaliado a qualidade do consumo dos alimentos, entre eles produtos processados e ultraprocessados, segundo as grandes regiões, e influência do estrato econômico.

A ingestão média de alimentos nos domicílios no Brasil foi de 1.611 kcal/pessoa/dia, 1.536 kcal no meio urbano e 1.973 kcal no rural. Os de origem vegetal (cereais, leguminosas, raízes e tubérculos) foram de 45% das calorias totais para consumo. Os referentes a gorduras e alimentos calóricos (óleos, gorduras vegetais, gordura animal, açúcar e refrigerantes e bebidas alcoólicas) contribuíram com 28% das calorias totais. Os alimentos de origem animal (carnes, leite e derivados e ovos) foi de 19%. Frutas, verduras e legumes apresentaram 2,8% das

calorias e produtos prontos e industrializados corresponderam a 4,6%. Condimentos (0,3%) e oleaginosas (0,2%) foram baixos (IBGE, 2010).

Já com dados baseados na POF 2017-2018 em relação as despesas, pode notar uma queda de cereais, leguminosas e oleaginosas, com 8% das despesas no ano de 2008-2009 para 5% em 2017-2018. No grupo Óleos e gorduras as despesas que eram 2,3% em 2008-2009, passou a ser 1,7% em 2017-2018. Carnes, vísceras e pescados continuam sendo o grupo com maior participação nas despesas com pouca queda de 21,9% em 2008-2009 para 20,2% em 2017-2018. Bebidas e infusões aumentam de 9,7% em 2008-2009 para 10,6% em 2017-2018. Os grupos legumes e verduras, panificados e frutas mantiveram constantes. E dando ênfase para os produtos preparados, mostram-se em aumento nas despesas com o passar do tempo (IBGE, 2019).

Gráfico 2 - Distribuição da despesa familiar com alimentação no domicílio Brasil 2017-2018.



Fonte: POF 2017-2018

Os resultados da POF 2008-2009 para o consumo alimentar e nutricional se mostram diferentes em comparação entre as regiões e seus fatores econômicos. Alguns exemplos como a maior ingestão de frutas foi registrada na região Sul e Sudeste, mas também concordantes entre as outras regiões. Farinha de mandioca ao extremo consumo nas regiões Norte e Nordeste. Maior ingestão de carnes em geral nas regiões Norte e Sul, mesmo com suas diferenças no tipo e origem dessas carnes. O maior consumo de peixes ficou com região Norte, óleo de soja na região Centro-Oeste e Sudeste. Leite e derivados, verduras e legumes ficou com a maior média de consumo para Norte e Nordeste. E condimento, refrigerante e produtos prontos (processados e ultraprocessados) tiveram maior consumo nas regiões Sul e

Sudeste. Os valores de gorduras e açúcares livres se apresentaram em excesso, independente do fator econômico, e principalmente na região Sudeste e Sul. E a presença de frutas, legumes e verduras foram insuficientes em todas regiões.

O efeito da renda per capita é diretamente em cima do consumo alimentar, e da qualidade desses alimentos. Alimentos como o arroz, feijão e outras leguminosas, açúcar de mesa, raízes e tubérculos, e a farinha de mandioca se apresentam em maiores consumos relativamente ao menor estrato de renda.

Já alimentos como, leite e derivados, carne, verduras e legumes, frutas e sucos naturais, refrigerantes, refeições prontas, e industrializadas como cereais matinais, refrigerantes, sorvete, cerveja, vinho, pizzas, se apresentam em maior ingestão dependentemente com o aumento da renda (IBGE, 2010).

Os valores de gorduras e açúcares livres se apresentaram em excesso, em todo país, independente do fator econômico, e principalmente na região Sudeste e Sul. E a presença de frutas, legumes e verduras foram insuficientes em todas regiões. A relação dependente entre o aumento da renda conjunto ao aumento de gorduras e a diminuição de carboidratos foram presentes em todo Brasil (IBGE, 2010).

Do total de calorias presentes da dieta do brasileiro apresentado na POF 2008-2009, em relação ao consumo de gorduras foi de 29,7%, sendo próximo ao limite de 30% preconizado pelas recomendações nutricionais (WHO, 2003).

