

ABIA. **Relatório Anual 2008**. Disponível em: <http://www.abia.org.br/anexos/RelatorioABIA2008.pdf>. Acesso em: 11 fev. 2010.

ADITIVOS & INGREDIENTES. **Lipídios: Hidrogenação, Interesterificação e Fracionamento**, 2006. 11 p. Disponível em: http://www.insumos.com.br/aditivos_e_ingredientes/materias/86.pdf. Acesso em: 18 jan. 2010.

ALBERTAZZI, A.; DE SOUSA, A. **Fundamentos de metrologia científica e industrial**. São Paulo, Brasil: Editora Manole Ltda., 2008. 407 p.

ALVES, R. G. **Publicação eletrônica** [mensagem pessoal]. Mensagem recebida por <rosane.alves@incqs.fiocruz.br> em 22 mar., 24 maio 2010.

ANVISA. **Resolução – RDC nº360**, 23 dez. 2003. Disponível em: http://www.anvisa.gov.br/legis/resol/2003/rdc/360_03rdc.htm. Acesso em: 30 set. 2008.

_____. **Rótulos de Alimentos**. Disponível em: <http://www.anvisa.gov.br/regulado/alimentos/index.htm>. Acesso em: 3 set. 2009.

_____. **Regulamento torna obrigatórias boas práticas em lanchonetes e restaurantes**, 24 set. 2004. Disponível em: http://www.anvisa.gov.br/DIVULGA/NOTICIAS/2004/240904_2.htm. Acesso em: 20 nov. 2009.

ASTRUP, A. The trans fatty acid story in Denmark. **Atherosclerosis Supplements**, vol. 7, p. 43-46, May 2006.

AUED-PIMENTEL, S. et. al. Avaliação dos teores de gordura total, ácidos graxos saturados e trans em alimentos embalados com alegação “livre de gorduras trans”. **Brazilian Journal of Food Technology**, jun. 2009a.

AUED-PIMENTEL, S. et. al. Ácidos graxos trans em óleos vegetais refinados poli-insaturados comercializados no estado de São Paulo, Brasil. **Ciência e Tecnologia de Alimentos**, v. 29, n. 3, p. 646-651, Campinas jul.-set. 2009b.

BIPM. Bureau International des Poids et Mesures. **Metrology and legal metrology**. Disponível em: http://www.bipm.org/en/convention/wmd/2004/legal_metrology.html. Acesso em: 21 jun. 2010.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Seleção, uso e interpretação de programas de ensaios de proficiência (EP) por laboratórios – 2000**. Brasília, Ministério da Saúde, 2006. 46 p.

CANADA GAZETTE Part II. **Statutory Instruments 2003**. Ottawa, Jan. 1, 2003 Vol. 137, No. 1. Disponível em: <http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/label-etiquet/nutrition/reg/index-eng.php>. Acesso em: 26 abr. 2010.

CÂMARA, M. C. C. et al. A produção acadêmica sobre a rotulagem de alimentos no Brasil. **Pan American Journal of Public Health**, v. 23, p. 52-58, 2008.

CITAC & EURACHEM. The Cooperation on International Traceability in Analytical Chemistry & A Focus for Analytical Chemistry in Europe. **Traceability in Chemical Measurement**, Workshop Draft, jun. 2002a.

CITAC & EURACHEM. The Cooperation on International Traceability in Analytical Chemistry & A Focus for Analytical Chemistry in Europe. **Guide to Quality in Analytical Chemistry: An Aid to Accreditation**, 2002b.

CODEX ALIMENTARIUS. Disponível em: http://www.codexalimentarius.net/web/index_en.jsp. Acesso em: 14 dez. 2009.

CODEX ALINORM 09/32/22. **Informe de la 37ª reunión del Comité del Codex**

sobre Etiquetado de los Alimentos. Calgary, Canadá, 4 – 8 de Mayo de 2009. Disponível em: www.codexalimentarius.net/. Acesso em: 13 dez. 2009.

