



ACEITAÇÃO E PERCEPÇÃO DOS ESTUDANTES DE GASTRONOMIA E NUTRIÇÃO EM RELAÇÃO AOS ALIMENTOS FUNCIONAIS

Graziele Resende da Costa MELO*
Ana Paula TEIXEIRA*
Renata Puppim ZANDONADI**

■RESUMO: O termo “alimento funcional” foi introduzido no Japão (1980) e, apesar de comumente utilizado, ainda não existe definição mundialmente aceita. Estudos afirmam que sua aceitação está relacionada à informação recebida. Assim, profissionais da área de alimentos devem divulgar informações acerca de seus benefícios para promoção de alimentação saudável. Portanto, buscou-se verificar aceitação e percepção dos alunos de Gastronomia e Nutrição do DF em relação aos “alimentos funcionais” por meio de estudo transversal com questões fechadas e posterior análise estatística. Foram aplicados 128 questionários: 80 em estudantes de nutrição (EN) e 48 em estudantes de gastronomia (EG). Dos estudantes de nutrição (EN), 100% já ouviram falar sobre “alimentos funcionais” e sabe seu significado. Dos estudantes de Gastronomia (EG), 23% desconheciam o termo e, com isso, este percentual foi excluído da pesquisa, restando um universo de 117 respondentes. Apenas 22% dos EN não realizam pesquisas relativas ao assunto, assim como 42% dos EG. Quanto à prevenção de doenças 96% EN e 89% EG acreditam que seja possível por meio da ingestão regular desses alimentos. Porém, apenas 29% EN e 38% EG comprariam um alimento desconhecido sabendo que ele possui alegação de propriedade funcional ou de saúde. Além disso, 50% EN e 70% EG acreditam que o sabor de um alimento é mais importante que seus efeitos na saúde. Da mesma forma, 56% EN e 54% EG não comprariam um “alimento funcional” sem conhecer o seu sabor. Portanto, observa-se que os alunos estão cientes da importância do consumo de alimentos que possam promover saúde e prevenir o surgimento de doenças. Porém, ao optar por utilizar esses alimentos, se deparam com fatores como a falta de hábitos alimentares e, principalmente, o sabor diferenciado dos “alimentos funcionais” que dificultam no momento da sua escolha.

■PALAVRAS-CHAVE: Alimento funcional; nutrição; gastronomia.

INTRODUÇÃO

O termo “alimento funcional” foi primeiramente introduzido no Japão em meados dos anos 80 e, apesar de ser

um termo comumente utilizado, até hoje não existe uma definição mundialmente aceita.^{4,5}

Ao contrário dos demais países, no Brasil a legislação não define “alimento funcional”, mas sim a alegação de propriedade funcional ou alegação de saúde e estabelece as diretrizes para sua utilização e registro.⁹ A alegação de propriedade funcional é aquela relativa ao papel metabólico ou fisiológico que o nutriente ou não nutriente tem no crescimento, desenvolvimento, manutenção e outras funções normais do organismo. A alegação de saúde é aquela que afirma, sugere ou implica a existência de relação entre o alimento ou ingrediente com doença ou condição relacionada à saúde.⁴ A legislação brasileira define ainda o termo “substância bioativa”, que são nutrientes ou não-nutrientes que possuem ação metabólica ou fisiológica específica e que devem estar presentes em fontes alimentares, apresentar comprovação da segurança para o consumo humano e não apresentar finalidade medicamentosa ou terapêutica.³

De acordo com a agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA),¹ os alimentos que contenham em sua composição ingredientes tais como ácidos graxos ômega 3, carotenóides como o licopeno, a luteína e a zeaxantina; fibras alimentares como a betaglucana, a dextrina resistente, os frutooligosacarídeos (FOS), a goma guar parcialmente hidrolisada, a lactulose, a inulina, a polidextrose, e o psyllium; os polióis manitol, xilitol e sorbitol; fitoesteróis, probióticos e a proteína de soja são aprovados como alimentos com alegações de propriedades funcionais ou de saúde. Não são aprovadas alegações para ingredientes ou componentes dos alimentos, e sim para o produto final que tenha esses ingredientes ou componentes.

