

### Resumo:

A hipertensão é um fator de risco para todas as doenças cardiovasculares, cuja mortalidade é um problema de saúde pública, que deve ser considerado em todas as esferas de atuação do SUS. O sódio é um mineral essencial responsável pela regulação dos níveis de eletrólitos do plasma, cujo excesso leva a hipertensão. A fonte de sódio na alimentação é o sal de cozinha (cloreto de sódio), que tem cerca de 40% de sódio. Atualmente a troca dos padrões de consumo alimentar, favorece a ingestão de alimentos industrializados, onde o sal é muito utilizado na conservação. O objetivo deste estudo foi avaliar os teores de sódio, através da rotulagem de produtos industrializados e comparar com o Valor de Referência Diário Recomendado. Foi coletado o teor de sódio de 221 rótulos de produtos industrializados de diferentes marcas, dos seguintes grupos: maionese, massas, leite, refrigerantes, catchup, margarina, bolachas, enlatados, molho de tomate, produtos cárneos congelados, através de visita a supermercados do município de Campo Grande, MS, em 2011. A média dos teores de sódio encontrada nos produtos: maionese, miojo, lasanha congelada, massas frescas, leite UHT, leite pasteurizado, refrigerante normal, refrigerante diet, salgadinhos flocos de milho, batata palha, cereais matinais, catchup, margarina com sal, bolacha recheada de chocolate, bolacha salgada, enlatados vegetais, enlatados de origem animal, molho de tomate, hambúrguer congelado e produtos cárneos congelados foram:  $1.145,30 \pm 659,5$ ;  $1197,6 \pm 560,6$ ;  $560,85 \pm 213,0$ ;  $138,70 \pm 46,80$ ;  $133 \pm 66,5$ ;  $20,03 \pm 11,61$ ;  $32,33 \pm 18,65$ ;  $235,7 \pm 113,60$ ;  $134,3 \pm 45,5$ ;  $118,46 \pm 57,23$ ;  $11,8 \pm 26,6$ ;  $77,5 \pm 23,0$ ;  $113,3 \pm 64,7$ ;  $236,2 \pm 82,7$ ;  $465,8 \pm 233,6$ ;  $512,3 \pm 568$ ;  $306,4 \pm 54,4$ ;  $745,6 \pm 195,4$  e  $783,36 \pm 237,38$ , respectivamente. Os produtos que apresentaram maior variabilidade dos teores de sódio por porção estabelecida no rótulo foram: miojo ( $cv=57,58\%$ ), refrigerante normal ( $cv=57,98\%$ ), refrigerante diet ( $cv=57,67\%$ ), bolacha recheada de chocolate ( $cv=57,13\%$ ), enlatados vegetais ( $cv=50,16\%$ ), e, enlatados de origem animal ( $cv=110,87\%$ ). Quanto a relação do teor médio de sódio e o valor diário de referência de sódio (2400mg) estabelecido pela RDC n. 360, de 23 de dezembro de 2003/ANVISA e FAO/OMS/2003, os produtos: miojo e lasanha congelada apresentaram maior percentual: 47,72% e 49,90%, respectivamente. Conclui-se que é necessária intervenção dos órgãos governamentais junto aos setores produtivos para garantir alimentos com menores teores de sódio, como estratégia de prevenção na Saúde Pública. Considerando que várias pesquisas concluem que hipertensão leve pode ser reduzida e atingir valores normais através de tratamento dietético com restrição de sódio, portanto, recomenda-se como estratégia de educação em saúde para o Programa de Hipertensos, escolares e população em geral, promover a correlação do sódio com o sal de cozinha, e, análise de rótulo de produtos, pois, inúmeros estudos define que a população desconhece esta relação.

