



P383/S6-P62 CHANGES IN HEALTHFULNESS PERCEPTION AND PREFERENCES WITH FRONT-OF-PACK WARNING LABELS IN MEXICO

Dra. Tania C. Aburto Soto¹, Dra. Carolina Batis¹, Mtro. Erick Angulo¹, Mtra. Zugey Hernández¹, Dra. Alejandra Jauregui¹, Dra. Lilia S. Pedraza¹, Dra. Lindsey Smith Taillie², Dr. Juan A. Rivera¹, Dr. Simón Barquera¹

¹Instituto Nacional De Salud Pública, Cuernavaca, Morelos, México, ²University of North Carolina at Chapel Hill, Chapel Hill, U.S.

Background: Mexico implemented in October 2020 a front-of-pack warning labelling (FOPWL). A legend informing about the presence of non-caloric sweeteners (NCS) is also included. Objective: We aimed to identify changes in healthfulness perception and preferences of parents and children when FOPWL were displayed. Methods: This study used data from a national web-based cohort of Mexican children 5-10y and one of their parents. Three waves of data were collected between November 2020 and November 2022 with a self-administered questionnaire for parents and an interviewer-administered questionnaire for children. For each wave, parents were asked which product they would choose for their children, and to rate their healthfulness on a scale of four options (very healthy to not healthy at all). Similarly, children's questionnaire asked them their preference and which one they considered to be healthier. For this analysis, we looked at the changes for the juice and nectar category using dyads of children and parents who completed the three waves (n=769). Differences in proportions were compared using a chi-squared test. Results: In the first wave without FOPWL, both parents and children preferred 100% juice over nectar, and considered 100% juice to be healthier than nectar. A third option of light nectar (with NCS) was presented to parents, without difference in the healthfulness perception compared to regular nectar. When the FOPWL of excess sugar and the NCS legend were displayed, parents' preference decreased for regular (-12.6pp) and NCS nectar (-20.9pp). Healthfulness perception increased for 100% juice and decreased for both nectars ($p<0.05$), especially for NCS nectar, with 58% of parents considering it not healthy at all. Children's healthfulness perception decreased for nectar with FOPWL (-7.4pp), however, it increased to baseline levels when the child-directed character was removed (8.3pp). Yet, their preference for nectar decreased with FOPWL (-8.1pp) and when the character was removed (-8.3pp). Conclusions: Even though healthfulness perception did not change for children with FOPWL, their preference for the non-healthy option decreased. For parents, the biggest change was seen for nectar with NCS, with decrease preference and healthfulness perception.

Kew-words: front-of-pack warning labels, Mexico, healthfulness perception.

P384/S6-P63 PORTAL LATINFOODS DE COMPOSIÇÃO DE ALIMENTOS: CONCEPÇÃO E IMPLANTAÇÃO

Dra. Kristy Soraya Coelho¹, Dra. Eliana Bistrichi Giuntini², Prof. Dr. José Miguel Bastias³, Prof. Dr. Norma Sammán⁴, Dr. Natalia Bassett⁵, Prof. MsC. Cindy Hidalgo Viquez⁶, Prof. Dr. Julieta Salazar⁷, Prof. Dr. Bernadette Dora Gombossy de Melo Franco⁸, Prof. Dr. Franco Maria Lajolo⁹, Prof. Dr. Eduardo Purgatto¹⁰

¹Universidade de São Paulo/Food Research Center (FoRC/CEPID/FAPESP), São Paulo, Brasil, ²Universidade de São Paulo/Food Research Center (FoRC/CEPID/FAPESP), São Paulo, Brasil, ³Universidad del Bío-Bío, Presidente do LATINFOODS, Concepción, Chile, ⁴Universidad Nacional de Jujuy-CONICET, Presidente do ARGENFOODS, Jujuy, Argentina, ⁵Universidad Nacional de Jujuy-CONICET, Colaborador do ARGENFOODS, Jujuy, Argentina, ⁶Universidade de Costa Rica, Presidente da COSTA RICAFOODS, San Jose, Costa Rica, ⁷Facultad de Ciencias Químicas y Farmacia Universidad de San Carlos de Guatemala (USAC), Presidente da GUATELMAFOODS, Cidade da Guatemala, Guatemala, ⁸Universidade de São Paulo/Food Research Center (FoRC/CEPID/FAPESP), São Paulo, Brasil, ⁹Universidade de São Paulo/Food Research Center (FoRC/CEPID/FAPESP), São Paulo, Brasil, ¹⁰Universidade de São Paulo/Food Research Center (FoRC/CEPID/FAPESP), São Paulo, Brasil

Antecedentes y objetivo: Dados de composição de alimentos (CA) são elementos essenciais para a implementação de ações nas áreas de nutrição, saúde e educação, agricultura, indústria e marketing de alimentos. Esses dados estão disponíveis em Tabelas de CA, que concentram informações sobre a composição química (CQ) de alimentos de um país e são usadas por diferentes profissionais e consumidores. A criação do Portal Latinfoods de Composição de Alimentos visa disponibilizar informações de alimentos dos países da América Latina, incentivando a produção de dados regionais de CA (ingredientes, preparações e alimentos processados) dos países que integram a Red LATINFOODS. As atividades de criação e implantação do Portal LATINFOODS de Composição de Alimentos estão sendo coordenadas pela Rede Brasileira de Composição de Alimentos (BRASILFOODS) e pelo Centro de Pesquisa em Alimentos (FoRC/CEPID/FAPESP). Métodos: Estão sendo desenvolvidos protocolos para a harmonização dos dados de CA dos países que integram a Red, incluindo compilação dos dados de CA e estimativa da CQ de preparações. As etapas prévias para a criação do Portal LATINFOODS incluem oficinas: (i) de capacitação em compilação de dados; (ii) de agregação dos dados de CQ; (iii) de estimativa da CQ de preparações usualmente consumidas pela população regional. Após as oficinas de qualificação e com o auxílio de ferramentas específicas desenvolvidas (Formulário de Compilação de Dados e Formulário para Cálculo de Receitas), os países integrantes da Red LATINFOODS irão elaborar suas próprias bases de dados de CA. Resultados: Foram validados o Manual de compilação de dados (LATINFOODS, 2022) e o Formulário para compilação de dados (LATINFOODS, 2023). Foi realizada uma oficina online de capacitação em compilação de dados, com a participação de 48 profissionais de 15 países. Até o momento, além do Brasil, 4 países integram o Portal LATINFOODS, contribuindo com dados de CA originais de cerca de 400 alimentos típicos de cada região. Conclusões: Espera-se que mais países da América Latina se juntem ao projeto, participando de todas as etapas de implantação, para assim disponibilizar informações de qualidade sobre CQ de alimentos, uma demanda da FAO.

Palabras clave: base de dados de composição de alimentos, alimentos regionais.