Estudos sugerem que a aceitação dos “alimentos funcionais” está relacionada à informação que os consumidores recebem acerca desses produtos e à percepção dos benefícios promovidos por aquele alimento.¹⁰ O conceito de percepção consiste na representação que cada ser humano tem de si próprio e de tudo que faz parte de seu meio.⁶ Portanto, a percepção relativa aos alimentos depende de fatores culturais, de hábitos alimentares e das informações contidas em rótulos, dentre outros fatores.

* Curso de Graduação em Nutrição – Centro Universitário Unieuro – 70200-001 – Brasília – DF – Brasil.

** Departamento de Nutrição – Faculdade de Ciências da Saúde – Campus Universitário Darcy Ribeiro – 70910-900 – Brasília – DF – Brasil.
E-mail: renatapz@yahoo.com.br.

Constatou-se que a divulgação e a compreensão da informação são importantes, pois a percepção dos benefícios do consumo de “alimento funcional” não é direta como a de outros fatores como características sensoriais e custo dos produtos, por exemplo, os consumidores precisam entender e confiar na informação acerca dos benefícios do consumo daquele alimento, pois o produto com agregação de substâncias bioativas e o convencional podem parecer idênticos quando utilizados, porém apresentam efeitos fisiológicos e metabólicos diferenciados. A funcionalidade pode apresentar aspecto de inovação ao alimento sem promover alteração na qualidade sensorial do produto.¹⁰

Assim, profissionais da área de alimentos devem conhecer e divulgar informações acerca dos benefícios do consumo de “alimentos funcionais” para promover a seus consumidores uma alimentação saudável, agradável e equilibrada, e conseqüentemente, melhora da qualidade de vida.

Nesse sentido, destaca-se a importância da avaliação da percepção de profissionais relacionados à área de alimentos em relação aos “alimentos funcionais”. Portanto, este trabalho buscou avaliar a aceitação e a percepção dos alunos concluintes dos cursos de Gastronomia e Nutrição das Instituições de Ensino Superior (IES) do Plano Piloto/DF em relação aos “alimentos funcionais”.

MATERIAL E MÉTODOS

O presente estudo é de caráter transversal e quantitativo subdividido em três etapas: delineamento populacional, aplicação do instrumento e análise estatística dos dados.

O estudo foi realizado por meio de aplicação de instrumento em relação aos “alimentos funcionais” adaptado de Urala & Lähteenmäki¹⁰ e que aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Centro Universitário Unieuro sob protocolo de número 018/08. A aplicação do instrumento foi realizada no período entre os meses de julho a agosto de 2008, mediante a assinatura do termo de consentimento livre e esclarecido pelos participantes e o preenchimento do instrumento de forma individual. O público avaliado foi composto por estudantes concluintes dos cursos de Nutrição e de Gastronomia do Plano Piloto – Brasília (DF). Foram selecionadas todas as cinco Instituições de Ensino Superior (IES) que ofereciam os cursos descritos anteriormente, sendo que uma delas não autorizou a participação dos alunos na pesquisa.

No presente estudo foram aplicados 128 questionários, sendo 80 estudantes do curso de Nutrição (93% do sexo feminino) e 48 estudantes do curso de gastronomia (48% do sexo feminino). Os formulários foram distribuídos a todos os alunos presentes no momento da aplicação em função do reduzido universo amostral. Como 23% dos estudantes de Gastronomia (EG) desconheciam o termo, este percentual foi excluído da pesquisa, restando um universo de 117 respondentes.

Posteriormente foi realizada a contagem das respostas e análise estatística dos dados por meio do programa Microsoft Excel[®] 2003, que determinou o percentual comparativo da aceitação e percepção dos alunos concluintes dos cursos de Gastronomia e Nutrição das Instituições de Ensino Superior do Plano Piloto/DF em relação aos “alimentos funcionais”, sendo realizado o teste para proporções segundo Stevenson⁸ a um nível de significância de 5%.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Observou-se por meio do estudo que, dos indivíduos avaliados para o curso de nutrição, 100% (n = 80) já ouviu falar sobre “alimentos funcionais” e sabe seu significado. Dos estudantes de Gastronomia, 23% (n = 11) responderam desconhecer o termo “alimentos funcionais”. Portanto, não responderam às demais questões.

Os alunos de gastronomia (n = 37) que relataram conhecer o termo “alimentos funcionais” citaram, em relação aos benefícios que os “alimentos funcionais” podem promover, prioritariamente, a promoção de qualidade de vida (33%), a prevenção de doenças (24%) e a redução de colesterol (20%) e com menor ênfase foram citados emagrecimento (12%), ganho de massa muscular (6%) e ganho de peso (5%). De forma semelhante, os estudantes de nutrição citaram prioritariamente prevenção de doenças (30%), a promoção de qualidade de vida (29%) e a redução de colesterol (26%) e com menor ênfase citaram: emagrecimento (7%), ganho ponderal (4%) e ganho de massa muscular (4%).

