



P204/S4-P14 PROMOÇÃO DE FRUTAS E HORTALIÇAS EM ENCARTES DE GRANDES REDES DE SUPERMERCADOS BRASILEIROS

Dra. Caroline Camila Moreira¹, Maria Clara Cyrino Paiva², Dra. Ana Carolina Feldenheimer da Silva², Dra. Flávia dos Santos Barbosa Brito², Erick do Prado Soares², Juliana Nugoli Zago¹, Dra. Alessandra Silva Dias de Oliveira²

¹Universidade Federal da Grande Dourados (UFGD), Dourados, Brazil, ²Universidade do Estado do Rio de Janeiro (UERJ), Rio de Janeiro, Brazil.

Introdução: O consumo de frutas e hortaliças (FH) é indispensável para uma alimentação saudável, pois contém nutrientes essenciais, como vitaminas, minerais e fibras. Os supermercados são os principais locais de venda de alimentos, e usam os encartes como ferramenta de divulgação, influenciando o comportamento de compra da população. Os encartes promovem excessivamente alimentos não saudáveis, porém poucos estudos avaliam a promoção de FH. **Objetivo:** Avaliar a promoção de FH em encartes de grandes redes de supermercados brasileiros. **Métodos:** Estudo transversal que coletou dados de encartes de cinco grandes redes de supermercados brasileiros entre junho/2019 e maio/2020. FH inclui frutas e hortaliças frescas, congeladas e/ou secas. Para fins de análise, agruparam-se as redes segundo abrangência (local e nacional) e perfil socioeconômico do público-alvo (médio/baixo e alto) e segundo o tipo de encarte ("hortifruti" e outros). Utilizou-se o teste de Qui-quadrado, considerando nível de significância de 5%. **Resultados:** Foram analisados 68.110 alimentos, sendo 4,6% (n=3118) FH. A promoção de FH entre as redes avaliadas variou de 0,08% a 11,7%. Houve maior promoção de FH nas redes de abrangência nacional (10,0%) e para público-alvo de elevado perfil socioeconômico (5,3%), comparado às de abrangência local (1,6%) e baixo perfil socioeconômico (4,5%). Nos encartes do tipo "hortifruti", 24% dos anúncios foram FH, enquanto nos "outros tipos", a proporção foi de 1%. As frutas foram o grupo mais anunciado, representando 64% das FH avaliadas. **Conclusão:** As frutas e, especialmente as hortaliças, são pouco promovidas, sendo mais presentes nos encartes denominados "hortifruti". As redes de abrangência local e voltadas para público de médio/baixo poder aquisitivo apresentam menor promoção de FH, podendo contribuir em disparidades socioeconômicas. Evidencia-se a necessidade de intervenções que estimulem a promoção de FH em encartes supermercados.

Palavras chave: varejo de alimentos, marketing, circulares, alimentos in natura, frutas, legumes e verduras.

P205/S4-P15 PROPIEDADES FÍSICOQUÍMICAS DE JARABES DE AGUAMIEL PRODUCIDOS POR ASOCIACIONES DE COMUNIDADES DEL ESTADO DE HIDALGO, MÉXICO

Dr. Javier Añorve Morga¹, Dra. Carmen Julia Figueredo Urbina¹, Dra. Araceli Castañeda Ovando¹, M. en C. Lizbeth Nava Martínez¹, Dra. Elizabeth Contreras López¹, Dra. Judith Jaimez Ordaz¹, Dr. Luis Guillermo González Olivares¹

¹Universidad Autónoma Del Estado De Hidalgo, Pachuca, Mexico.

Introducción: El jarabe de aguamiel es el producto que se obtiene de la concentración por calentamiento de la savia obtenida de *Agave atrovirens* y *Agave salmiana*. Debido a la falta de industrialización en este sector, su producción continúa siendo artesanal, actividad que desempeñan principalmente mujeres de algunas comunidades del estado de Hidalgo, México. Por lo que, el objetivo de este trabajo fue determinar las propiedades fisicoquímicas de los jarabes de aguamiel producidos en Singuilucan y Cardonal ubicadas en Hidalgo, México esto a fin de estandarizar las condiciones de producción. **Métodos:** Siete muestras de jarabe de aguamiel fueron recolectadas en las regiones mencionadas y fueron analizadas mediante técnicas oficiales de análisis: °Bx, viscosidad, color a través de los parámetros L a y b, así como el pH. **Resultados:** Las muestras analizadas presentaron valores de °Bx entre 60.2-75.0. Respecto: cuanto, a color, se determinaron diferentes tonalidades en los jarabes de aguamiel como puede observarse en los resultados encontrados: L (41.85-71.99), a (7.33-24.76) y b (27.28-45.37). El pH presentó valores entre 4.4-6.2. En conclusión, existe gran variabilidad en las propiedades fisicoquímicas de los jarabes de aguamiel estudiados, esto se debe a las condiciones no controladas en las que se elaboran. Por lo que, a partir de los parámetros fisicoquímicos determinados se estandarizarán las condiciones de elaboración en cada comunidad, esto a fin de obtener un producto homogéneo.

Palabras clave: jarabe de aguamiel, agave, agave atrovirens, agave salmiana.