CODEX CAC/GL2. **Guidelines on Nutrition Labelling**, 2009. Disponível em: www.codexalimentarius.net/. Acesso em: 24 nov. 2009.

CODEX STAN 72 – 1981. **Standard for infant formula and formulas for special medical purposes intended for infants**, 2007. Disponível em: www.codexalimentarius.net/. Acesso em: 19 jan. 2010.

CSPI. **Trans fat: On the Way out!**, 2009. Disponível em: <http://www.cspinet.org/transfat/>. Acesso em: 25 nov. 2009.

DIAS, J.; GONÇALVES, E. Avaliação do consumo e análise da rotulagem nutricional de alimentos com alto teor de ácidos graxos trans. **Ciência e Tecnologia de Alimentos**, v. 29, n. 1, p. 177-182, Campinas jan.-mar. 2009.

DIJKSTRA, A. J.; HAMILTON, R. J.; HAMM, W. (Ed.). **Trans Fatty Acids**. Blackwell Publishing Ltd, 2008.

DIMAGGIO, P. J.; POWELL, W.W. The Iron Cage Revisited: Institutional Isomorphism and Collective Rationality in Organizational Fields. *American Sociological Review*, v. 48, p. 147-60, abr. 1983.

DIOGO, V.; MARIA, M. **Gordura Trans na Dieta Infantil Brasileira: Avaliação da Ingestão a Partir dos Teores Declarados na Rotulagem de Biscoitos.** XXIX Jornada de Iniciação Científica, Artística e Cultural/UFRJ. Disponível em: http://acd.ufrj.br/consumo/quemsomos/cc_gorduratrans.html. Acesso em: 9 fev. 2009.

DOQ-CGCRE-008. **Orientação sobre validação de métodos de ensaios químicos:** documento de caráter orientativo. Revisão 02, Inmetro, jun. 2007.

EURACHEM NEDERLAND. **Seleção, uso e interpretação de programas de ensaios de proficiência (EP) por laboratórios-2000.** Tradução ANVISA. Brasília, SENAI/DN, 2005.46 p.

EXECUTIVE ORDER No. 160 ON THE CONTENT OF TRANS FATTY ACIDS IN OILS AND FATS, etc, 11 mar. 2003. **Denmark's trans fat law.** Disponível em: <http://www.tfx.org.uk/page116.html>. Acesso em: 24 mar. 2009.

FDA. **Guidance for Industry:** Trans Fatty Acids in Nutrition Labeling, Nutrient Content Claims, Health Claims; Small Entity Compliance Guide, ago. 2003. Disponível em: <http://www.fda.gov>. Acesso em: 25 jan. 2009.

_____. **Federal Register - 68 FR 41433 July 11, 2003:** Food Labeling; Trans Fatty Acids in Nutrition Labeling; Consumer Research to Consider Nutrient Content and Health Claims and Possible Footnote or Disclosure Statements; Final Rule and Proposed Rule, jul. 2003. Disponível em: <http://www.fda.gov/Food/LabelingNutrition/LabelClaims/NutrientContentClaims/ucm110179.htm>. Acesso em: 29 out. 2009.

FISICA E QUIMICA. **Isômeros.** Disponível em: <http://www.fisicaequimica.net/organica/isomeros.htm>. Acesso em: 31 maio 2010.

FOOD NAVIGATOR. Labeling on the agenda for Codex. **Food Navigator,** 14 mar. 2008. Disponível em: www.foodnavigator-usa.com. Acesso em: 24 nov. 2009.

FSANZ. **Review Report: Trans Fatty Acids in the New Zealand and Australian Food Supply.** [2007 ou 2008]. 58 p. Disponível em: http://www.foodstandards.gov.au/_srcfiles/Transfat%20report_CLEARED.pdf.

Acesso em: 22 jan. 2009.