Verificou-se também que, dos estudantes de nutrição, apenas 22% não realizam pesquisas relativas ao assunto. Em contrapartida, quase a metade (42%) dos estudantes de gastronomia não realiza pesquisas relativas ao assunto. Esses resultados se devem provavelmente a maior preocupação dos alunos de gastronomia com o resultado final de uma refeição, em relação a aspectos visuais e sensoriais em detrimento dos possíveis benefícios à saúde. Já os estudantes de nutrição realizam mais pesquisas sobre o assunto, pois possivelmente acreditam nos benefícios que os efeitos metabólicos e fisiológicos fornecidos por esses alimentos possam trazer para a saúde, além do enriquecimento que essas pesquisas proporcionarão a esses estudantes que irão aplicá-los na atuação profissional futura.

A Tabela 1 apresenta uma comparação acerca da aceitação e percepção dos alunos concluintes dos cursos de Gastronomia e Nutrição das Instituições de Ensino Superior do Plano Piloto/DF em relação aos “alimentos funcionais”.

Em relação à prevenção de doenças, a maioria dos participantes (96% dos alunos de nutrição e 89% dos alunos de gastronomia) acredita que seja possível por meio da ingestão regular de “alimentos funcionais”, assim como acreditam que poderiam ser mais saudáveis se ingerissem mais “alimentos funcionais” (96% - nutrição e 94% - gastronomia). Essas afirmações provavelmente estão relacionadas ao conhecimento que esses alunos possuem acerca

Tabela 1 – Comparação da aceitação e da percepção dos alunos concluintes dos cursos de Gastronomia e Nutrição das Instituições de Ensino Superior do Plano Piloto/DF em relação aos “alimentos funcionais”.

	Nutrição (n = 80)		Gastronomia (n = 37)	
	Sim %	Não %	Sim %	Não %
Acredita na prevenção de doenças pela ingestão regular de “alimentos funcionais”.	96	4	89	11
Acha que as pessoas poderiam ser mais saudáveis se ingerissem mais “alimentos funcionais”.	96	4	94	6
Acha desnecessário o consumo de “alimento funcional” para uma pessoa saudável.	24	76	14	86
Acha necessário o consumo de “alimento funcional” para pessoas com problemas de saúde específicos.	81	19	76	24
Acha que “alimento funcional” promove bem-estar.	97	3	97	3
Acredita que a alimentação funcional facilita seguir um estilo de vida saudável.	92	8	89	11
Acredita que o consumo de “alimento funcional” irá lhe proporcionar uma vida longa e saudável.	80	20	65	35
Sente prazer com a idéia de poder cuidar da saúde consumindo “alimento funcional”.	90	10	86	14
Acha que a alimentação funcional pode reparar os danos causados por dieta desequilibrada.	66	34	73	27
Consumiria/compraria um alimento desconhecido sabendo que ele possui alegação de propriedade funcional ou de saúde.	29	71	38	62
Optaria por alimentos que possuem no rótulo alegação de propriedade funcional ou de saúde em detrimento dos produtos semelhantes que não possuem essa alegação.	89	11	97	3
Acredita que o sabor de um alimento é mais importante que seus efeitos na saúde*.	50*	50*	30*	70*
Compraria um “alimento funcional” sem conhecer seu sabor.	44	56	46	54
Acredita que existe dificuldade para a implementação de “alimento funcional” no cardápio.	66	34	67	33

* diferença estatisticamente insignificante ($p < 0,05$).

do conceito de “alimento funcional”, sabendo que esses alimentos possuem nutrientes ou substâncias que além de possuírem funções nutricionais básicas, trazem benefícios à saúde, como auxiliar na redução de doenças crônico-degenerativas. Essa informação provoca um aumento na pre-

ocupação em relação à alimentação. Segundo Verbeke,¹¹ o benefício à saúde emerge como determinante positivo para a aceitação de “alimentos funcionais” em geral. Apenas 24% dos estudantes de nutrição e 14% dos estudantes de gastronomia acham desnecessário o consumo de “alimento

funcional” por pessoas saudáveis e 81% dos alunos de nutrição e 76% de gastronomia acham necessário o consumo de “alimentos funcionais” por pessoas com problemas de saúde específicos.