Carboidratos apresentou em 59% das calorias totais, e 12% de proteínas na ingestão calórica total, os quais foram todos adequados em relação ao recomendado (WHO, 2003). Porém o excesso de açúcares livres foi presente nas cinco regiões e em todas as classes de rendimentos, e excesso de gordura acima do 30% nas regiões Sul e Sudeste. Para as gorduras, carboidratos e proteínas, há uma relação dependente com a renda. Quanto maior a renda, maior a ingestão de gorduras e menor ingestão de carboidratos. E apesar do fato da ingestão de calorias proteicas estar dentro do preconizado em todas as regiões do Brasil, há a ligação da renda como fator de consumo, quanto maior a renda maior o consumo de proteínas (IBGE, 2010).

As classes de menor renda consomem em maior quantidade mais alimentos considerados como parte de uma dieta saudável. Como o consumo da batata-doce

per capita foi mais do que o dobro na menor classe de renda do que na maior classe de renda. Já a batata-frita, considerado um alimento mais prejudicial para a saúde pela fritura, se encontra em maior consumo na maior classe de renda. O consumo de farinha de mandioca é mais de 10 vezes maior na menor classe de renda quando comparada à maior. E o milho com consumo de mais de três vezes maior em classes de renda baixa. O consumo de peixe fresco, peixe salgado e carne salgada fica ligeiramente maior na menor faixa de renda. Por outro lado, o consumo de certos produtos como marcadores negativos de uma dieta, como os refrigerantes, doces, pizzas e salgados fritos e assados, produtos processados e ultraprocessados em geral, são menores na menor categoria de renda, e maiores na maior categoria de renda (IBGE, 2010).

Fazendo uma análise do consumo entre regiões, nota-se um alto consumo de alimentos na região Norte com baixo gasto econômico pelo motivo de não haver dependência de recursos monetários. Sendo provenientes por exemplo, do pescado em geral nesta região, que também fica como uma característica cultural. Já na região Sul por exemplo, o consumo de certos alimentos vem de em locais comerciais específicos para o consumo, havendo assim a dependência de recursos monetários e o gasto econômico (IBGE, 2010).

Tabela 1 - Prevalência de consumo alimentar e consumo alimentar médio *per capita*, por classes de rendimento total e variação patrimonial familiar *per capita*, segundo os alimentos - Brasil - período 2008-2009.

