



# Alérgenos alimentares em rótulos de produtos alimentícios: uma unificação da nomenclatura

*Food allergens on food product labels: unification of nomenclature*

Renan Augusto Pereira<sup>1</sup>, Flávia Magalhães Guedes<sup>1</sup>, Giovana Alves Gadelha<sup>1</sup>, Gabriel Menin<sup>1</sup>, Guilherme Pereira Menezes<sup>1</sup>, Sérgio Luis Amantéa<sup>1</sup>, Ana Trindade Winck<sup>1</sup>

## RESUMO

A prevalência das alergias alimentares vem crescendo de forma significativa nas últimas décadas. A educação do paciente na leitura de rótulos e identificação dos alérgenos nos produtos alimentícios é fundamental, mesmo após a publicação da RDC nº 26/2015, que estabeleceu os requisitos de rotulagem dos principais alérgenos alimentares. Uma das maiores dificuldades é a utilização de numerosas terminologias diferentes que são utilizadas para nomear um ingrediente alimentício, além de não haver uma compilação destas nomenclaturas em uma única listagem. Neste trabalho, foi realizada uma listagem unificada das nomenclaturas dos quatro principais alérgenos alimentares com base nas listas preexistentes, a fim de uso na prática clínica e em projetos futuros envolvendo identificação dos alérgenos alimentares através de ferramentas de inteligência artificial.

**Descritores:** Hipersensibilidade alimentar, alérgenos, rotulagem de alimentos.

As alergias alimentares têm apresentado uma prevalência crescente nas últimas décadas. No Brasil, estima-se que cerca de 8% das crianças com até 2 anos e 2% dos adultos possam ter algum tipo de alergia alimentar<sup>1,2</sup>. Atualmente, o principal pilar no tratamento da alergia alimentar é a exclusão do alimento envolvido.

Nesta perspectiva, a leitura adequada dos rótulos alimentícios e a identificação de proteínas alergênicas por parte de pacientes e cuidadores é

## ABSTRACT

The prevalence of food allergies has grown considerably in recent decades. Patient education on label reading and identification of allergens in food products is essential, even after the publication of RDC No. 26/2015, which established the labeling requirements for the main food allergens. A major difficulty is the use of multiple terminologies to name a food ingredient, in addition to the lack of a compilation of these nomenclatures into a single list. In this study, we developed an unified list of the nomenclatures of the 4 main food allergens based on preexisting lists for use in clinical practice and in future projects involving identification of food allergens through artificial intelligence tools.

**Keywords:** Food hypersensitivity, allergens, food labeling.

essencial. Em 2014, a Campanha “Põe no Rótulo” surgiu a fim de conscientizar a população sobre alergia alimentar e mobilizar ações para uma padronização da rotulagem dos alérgenos alimentares<sup>3</sup>. Em 2015, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) publicou a RDC nº 26/2015, estabelecendo os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos implicados nas alergias alimentares<sup>4</sup>, possibilitando informações mais claras e acessíveis à população. Entretanto,

1. Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre (UFCSA) - Porto Alegre, RS, Brasil.

alguns estudos recentes mostram que, mesmo após a publicação da Resolução, muitos rótulos ainda não estão em conformidade, seja pela falta de declaração de alérgenos, seja por erros de grafia. Um estudo realizado na Bahia, em 2023<sup>5</sup>, demonstrou que não havia conformidade com a RDC nº 26/2015 em 27% dos rótulos alimentares analisados. Outro estudo realizado em Minas Gerais, em 2022<sup>6</sup>, concluiu que 35% dos rótulos de produtos analisados não estavam em conformidade com a Resolução, a maioria deles (91,4%) por falta da declaração de alérgenos. Estes estudos reforçam a necessidade de contínua educação e reconhecimento ativo por parte da população na leitura de rótulos.

Uma das maiores dificuldades neste sentido é a extensa lista de terminologias que são utilizadas para nomear um ingrediente alimentício. A nomenclatura pode se apresentar não só na forma do alimento alergênico, mas também na forma de um derivado ou proteína do alimento alergênico. Além disso, frequentemente são utilizados termos técnicos ou científicos para se referir ao alérgeno, o que dificulta o entendimento e identificação pelo consumidor.

Diversas listas já foram publicadas em sites e consensos nacionais e internacionais, a fim de envolver as principais nomenclaturas de alimentos alergênicos<sup>7-10</sup>. Entretanto, uma busca rápida mostrou que as listagens se encontram incompletas. As Tabelas 1, 2, 3 e 4 contemplam uma listagem unificada e revisada dos quatro principais alérgenos alimentares que contemplam nomenclaturas variadas em rótulos dos produtos (leite, ovo, trigo e soja). Outros alérgenos listados na RDC (como amendoim, castanhas, nozes, camarão e peixes) não foram incluídos, pois sua nomenclatura se encontra mais visível em rótulos pelo nome do alimento em si, e não por termos alternativos.