Ao serem questionados sobre a relação entre o bem-estar e o consumo de alimentos funcionais, 97% dos alunos de nutrição responderam que a alimentação funcional promove bem-estar, assim como também acreditam (92%) que a alimentação funcional facilita seguir um estilo de vida saudável. A ingestão desses alimentos, quando consumidos como parte de uma dieta balanceada e variada, auxilia no menor surgimento de patologias e a ingestão deve estar associada a um estilo de vida saudável e a prática de exercícios físicos. Dos estudantes de gastronomia, 89% acreditam que a alimentação funcional facilita seguir um estilo de vida saudável. Segundo Urala & Lähteenmäki,¹⁰ a opção por “alimentos funcionais” proporciona aos consumidores uma forma moderna de seguir um estilo de vida saudável, além do sentimento agradável de estar cuidando da própria saúde. Isso se deve ao fato da associação do uso de “alimentos funcionais” com controle sobre a própria vida e a saúde.

O uso desses alimentos pode oferecer uma nova e menos exigente forma de recompensa ética por meio da escolha correta dos alimentos. Aqueles que optam pelo consumo de “alimentos funcionais” passam a acreditar que podem tomar conta da própria saúde além de causarem uma impressão positiva e moderna de si próprios.¹⁰ Tal fato é observado também quando foram questionados acerca do prazer sentido pelo cuidado com a saúde consumindo “alimento funcional” (90% - nutrição e 86% - gastronomia) e sobre acreditar que o consumo desses alimentos proporcionará uma vida longa e saudável (80% - nutrição e 65% - gastronomia).

Dos alunos de nutrição, 66% acreditam que a alimentação funcional pode reparar os danos causados por uma dieta desequilibrada, assim como 73% dos alunos de gastronomia. Os “alimentos funcionais” podem reparar danos causados por uma dieta desequilibrada desde que façam parte de uma dieta saudável, pois algumas das substâncias bioativas necessitam de outros compostos para serem absorvidas. Um estudo realizado por Niva⁷ demonstrou que atualmente o alimento é considerado a principal parte de manutenção e promoção de saúde tanto por especialistas quanto por leigos.

A concepção leiga sobre alimentos saudáveis parece estar em concordância com as orientações nutricionais de promoção de saúde. O público está ciente dos princípios básicos da alimentação saudável e balanceada, assim como a importância da variabilidade nos seus componentes.⁷ Porém, tanto para leigos quanto para os especialistas na área de alimentos, ao colocar esses conhecimentos em prática, outros fatores são priorizados, como a falta de hábito de consumir esses alimentos, o sabor e o custo desses produtos, o que leva a escolha de alimentos com ausência de propriedades funcionais. Também se justifica o fato de apenas 29% dos alunos de nutrição e 38% de gastronomia

responderem que comprariam um alimento desconhecido sabendo que ele possui alegação de propriedade funcional ou de saúde.

Observou-se que 89% dos estudantes de nutrição e 97% dos estudantes de gastronomia optariam por alimentos que possuem no rótulo alegação de propriedade funcional ou de saúde em detrimento dos produtos semelhantes que não possuem essa alegação. Entretanto, quando questionados em relação ao sabor, a metade (50%) dos estudantes de nutrição acredita que o sabor de um alimento é mais importante que seus efeitos na saúde. Da mesma forma, 56% não comprariam um “alimento funcional” sem conhecer o seu sabor. Os estudantes de gastronomia demonstraram pensar o contrário quando 70% afirmaram que consideram os efeitos de um alimento na saúde mais importante que seu sabor. No entanto, contrariamente, quase metade (54%) dos alunos não compraria um “alimento funcional” sem conhecer seu sabor.

Tal fato corrobora com os demais estudos, que demonstram que a aceitação dos consumidores por “alimentos funcionais” não é incondicional e uma das principais condições de aceitação é o sabor do alimento.¹¹ Porém, ao citar estudantes da área de alimentação que conhecem o termo e sabem seu significado, os resultados encontrados são surpreendentes uma vez que, ao conhecer os benefícios do consumo de “alimentos funcionais”, esses alunos, especialmente os da área da saúde, deveriam considerar o benefício para saúde e prevenção de doenças como fator mais relevante. Os estudantes de gastronomia, apesar de estarem cientes da importância do consumo desses alimentos estão mais focados nos aspectos sensoriais e na aceitação de uma refeição por seus clientes do que seus reais efeitos ao organismo.