Alimentos	Prevalência de consumo alimentar (%)				Consumo alimentar médio <i>per capita</i> (g/dia)			
	Até 296 R\$	Mais de 296 a 571 R\$	Mais de 571 a 1 089 R\$	Mais de 1 089 R\$	Até 296 R\$	Mais de 296 a 571 R\$	Mais de 571 a 1 089 R\$	Mais de 1 089 R\$
Arroz	83,2	86,5	85,9	79,9	168,1	171,7	165,7	129,7
Arroz integral	3,3	3,3	3,8	4,7	8,1	8,0	8,8	7,5
Preparações à base de arroz	1,1	1,0	1,5	2,2	2,0	1,9	3,0	3,1
Milho e preparações	20,4	14,0	7,4	7,6	36,0	21,2	10,4	8,8
Feijão	72,3	78,0	76,1	63,3	195,5	207,2	190,3	127,5
Feijão verde/corda	5,7	2,5	1,1	1,3	14,3	4,7	2,1	2,0
Preparações à base de feijão	4,3	2,7	1,9	2,5	12,0	7,0	6,5	7,5
Outras leguminosas	0,9	0,5	0,7	2,2	1,6	0,9	0,8	1,8
Alface	4,3	7,5	11,9	16,3	1,6	2,5	3,9	7,2
Couve	3,3	6,3	8,2	9,9	1,8	4,0	4,4	5,8
Repolho	1,1	1,7	1,9	2,3	0,6	1,1	1,0	1,4
Salada crua	8,9	15,5	18,3	23,7	7,9	14,3	17,5	21,8
Outras verduras	1,0	1,5	2,7	5,6	0,8	0,8	1,5	3,1
Abóbora	1,9	2,4	2,1	1,9	2,3	2,6	2,5	1,7
Cenoura	0,6	0,8	1,9	4,5	0,4	0,4	1,0	2,1
Chuchu	0,3	1,4	1,4	1,8	0,2	0,9	1,1	1,0
Pepino	0,4	1,3	1,2	2,1	0,1	0,7	0,6	1,3
Tomate	5,7	8,5	10,8	15,5	3,7	5,9	7,5	10,0
Outros legumes	1,8	5,1	7,4	9,7	1,8	4,4	5,8	7,2
Batata-doce	1,0	1,5	1,2	1,1	2,9	3,0	1,8	2,0
Batata-inglesa	6,9	9,8	13,5	15,4	8,5	14,5	17,9	19,8
Batata-inglesa frita	0,3	0,7	0,8	1,7	0,2	0,5	0,6	1,0
Mandioca	3,4	2,5	3,2	2,9	6,9	5,2	6,5	5,8
Outros tubérculos	0,8	1,1	1,1	1,6	0,9	1,3	1,1	1,5
Abacaxi	0,5	0,7	0,8	2,0	0,7	1,2	1,4	2,4
Açaí	1,5	0,9	0,6	0,6	5,1	2,4	2,1	1,7
Banana	11,7	14,5	16,8	22,7	15,4	16,7	19,0	24,8
Laranja	5,2	6,3	9,1	8,6	16,5	18,8	23,9	24,7
Maçã	3,4	5,5	9,1	11,1	5,9	9,3	15,0	18,3
Mamão	1,4	1,4	2,5	8,5	2,7	3,0	5,4	16,7
Manga	2,8	2,0	1,5	2,2	7,0	4,9	2,7	3,4
Melancia	1,2	1,5	2,0	2,0	3,4	3,6	5,0	5,2
Tangerina	0,8	1,3	2,6	2,9	2,1	3,2	6,4	7,4
Uva	0,3	0,5	0,9	1,6	0,5	0,9	1,5	2,1
Salada de frutas	0,3	0,6	0,9	3,5	0,6	1,3	1,8	6,0
Outras frutas	3,2	3,7	5,1	9,5	5,6	6,5	7,4	12,3
Oleaginosas	0,6	0,5	0,5	2,2	0,3	0,2	0,3	0,7
Farinha de mandioca	16,9	9,7	5,2	3,4	14,7	6,5	3,3	1,8
Farofa	3,9	4,0	3,2	4,7	2,3	2,1	1,4	1,7
Cereais matinsais	0,4	0,6	2,0	6,9	0,2	0,3	0,7	2,4
Massas	1,1	1,5	1,7	3,9	2,7	3,2	4,4	10,6
Macarrão instantâneo	1,5	1,6	1,6	2,2	4,7	4,7	5,3	7,0
Macarrão e preparações à base de macarrão	19,7	20,0	16,4	18,6	34,5	38,2	33,5	39,6
Pão de sal	55,7	64,1	67,0	67,3	48,8	55,3	57,0	51,7
Pão integral	0,9	0,8	1,3	5,2	0,4	0,4	0,7	2,5
Bolos	11,0	13,0	15,4	15,1	11,1	13,6	15,2	16,7
Biscoito doce	8,7	8,6	10,3	8,5	3,9	3,8	4,8	3,4
Biscoito salgado	16,7	15,8	14,8	16,1	6,9	7,5	6,0	6,8
Biscoito recheado	3,2	4,5	5,1	3,8	4,1	5,5	4,9	3,9
Pães, bolos e biscoitos <i>diet/light</i>	0,3	0,4	0,5	1,8	0,2	0,1	0,3	0,8
Carne bovina	43,0	50,2	52,9	50,2	54,7	66,2	70,9	63,0
Preparações à base de carne bovina	0,9	2,2	2,4	3,3	1,2	3,3	3,3	4,5
Carne suína	3,2	4,2	4,0	5,2	7,5	9,4	8,3	9,3