FVA. Fundo Verde Amarelo. **Tecnologia Industrial Básica e Serviços Tecnológicos para a Inovação e Competitividade.** Sumário executivo, Programação 2002–2003.

GAGLIARDI, A. N.; MANCINI, J.; SANTOS, R. D. Perfil Nutricional de Alimentos com Alegação de Zero Gordura Trans. **Rev. Assoc. Med. Bras.**, v. 55, n. 1, p. 50-53, 2009.

GARCIA, M. M. et al. Co-regulation as a possible model for food safety governance: opportunities for public-private partnerships. **Food Policy**, v.32, p. 299-314, 2007.

GRAF, P. A.; LEMKE, S.; DIRIENZO, M. **Reducing Trans-Fatty Acid Content in Foods: Regulatory and Food Industry Approaches.** *Nutrition Today*, v. 43, n. 2, p. 46-51, March/April, 2008.

HSPH. **Trans Fats: The Story Behind the Label**, 2006. Disponível em: http://www.hsph.harvard.edu/review/rvw_spring06/rvwspr06_transfats.html.

Acesso em: 10 out. 2008.

HEALTH CANADA. **TRANSforming the food supply.** Canada, jun. 2006. 130 p. Disponível em: http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/alt_formats/hpfb-dgpsa/pdf/nutrition/tf-gt_rep-rap-eng.pdf. Acesso em: 22 jan. 2009.

_____. **2008-2009 Report on Plans and Priorities.** Canada, [2007]. 93 p. Disponível em: <http://www.tbs-sct.gc.ca/rpp/2008-2009/inst/shc/shc-eng.pdf>.

Acesso em: 22 jan. 2009.

_____. **Health Canada Scientist Leads Trans Fat Research**, out. 2007a. Disponível em: <http://www.hc-sc.gc.ca/sr-sr/activ/consprod/trans-eng.php>. Acesso em: 11 set. 2009.

_____. **Response to Trans Fat Task Force Report**, jun. 2007b. Disponível em: http://www.hc-sc.gc.ca/ahc-asc/minist/speeches-discours/2007_06_20-eng.php. Acesso em: 26 nov. 2009.

_____. **The Government of Canada Releases Data Showing the Trans Fat Levels in Foods**, dez. 2007c. Disponível em: http://www.hc-sc.gc.ca/ahc-asc/media/nr-cp/_2007/2007_176-eng.php. Acesso em: 26 nov. 2009.

_____. **Laboratory Procedure and Methodology for Trans Fat Monitoring Program**. Disponível em: <http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/nutrition/gras-trans-fats/meth-eng.php>. Acesso em: 3 jun. 2010.

_____. **Trans Fat**, nov. 2009a. Disponível em: <http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/nutrition/gras-trans-fats/index-eng.php>. Acesso em: 26 nov. 2009d.

_____. **Trans Fat Monitoring Program**, jul. 2008a. Disponível em: <http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/nutrition/gras-trans-fats/tfa-age-eng.php>. Acesso em: 26 nov. 2009.

_____. **The Government of Canada Releases More Data Showing the Trans Fat Levels in Foods are Declining**, jul. 2008b. Disponível em: http://www.hc-sc.gc.ca/ahc-asc/media/nr-cp/_2008/2008_113-eng.php. Acesso em: 26 nov. 2009.

_____. **The Government of Canada Releases Data Showing Trans Fat Levels in Canadian Foods are Declining**, fev. 2009b. Disponível em: http://www.hc-sc.gc.ca/ahc-asc/media/nr-cp/_2009/2009_15-eng.php. Acesso em: 26 nov. 2009.

_____. **Fourth Set of Monitoring Data**, dez. 2009c. Disponível em: http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/nutrition/gras-trans-fats/tfa-age_four-data_quatr-donn-eng.php. Acesso em: 23 fev. 2009.