Uma listagem mais completa e abrangente permite uma padronização das listas incompletas publicadas, com o objetivo de utilização na prática clínica para educação do paciente com alergia alimentar. Adicionalmente, nosso grupo vem desenvolvendo, por meio de algoritmos de Inteligência Artificial, um aplicativo móvel capaz de ler rótulos alimentícios, identificar a presença de alérgenos e informar ao usuário, com intuito de auxiliar o cuidado de pacientes com alergias alimentares<sup>11</sup>. Para o desenvolvimento desta ferramenta, é necessária a utilização de uma listagem o mais completa possível, a fim de aumentar a sensibilidade do método na detecção de alérgenos.

**Tabela 1**

Nomenclaturas para leite de vaca encontradas em rótulos

---

Leite (integral, semidesnatado, desnatado, em pó, condensado, evaporado)
Lactoalbumina (ou lactalbumina)
Lactoglobulina
Fosfato de lactoalbumina (ou lactalbumina)
Lactoferrina
Lactulose
Lactulona
Lactose
Caseína
Caseína de coalho
Caseína hidrolisada
Caseinato (de cálcio, potássio, amônia, magnésio, sódio)
Leitelho
Manteiga
Gordura de manteiga
Óleo de manteiga
Éster de manteiga
Creme de leite
Nata
Soro de leite (deslactosado, desmineralizado)
Gordura de leite
Coalhada
Proteína de leite hidrolisada
Ghee
Hidrolisado de caseína
Hidrolisado de lactoalbumina (ou lactalbumina)
Hidrolisado de proteína do leite
Hidrolisado de proteína de soro de leite
Hidrolisado de iogurte
Iogurte
Extrato de proteína de leite
Sólidos de leite azedo
Fermento lácteo
Composto lácteo
Mistura láctea
Diacetil
Gordura anidra de leite
Proteína láctea
Doce de leite
Petit suisse
Nougat
Proteína láctea do soro do leite microparticulada
Cultura inicial de ácido láctico fermentado em leite ou soro de leite

---

**Tabela 2**

Nomenclaturas para ovo encontradas em rótulos

---

Ovo (de galinha, pata, gansa, perua, codorna, cru, cozido, frito, poché, omelete)  
 Ovoalbumina (ou ovalbumina)  
 Albumina de ovo  
 Ovotransferrina  
 Ovomucoide  
 Ovoglobulina  
 Lisozima  
 Ovomucina  
 Avidina  
 Ovomacroglobulina  
 Ovglicoproteína  
 Flavoproteína  
 Ovoinibidor  
 Cistatina  
 Vitelina  
 Livetina  
 Livoproteína  
 Clara de ovo  
 Clara de ovo liofilizada  
 Gema de ovo  
 Sólidos de ovo  
 Lecitina  
 Lipoproteína de baixa densidade

---

**Tabela 3** (continuação)

Nomenclaturas para trigo encontradas em rótulos

---

Trigo sarraceno  
 Bagos integrais de trigo  
 Quibe (ou Kibe)  
 Farinha de rosca  
 Pudim de pão  
 Glúten  
 Glúten de trigo  
 Farinha de cereais  
 Extrato de cereais  
 Atta (ou chakki atta)  
 Triguilho (ou bulgur, burghul, espelta)  
 Grãos integrais do trigo  
 Óleo de gérmen de trigo  
 Semolina  
 Semolina de trigo  
 Proteína isolada de trigo  
 Trigo grano duro  
 Trigo eikorn  
 Trigo emmer  
 Trigo kamut  
 Trigo durum  
 Trigo fu  
 Seitan (ou carne de glúten)  
 Triticale

---

**Tabela 3**

Nomenclaturas para trigo encontradas em rótulos

---

Trigo  
 Farinha de trigo  
 Farinha de trigo integral  
 Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico para todo uso  
 Flocos de trigo  
 Farelo de trigo  
 Farelo de trigo hidrolisado  
 Erva de trigo  
 Grama de trigo  
 Capim de trigo  
 Clorofila  
 Gérmen de trigo  
 Amido de trigo  
 Brotos de trigo  
 Cerveja de trigo  
 Cuscuz  
 Farinha de matzá (ou matza, matzo, matsah, matze)