Alimentos	Prevalência de consumo alimentar (%)				Consumo alimentar médio <i>per capita</i> (g/dia)			
	Até 296 R\$	Mais de 296 a 571 R\$	Mais de 571 a 1 089 R\$	Mais de 1 089 R\$	Até 296 R\$	Mais de 296 a 571 R\$	Mais de 571 a 1 089 R\$	Mais de 1 089 R\$
Aves	27,4	26,0	25,5	29,4	36,2	34,6	36,1	39,7
Preparações à base de aves	0,5	0,6	0,6	0,5	0,8	1,2	0,7	0,9
Peixes frescos e preparações	9,7	6,1	3,9	4,9	39,1	21,8	14,5	13,7
Peixes em conserva	0,6	0,7	0,4	0,7	0,4	0,6	0,3	0,5
Peixes salgados	1,3	0,8	0,5	1,1	4,6	2,2	1,5	2,7
Outros pescados	0,4	0,3	0,4	0,8	0,6	0,3	0,4	1,5
Carnes salgadas	3,1	2,1	1,3	1,0	5,0	3,6	1,4	1,0
Outros tipos de carne	0,8	0,4	0,5	0,3	1,1	0,7	0,9	0,4
Linguiça	4,1	5,6	6,4	5,4	2,2	3,3	4,4	3,5
Salsicha	3,7	2,3	3,9	2,5	2,7	1,6	2,7	1,3
Mortadela	4,1	4,6	5,1	3,0	1,3	1,7	1,8	0,8
Presunto	0,8	2,6	4,1	8,7	0,3	0,7	1,2	2,5
Outras carnes processadas	1,1	1,6	1,1	2,8	0,6	0,7	0,5	1,2
Visceras	2,3	2,2	2,0	2,2	3,4	2,7	2,3	3,0
Ovos	20,7	18,2	13,9	10,4	14,9	13,4	9,9	7,1
Leite integral	10,9	12,5	14,1	12,4	31,2	33,5	40,2	35,2
Leite desnatado	0,7	1,4	1,7	3,6	1,8	4,0	4,9	9,4
Leite em pó integral	1,2	1,3	0,8	1,1	0,3	0,4	0,2	0,3
Preparações à base de leite	2,5	2,8	2,1	2,5	6,1	6,8	6,1	5,3
Vitaminas	2,3	2,8	3,2	4,3	7,6	10,5	9,9	12,5
Queijos	5,2	8,8	15,7	28,2	2,8	4,5	8,1	13,8
Iogurtes	2,1	3,3	3,9	7,8	5,0	8,5	9,0	18,9
Outros laticínios	0,5	0,8	1,9	2,1	0,2	0,4	2,0	1,7
Laticínios <i>diet/light</i>	0,1	0,0	0,5	2,7	0,1	0,1	0,7	4,0
Chocolates	2,0	2,7	4,6	7,2	1,6	2,8	3,5	6,8
Achocolatados	1,6	2,4	3,7	3,6	0,5	0,7	1,3	1,0
Doces à base de leite	2,5	3,2	3,7	5,7	4,8	4,7	5,3	7,6
Doces à base de fruta	1,9	2,5	3,4	5,0	1,4	2,5	2,2	3,1
Sorvete/picolé	2,9	3,2	3,3	4,7	3,5	3,8	4,6	7,0
Mel/rapadura/açúcar de mesa e outros adoçantes	1,7	2,1	2,3	2,5	0,9	0,8	0,8	0,9
Outras doces	11,2	11,7	12,6	11,5	8,0	7,5	7,3	8,0
Doces <i>diet/light</i>	0,2	0,3	0,5	1,1	0,2	0,2	0,4	0,7
Óleos e gorduras	33,9	40,3	40,0	37,6	6,1	7,2	6,8	6,3
Óleos e gorduras <i>diet/light</i>	0,1	0,8	1,2	2,3	0,0	0,1	0,2	0,3
Bebidas destiladas	0,5	0,5	0,6	0,8	1,6	1,2	1,1	1,6
Cerveja	1,3	2,3	3,5	5,6	15,9	19,7	37,1	59,1
Vinho	0,2	0,2	0,6	2,0	0,5	0,6	1,5	4,6
Sucos/refrescos/sucos em pó reconstituídos	34,9	39,8	42,4	43,4	122,0	139,8	161,1	165,4
Refrigerantes	14,4	22,1	27,1	31,2	54,3	85,0	119,3	135,1
Refrigerantes <i>diet/light</i>	0,3	1,0	1,3	4,2	0,9	3,3	5,0	15,2
Bebidas lácteas com sabor e adoçadas	4,5	6,7	9,2	8,9	12,2	19,2	26,4	24,4
Bebidas à base de soja	0,1	0,3	0,4	1,9	0,2	0,9	1,0	4,8
Café	83,4	80,8	76,8	73,3	228,3	229,2	208,7	186,8
Chá	4,2	5,5	5,9	9,2	22,6	28,9	35,0	42,1
Outras bebidas não alcoólicas	0,6	0,5	0,9	1,4	2,6	1,2	2,5	4,8
Pizzas	0,4	1,1	2,7	4,9	0,7	2,8	6,6	11,0
Salgados fritos e assados	8,6	11,0	13,5	18,4	6,3	7,9	11,5	16,6
Salgadinhos industrializados	0,7	1,1	0,6	0,7	0,6	1,0	0,4	0,6
Sanduíches	4,3	6,8	9,6	14,3	5,5	9,9	13,8	20,4
Sopas e caldos	10,6	10,7	10,5	13,9	47,0	47,5	49,9	58,8
Molhos e condimentos	0,5	0,6	1,1	1,1	0,3	0,4	0,7	0,6
Preparações mistas	2,0	2,8	2,9	4,3	4,9	4,5	4,3	5,4

Fonte: IBGE, Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008-2009.