Sobre a implementação de “alimentos funcionais” no cardápio, 66% dos estudantes de nutrição e 67% dos alunos de gastronomia afirmam que há dificuldade na implementação desses alimentos. Essa afirmação deve estar relacionada à dificuldade dos processos de pré-preparo e preparo, que precisam ser feitos de forma correta para que não haja perdas das substâncias bioativas durante esse processo e ainda manutenção da qualidade sensorial do alimento. Porém, apesar desses fatores, segundo estudo realizado por Urala & Lähteenmäki¹⁰ na Finlândia, os alimentos com alegações de propriedade funcional e/ou de saúde apresentam boa aceitação por parte dos consumidores em função do aumento da preocupação com a saúde. Esse fator aumenta o interesse da população por esses alimentos, mesmo apresentando custo mais elevado que outros produtos melhorando dessa forma a qualidade de vida dos consumidores.

Em relação aos fatores que influenciam na escolha por “alimentos funcionais”, 63% dos estudantes de nutrição e 73% dos estudantes de gastronomia destacaram os hábitos alimentares, os efeitos na saúde/doença, a qualidade desses alimentos e a compreensão das alegações de propriedade funcional como os fatores mais importantes. Esses resultados reforçam a ideia de que a crescente preocupação

com a saúde aumenta o interesse por esses alimentos e que a aceitação dos “alimentos funcionais” está relacionada à informação que os consumidores recebem acerca desses produtos e a compreensão dessas informações.¹⁰

CONCLUSÃO

Com o aumento de doenças crônicas não transmissíveis decorrente de uma alimentação inadequada e sedentarismo, surge uma maior preocupação com a saúde e maior necessidade de buscar novas formas de promover uma melhor qualidade de vida. Os “alimentos funcionais” são vistos atualmente como uma maneira prática de seguir um estilo de vida saudável devido aos benefícios à saúde trazidos pelos efeitos metabólicos e fisiológicos produzidos pelos nutrientes e substâncias bioativas neles presentes. Todavia, é importante destacar que a ingestão de “alimentos funcionais” deve fazer parte de uma dieta equilibrada e balanceada de acordo com as necessidades do indivíduo e associada à prática de exercícios físicos.

O presente estudo constatou que os alunos concluintes dos cursos de nutrição e parte dos de gastronomia estão cientes do conceito e da importância do consumo de alimentos que possam promover saúde e prevenir o surgimento de doenças. Porém, ao optar por utilizar esses alimentos, se deparam com fatores como a falta de hábitos alimentares e, principalmente, o sabor diferenciado dos “alimentos funcionais” que dificultam no momento da sua escolha. Verificou-se também a necessidade, por parte dos alunos de ambos os cursos, de aumentar a frequência de realização de pesquisas sobre esse assunto, para enriquecimento de conhecimento e melhor utilização na vida profissional devido à importância da introdução desses alimentos no dia-a-dia da população.

No entanto, é essencial que mais pesquisas nessa área sejam realizadas a fim de conhecer, de forma mais abrangente, sobre o efeito dos “alimentos funcionais” no organismo e desenvolver produtos que aliem os efeitos na saúde, os aspectos sensoriais (principalmente o sabor) e o prazer de se alimentar para assim promover qualidade de vida.

MELO, G. R. C.; TEIXEIRA, A. P.; ZANDONADI, R. P. Acceptance and perception of gastronomy and nutrition students regarding functional foods. *Alim. Nutr.*, Araraquara, v. 21, n. 3, p. 367-372, jul./set. 2010.

■**ABSTRACT:** The term “functional food” was first introduced in Japan (1980) and despite being a commonly used term there is no internationally accepted definition to date. So, food professionals must spread information about the benefits of the consumption of “functional foods” in order to promote a healthy diet. The aim was to verify the acceptance and the perception of Gastronomy and Nutrition students regarding “functional foods” through cross-