HENRIQUE AFONSO. **O uso de gordura “trans” na fabricação de alimentos pode estar com seus dias contados no Brasil**, jun. 2009. Disponível em: <http://henriqueafonso.blogspot.com/2009/06/o-uso-de-gordura-trans-na-fabricacao-de.html>. Acesso em: 11 out. 2009.

HISSANAGA, V. M. **Desenvolvimento de um método para o controle da utilização de gordura trans no processo produtivo de refeições**. Florianópolis, 2009. 191 p. Dissertação (mestrado) – Centro de Ciências da Saúde, Universidade Federal de Santa Catarina.

HU, F. B. et al. Dietary Fat Intake and the Risk of Coronary Heart Disease in Women. **The New England Journal of Medicine**, v. 337, n.21, p. 1491-1499, nov. 20, 1997.

IDC-PROCON. **Pesquisa: Alimentos pouco saudáveis são maioria nas TVs e revistas**, jun. 2008. Disponível em: http://www.procon.df.gov.br/003/00301009.asp?ttCD_CHAVE=63247&btImpri mir=SIM. Acesso em: 11 out. 2009.

IDEC. **Além da conta. Revista do Idec**, p. 16-21, fev. 2009. Disponível em: http://www.estadao.com.br/especiais/2009/02/alimentacao_infantil.pdf. Acesso em: 3 ago. 2009.

_____. **Idec constata excesso de gordura trans em panetones**, 17 dez. 2007. Disponível em: <http://www.idec.org.br/emacao.asp?id=1420>. Acesso em: 3 ago. 2009.

_____. **McDonalds promete baixar gordura trans até dezembro**, 1 set. 2006. Disponível em: <http://www.idec.org.br/noticia.asp?id=7012>. Acesso em: 20 jan. 2010.

IFPE. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Pernambuco. **A metrologia e a importância da credibilidade metrológica**, 19 jan. 2010. Disponível em: <http://www.docstoc.com/docs/>. Acesso em: 3 jun. 2010

IFST. **Tran Fatty Acids** (TFA). Information Statement, mar. 2007. 14 p. Disponível em: www.ifst.org. Acesso em: 18 jan. 2009.

INCQS. Instituto Nacional de Controle de Qualidade em Saúde. Disponível em: <http://www.incqs.fiocruz.br/>. Acesso em: 3 jun. 2010

INMETRO. Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial. Disponível em: <http://www.inmetro.gov.br>. Acesso em: 31 maio 2010.

_____. **Tópicos em Validação de Métodos**. I Escola Avançada de Metrologia em Química, nov. 2003. Disponível em: http://www.inmetro.gov.br/noticias/eventos/MetQuim_palestras/Valida%E7%E3o%20de%20Metodos%20Anal%EDticos_Oscar%20Bahia.pdf. Acesso em: 4 jun. 2010.

INOVAÇÃO ENERGÉTICA. **Macaúba pode ser alternativa para a produção de biodiesel em Minas**, Brasília, 29 mai. 2008. Disponível em: http://www.gestaoct.org.br/eletronico/inov_energ/inform/IENumero22.htm. Acesso em: 11 out. 2009.

INVESTNEWS. **65% do mercado de biscoitos é zero trans**, 2008. Disponível em: <http://jbonline.terra.com.br/extra/2008/09/15/e150913463.html>. Acesso em: 29 out. 2008.

IPEM. Instituto de Pesos e Medidas. **Importância da metrologia no cotidiano**. Disponível em: <http://www.ipem.sp.gov.br/6ai/rel7-10.asp?vpro=quimica>. Acesso em: 31 maio 2010.

KODALI D. R.; LIST G. R. (Ed.). **Trans Fats Alternatives**. AOCS Press, United States of America, 2005.

KRETTEK, A. et al. **Trans Fatty Acids and Health: A Review of Health Hazards and Existing Legislation**. European Parliament: Policy Department Economic and Scientific Policy. Brussels, nov. 2008. Disponível em: <http://www.europarl.europa.eu/activities/committees/studies/download.do?file=23531>. Acesso em: 28 abr. 2009.