CONSEQUÊNCIAS À SAÚDE POR CONSUMO DE ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS E PROCESSADOS

Com o aumento do consumo exagerado desses produtos ultraprocessados e processados, crescem os casos de doenças crônicas não transmissíveis relacionadas com a má alimentação, como a obesidade (POPKIN, 2006).

Esses produtos com maior participação na dieta determina um perfil nutricional ruim. Indicadores da dieta dos brasileiros que não consomem produtos ultraprocessados, com exceção do sódio, se caracterizam como próximos de uma dieta saudável. Observa-se então um prejuízo na saúde ocasionado pela substituição de alimentos *in natura* ou minimamente processados por produtos processados ou ultraprocessados. O aumento da densidade energética com o consumo desses produtos dificulta o organismo humano regular o balanço energético. Os seus componentes como o açúcar e as gorduras aumenta o risco do ganho de peso, além de doenças cardiovasculares e câncer (LOUZADA et al., 2015).

CONCLUSÃO

Este estudo foi realizado com base nos dados coletados da POF 2008-2009 e 2017-2018 pelo IBGE, onde os resultados apresentados foram a respeito da influência da renda no consumo de produtos ultraprocessados da população adulta no Brasil. Nesta diante pesquisa feita com base na POF, apresenta dados das cinco principais regiões do Brasil, onde descrevem detalhadamente a influência que a renda das famílias exercem sobre a alimentação. Indicando outros tipos de influências que afetam também na qualidade da alimentação, tal como a urbanização.

A distribuição dos alimentos para a população é bastante desigual, e afeta o consumo alimentar em geral. Entre os países, de classe econômica distintas, entre eles desenvolvidos e em desenvolvimento, existe a diferença da alimentação, na qualidade, quantidade e distribuição.

A urbanização combinada com o desenvolvimento econômico levou ao aumento do consumo de produtos pobres em nutrientes, prontos para consumo, porém dando acesso principal para população de maior renda.

Com base na POF 2008-2009 houve aumento na disponibilidade relativa de produtos ultraprocessados, a exemplo do pão francês, biscoitos, refrigerantes, bebidas alcoólicas e refeições prontas e misturas industrializadas. E diminuição na disponibilidade de alimentos minimamente processados e de ingredientes utilizados na preparação desses alimentos, como o arroz, feijão, leite, farinhas de trigo e de mandioca, óleo de soja e açúcar. Além das cinco regiões do País apresentaram perfis diferenciados da disponibilidade domiciliar de alimentos, seus estratos de renda também são fatores de influência. Alguns alimentos essenciais na alimentação no brasileiro como o arroz e feijão, foram interferidos pela renda econômica, quanto maior a renda, menor foi o consumo dos mesmos. Os produtos processados e ultraprocessados tiveram um aumento significativo em todos estratos de renda no Brasil. Porém o aumento do consumo fica paralelo ao aumento da renda econômica, com consumo total de ultraprocessados menor de 2,0% no menor quintil de renda para quase 50,0% no mais alto quintil de renda.

A renda pode ser dita como o principal fator de influência do consumo de produtos ultraprocessados e processados entre adultos no Brasil, porém existe

determinantes como a região, urbanização, que também interferem na escolha e qualidade da dieta consumida. Onde um estrato de renda maior oferece a possibilidade de escolha de uma alimentação de qualidade melhor, é interferida pelo mau hábito de consumo de produtos ultraprocessados e processados. Que por fim sendo um aspecto ruim da alimentação da população brasileira, onde implementações de políticas públicas na promoção para uma alimentação saudável seria o ideal.

REFERÊNCIAS

ABREU, Edeli Simioni de et al. Alimentação mundial: uma reflexão sobre a história. **Saúde e sociedade**, v. 10, p. 3-14, 2001.

BRASIL. Food Trends. **As tendências da alimentação**. ITAL, Instituto de Tecnologia de Alimentos, 2016.

_____. Ministério Da Saúde. **Guia alimentar para a população. Brasileira**. 2. ed. 1ª reimpressão. Brasília – DF, 2014.

_____. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Coordenação-Geral da Política de Alimentação e Nutrição. **Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável**. Brasília; 2006. (Série A. Normas e Manuais Técnicos).