---

**Tabela 4**

Nomenclaturas para soja encontradas em rótulos

---

Soja  
 Edamame  
 Conglicina  
 Conglicinina  
 Glicinina  
 Globulinas  
 Gordura vegetal  
 Inibidor de tripsina  
 Proteína vegetal  
 Isoflavona  
 Lecitina  
 Lipoxigenase (ou Lipo-oxigenase)  
 Hemglutinina  
 Pasta de soja fermentada  
 Proteína isolada de soja (PIS)  
 Proteína texturizada de soja (PTS)  
 Proteína vegetal texturizada  
 Proteína de planta hidrolisada

---

**Tabela 4** (continuação)

Nomenclaturas para soja encontradas em rótulos

---

Caldo vegetal
Urease
Extrato de soja
Beta-amilase
Molho de soja
Shoyu
Missô
Tofu
Tempeh
Tamari
Teriyaki
Sufu
Tao-cho
Tao-si
Taotjo
Yuba
Natto

---

<b>Referências</b>
--------------------

1. Associação Brasileira de Alergia e Imunologia, ASBAI. Alergia Alimentar é o tema central da Semana Mundial [Internet]. 2019. Disponível em: <https://asbai.org.br/alergia-alimentar-e-o-tema-central-da-semana-mundial/>. Acessado em: 06 de janeiro de 2024.
2. Solé D, Silva LR, Cocco RR, Ferreira CT, Sarni RO, Oliveira LC, et al. Consenso Brasileiro sobre Alergia Alimentar: 2018 - Parte 1 - Etiopatogenia, clínica e diagnóstico. Documento conjunto elaborado pela Sociedade Brasileira de Pediatria e Associação Brasileira de Alergia e Imunologia. Arq Asma Alerg Imunol. 2018;2(1):7-38.
3. poenorotulo.com.br [Internet]. Brasil: Põe no Rótulo [citado em 2014]. Disponível em: <https://www.poenorotulo.com.br/sobre>. Acessado em: 06 de janeiro de 2024.

4. Brasil, Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária, ANVISA. Resolução da Diretoria Colegiada – RDC nº 26, de 02 de julho de 2015. Diário Oficial da União (02 de julho de 2015). Disponível em: [https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2015/rdc0026\\_26\\_06\\_2015.pdf](https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2015/rdc0026_26_06_2015.pdf). Acessado em: 06 de janeiro de 2024.
5. Martins LTS. Rotulagem de alimentos alergênicos: análise das informações. Revista Higiene Alimentar;37(296): e1113, Jan-Jun, 2023. doi: 10.37585/HA2023.01rotulagem.
6. Oliveira Andrade M, Alves DT, Nascimento WCA. Avaliação da rotulagem de alimentos e da conformidade quanto à declaração obrigatória de alergênicos. Alim: Cien Tecn M Amb. 2022; 3(1):14-25. Disponível em: <https://revistascientificas.ifrj.edu.br/index.php/alimentos/article/view/2221>.
7. Yonamine, GH, Pinotti, R. Alergia alimentar: alimentação, nutrição e terapia nutricional. 1ª ed. Barueri: Manole; 2020. 504 p.
8. Food Allergy Research & Education (FARE) [Internet], Estados Unidos. Disponível em: <https://www.foodallergy.org/living-food-allergies/food-allergy-essentials/common-allergens>. Acessado em: 06 de janeiro de 2024.
9. poenorotulo.com.br [Internet]. Brasil: Cartilha da Alergia Alimentar [Citado em 2014]. Disponível em: [https://www.poenorotulo.com.br/\\_files/ugd/4f5582\\_f1dcccdd773a14076b0fd271b534427fc.pdf?index=true](https://www.poenorotulo.com.br/_files/ugd/4f5582_f1dcccdd773a14076b0fd271b534427fc.pdf?index=true). Acessado em: 06 de janeiro de 2024.
10. Canadá, Governo do Canadá. Allergens and gluten sources labelling [Internet]. Disponível em: <https://www.canada.ca/en/health-canada/services/food-allergies-intolerances/avoiding-allergens-food-allergen-labelling.html>. Acessado em: 06 de janeiro de 2024.
11. Gadelha GA. Processamento de Linguagem Natural aplicado na identificação de alérgenos em rótulos alimentares [Trabalho de Conclusão de Curso]. Porto Alegre: Curso de Informática Biomédica: Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre (UFCSA); 2023.

---

Não foram declarados conflitos de interesse associados à publicação deste artigo.

Correspondência:  
Renan Augusto Pereira  
E-mail: [renanpereira.alergia@gmail.com](mailto:renanpereira.alergia@gmail.com)