sectional analysis with closed questions and subsequent statistical analysis. 128 questionnaires were applied: 80 in nutrition students (NS) and 48 in gastronomy students (GS). 100% of the nutrition students (NS) have heard of “functional foods” and know its meaning. 23% of the gastronomy students (GS) ignored the term and, therefore, these students were excluded from the research, leaving a universe of 117 respondents. Only 22% of the NS do not make surveys regarding this subject, as well as 42% of the GS. Regarding disease prevention, 96% of the NS and 89% of the GS believe it is possible through the regular ingestion of “functional foods”. However, only 29% of the NS and 38% of the GS would buy an unknown food knowing it contains allegations of functional property or health. Besides, 50% of the NS and 70% of the GS believe flavor is more important than the effects of food on health. Likewise, 56% NS and 54% GS would not buy a “functional food” without knowing its flavor. So it is observed that the students are aware of the concept and importance of consuming foods that can promote health and prevent diseases. However, when choosing to use such foods, they face factors such as the lack of feeding habits, and especially the different flavor of “functional foods”, which make the choice more difficult.

■**KEYWORDS:** Functional food; nutrition; gastronomy.

REFERÊNCIAS

1. BRASIL. Ministério da Saúde. ANVISA. **Alimentos com alegações de propriedades funcionais e ou de saúde:** alegações de propriedade funcional aprovadas. Disponível em: http://portal.anvisa.gov.br/wps/portal/anvisa/home/alimentos?cat=Alimentos+Com+Alegacoes+de+Propriedades+Funcionais+e+ou+de+Saude&cat1=com.ibm.workplace.wcm.api.WCM_Category%2FAlimentos+Com+Alegacoes+de+Propriedades+Funcionais+e+ou+de+Saude%2Fbf42a30040803883a2b0e642f89e3ba5%2FPUBLISHED&con=com.ibm.workplace.wcm.api.WCM_Content%2FAlegacoes+de+propriedade+funcional+Aprovadas%2F0409f3804005a2a49d509f54e035b7cb%2FPUBLISHED&showForm=no&siteArea=Alimentos&WCM_GLOBAL_CONTEXT=/wps/wcm/connect/Anvisa/Anvisa/Inicio/Alimentos/Publicacao+Alimentos/Alegacoes+de+propriedade+funcional+Aprovadas. Acesso em: 23 ago. 2010.
2. BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria n° 398, de 30 de abril de 1999. Regulamento técnico que estabelece as diretrizes básicas para análise e comprovação de propriedades funcionais e ou de saúde alegadas em rotulagem de alimentos. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, 03 maio 1999. Disponível em: http://e-legis.bvs.br/leisref/public/showAct.php?id=11297&mode=PRINT_VERSION. Acesso em: 16 jan. 2008.

3. BRASIL. Ministério da Saúde. Resolução RDC nº 2, de 7 de janeiro de 2002. Aprova o regulamento técnico de substâncias bioativas e probióticos isolados com alegação de propriedades funcionais e ou de saúde. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, 9 jan. 2002. Disponível em: http://www.anvisa.gov.br/legis/resol/2002/02_02rdc.htm. Acesso em: 16 jan. 2008.
4. HASLER, C. M. Functional foods: benefits, concerns and challenges: a position paper from The American Council on Science and Health. **J. Nutr.**, v. 132, p. 3772-3781, 2002.
5. HEALTH CANADA. **Nutraceuticals/functional foods and health claims on foods**. Disponível em: http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/label-etiquet/nutrition/claims-reclam/nutra-funct_foods-nutra-fonct_aliment_e.html. Acesso em: 20 dez. 2007.
6. MOURA, E. R. F.; PAGLIUCA, L. M. F. A teoria de King e sua interface com o programa “Saúde da Família”. **Rev. Esc. Enfermagem**, v. 38, n. 3, p. 270-279, 2004.
7. NIVA, M. All foods affect health: understandings of functional foods and healthy eating among health-oriented Finns. **Appetite**, v. 48, p. 384-393, 2007.
8. STEVENSON, W. J. **Estatística aplicada à administração**. São Paulo: Harbra, 2001. 498p.
9. STRINGHETA, P. C. et al. Políticas de saúde e alegações de propriedades funcionais e de saúde para alimentos no Brasil. **Rev. Bras. Ciênc. Farmac**, v. 43, p. 181-194, 2007.
10. URALA, N.; LÄHTEENMÄKI, L. Attitudes behind consumers’ willingness to use functional foods. **Food Qual. and Prefer.**, v. 15, p. 793-803, 2004.
11. VERBEKE, W. Functional foods: consumer willingness to compromise on taste for health?. **Food Qual. Prefer.**, v. 17, p. 126-131, 2006.