L'ABBÉ M. R. et al. Approaches to removing trans fats from the food supply in industrialized and developing countries. **European Journal of Clinical Nutrition**, v. 63, p. S50–S67, 2009.

LANG, T.; BARLING, D.; CARAHER, M. **Food policy: integrating health, environment and society**. United States: Oxford University Press, 2009. 313p.

LETH, T. et al. The effect of the regulation on trans fatty acid content in Danish food. **Atherosclerosis Supplements**, v. 7. p. 53-56, 2006.

LOBANCO, C. M. et al. Fidedignidade de rótulos de alimentos comercializados no município de São Paulo, SP. **Revista Saúde Pública**, v. 43, p. 499-505, 2009.

MARTIN, C. A.; MATSHUSHITA, M.; SOUZA, N. E. Ácidos graxos trans: implicações nutricionais e fontes na dieta. **Revista de Nutrição**, v. 17, p. 361-368, Campinas jul./set. 2004.

MIKKELSEN, B. E.; TROLLE, E. **Partnerships for better nutrition: an analysis of how Danish authorities, researches, non-governmental organizations and practitioners are networking to promote healthy eating**. **Scandinavian Journal of Nutrition**, v. 48, p. 61-69, 2004.

MINISTER OF HEALTH CANADA. **TRANSforming the food supply:** Report of the Trans Fat Task Force. Ottawa, Ontario 2006. 130 p. Disponível em: www.healthcanada.ca/transfat. Acesso em: 22 jan. 2009.

MINISTÉRIO DA SAÚDE BRASIL. **Nota Técnica:** Ações do governo brasileiro sobre as gorduras trans, [2009?]. Disponível em: http://nutricao.saude.gov.br/documentos/nota_imprensa_gorduras_trans.pdf. Acesso em: 10 nov. 2009.

_____. **Saúde, Brasil,** set. 2008. Disponível em: http://portal.saude.gov.br/portal/arquivos/pdf/saude_brasil_setembro_baixa.pdf. Acesso em: 22 set. 2009.

_____. **Ministério da Saúde e indústria fecham meta para eliminar gordura trans até 2010,** jul. 2008. Disponível em: http://sus20anos.saude.gov.br/portal/index.php?option=com_content&view=article&id=879:ms-e-industria-fecham-meta-para-eliminar-gordura-trans-ate-2010&catid=28:nacionais&Itemid=60. Acesso em: 11 mai. 2009.

_____. **Guia alimentar para a população brasileira:** promovendo a alimentação saudável, Brasília, 2006. Disponível em: <http://nutricao.saude.gov.br/pas.php>. Acesso em: 22 set. 2009.

_____. **Promoção da Alimentação Saudável.** Disponível em: <http://nutricao.saude.gov.br/pas.php>. Acesso em: 22 set. 2009.

MINISTRY OF HEALTH REPUBLIC OF SOUTH AFRICA. **Comments on the proposed bill on trans fat,** [2008?]. Disponível em: www.pmg.org.za/files/docs/081119dohcomments.doc. Acesso em: 22 jan. 2009.

MONTEIRO, C. A. Nutrition and health. The issue is not food, nor nutrients, so much as processing (Invited commentary). **Public Health Nutrition**, v. 12, p. 729-731, 2009a.

MONTEIRO, C. A. All the harmful effects of ultra-processed foods are not captured by nutrient profiling (Letter to the Editor). **Public Health Nutrition**, v. 12, p. 1967-1968, 2009b.

MOZAFFARIAN, D. et al. Medical Progress: Trans Fatty Acids and Cardiovascular Disease. **The New England Journal of Medicine**, v. 354, n. 15, p. 1601-1613, 13 abr. 2006.