_____. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Pesquisa de Orçamentos Familiares 2002-2003: Primeiros resultados, Brasil e grandes regiões**. Rio de Janeiro, 2004.

CANELLA, Daniela Silva et al. Ultra-processed food products and obesity in Brazilian households (2008–2009). **PloS one**, v. 9, n. 3, p. e92752, 2014.

DA COSTA LOUZADA, Maria Laura et al. Alimentos ultraprocessados e perfil nutricional da dieta no Brasil. **Revista de Saúde Pública**, v. 49, p. 00-00, 2015.

DIEZ GARCIA, Rosa Wanda. Reflexos da globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana. **Revista de Nutrição**, 2003.

ENES, Carla Cristina; SILVA, Marina Vieira da. Disponibilidade de energia e nutrientes nos domicílios: o contraste entre as regiões Norte e Sul do Brasil. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 14, p. 1267-1276, 2009.

GARCIA, Monic Macedo Alves; FERNANDES, Marilne Thomazello Mendes. A Revolução Alimentar: da cozinha aos fast foods. XIV Encontro Latino Americano de Iniciação Científica IN IC; **X Encontro Latino Americano de Pós Graduação EPG e IV Encontro Latino Americano de Iniciação Científica Junior IN IC Jr.**, São José dos Campos/SP, 2010.

GARCIA, R. W. D. Reflexos da globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana. **Revista de Nutrição**, v. 16, n. 4, p. 483-492, 2003.

IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Pesquisa de Orçamentos Familiares 2002-2003 – POF**. Rio de Janeiro, 2004.

IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008-2009 – POF**. Rio de Janeiro, 2010.

_____. Pesquisa de Orçamentos Familiares. **Análise do consumo alimentar pessoal no Brasil**. IBGE, Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão: Rio de Janeiro, 2011

LEVY, Renata Bertazzi et al. Distribuição regional e socioeconômica da disponibilidade domiciliar de alimentos no Brasil em 2008-2009. **Revista de Saúde Pública**, v. 46, p. 06-15, 2011.

LOUZADA, M. L.; MARTINS, A. P.; CANELLA, D.; BARALDI, L.; LEVY, R.; CLARO, R. Alimentos ultraprocessados e perfil nutricional da dieta no Brasil. **Revista Saude Publica**, v. 49, n. 38, 2015.

MARTINS, Ana Paula Bortoletto et al. Participação crescente de produtos ultraprocessados na dieta brasileira (1987-2009). **Revista de Saúde Pública**, v. 47, p. 656-665, 2013.

MENDEZ, Michelle A.; MONTEIRO, Carlos A.; POPKIN, Barry M. O excesso de peso excede o baixo peso entre as mulheres na maioria dos países em desenvolvimento. **Revista Americana de Nutrição Clínica**, v. 81, n. 3, p. 714-721, 2005.

MONTEIRO, C. A. Nova a estrela brilha. *Revista World Nutrition*. Classificação de alimentos. **Saúde Pública**, v. 7, 2016.

MONTEIRO, Carlos A. et al. Ultra-processed products are becoming dominant in the global food system. **Obesity reviews**, v. 14, p. 21-28, 2013.

MONTEIRO, Carlos Augusto et al. A new classification of foods based on the extent and purpose of their processing. **Cadernos de saude publica**, v. 26, p. 2039-2049, 2010.

MORATOYA, Elsie Estela. Mudanças no padrão de consumo alimentarno Brasil e no mundo. **Revista de Política Agrícola**, Ano XII, nº1, 2013.

MOUBARAC, Jean-Claude et al. International differences in cost and consumption of ready-to-consume food and drink products: United Kingdom and Brazil, 2008–2009. **Global public health**, v. 8, n. 7, p. 845-856, 2013.

POPKIN, Barry M. Global nutrition dynamics: the world is shifting rapidly toward a diet linked with noncommunicable diseases–. **The American journal of clinical nutrition**, v. 84, n. 2, p. 289-298, 2006.

_____. The nutrition transition and obesity in the developing world. **The Journal of nutrition**, v. 131, n. 3, p. 871S-873S, 2001.

SICHERI, Rosely; CASTRO, Joelma Ferreira Gomes; MOURA, Aníbal Sanchez. Fatores associados ao padrão de consumo alimentar da população brasileira urbana. **Cadernos de saúde pública**, v. 19, p. S47-S53, 2003.

WHO. World Health Organization. Food and Agriculture Organization [WHO/FAO]. **Diet, nutrition and the prevention of chronic diseases**. Geneva; 2003.