MURILLO, M. **Normatización del contenido de ácidos grasos trans em alimentos: experiencia de Costa Rica**. Instituto de Nutrición de Centro-América y Panamá, 2006. Disponível em: www.incap.org.gt. Acesso em: 5 mar. 2009.

NATIONAL FOOD INSTITUTE OF DENMARK. Disponível em: <http://www.food.dtu.dk>. Acesso em: 4 jun. 2010.

NEW YORK CITY HEALTH CODE. **The Regulation to Phase Out Artificial Trans Fat in New York City Food Service Establishments**, [2006]. Disponível em: <http://www.nyc.gov/html/doh/downloads/pdf/cardio/cardio-transfat-bro.pdf>. Acesso em: 22 jan. 2009.

NISHIDA, C.; UAUY, R. WHO Scientific Update on health consequences of trans fatty acids: introduction. **European Journal of Clinical Nutrition**, v. 63, p. S1–S4, 2009.

O GLOBO. **Saúde e indústria fecham meta para eliminar gordura**, 18 dez. 2008. Disponível em: <http://imirante.globo.com/noticias/pagina185292.shtml>. Acesso em: 1 dez. 2009.

OPAS/OMS. **Grupo de trabalho da OPAS/OMS Américas Livres de Gorduras Trans: Conclusões e Recomendações**, 26-27 abr. 2007. Washington, D.C.

_____. **Grupo de trabalho da OPAS/OMS Américas Livres de Gorduras Trans: Declaração do Rio de Janeiro**, 8-9 jun. 2008. Rio de Janeiro.

OPHARDT, C. E. **Hydrogenation of Unsaturated Fats**: Trans Fat, 2003.
Disponível em:
<http://www.elmhurst.edu/~chm/vchembook/558hydrogenation.html>.

PLANETA AGRO. **Pesquisa avalia gorduras alternativas em chocolates**, 15 jul. 2009. Disponível em: <http://blogplanetaagro.com.br/?m=200907>. Acesso em: 11 out. 2009.

RIBANI, M. et al. Validação em Métodos Cromatográficos e Eletroforéticos. **Quím. Nova**, v. 27, n. 5, 771-780, 2004.

RIBEIRO, A. P. et al. Interesterificação Química: Alternativa pra obtenção de gordura zero trans. **Quím. Nova**, v.30, n. 5, São Paulo Sept./Oct. 2007.

SCOTT-THOMAS, CAROLINE. Call for more education on Canadian nutrition labeling. **Food Navigator**, 2 nov. 2009. Disponível em: <http://www.foodnavigator-usa.com>. Acesso em: 5 nov. 2009.

_____. Company claims consumers duped by trans fat labeling. **Food Navigator**, 20 mai. 2009. Disponível em: <http://www.foodnavigator-usa.com>. Acesso em: 5 nov. 2009.

SEMMA, M. Trans Fatty Acids: Properties, Benefits and Risks. **Journal of Health Science**, v.48, p. 7-13, 2002.

SILVEIRA, JULLIANE. Óleo substituto da gordura trans também é nocivo, aponta pesquisa. **Folha Online**, São Paulo, 2 jul. 2009. Disponível em: <http://www1.folha.uol.com.br/folha/equilibrio/noticias/ult263u589621.shtml>. Acesso em: 3 dez. 2009.

SNA. **Governo e indústria constroem agenda para melhoria da qualidade dos alimentos**, 28 jul. 2008. Disponível em: <http://sna.saude.gov.br/imprimir.cfm?id=4311>. Acesso em: 22 set. 2009.

SONNTAG, N. O. **Structure and Composition of fats and oils**. In: Bailey's Industrial oil and fat products. 4^a ed. USA: Edited by Daniel Swern, v. 1, 1979, p. 841.

STENDER, S.; DYERBERG, J.; ASTRUP, A. Consumer protection through a legislative ban on industrially produced trans fatty acids in foods in Denmark. **Scandinavian Journal of Food and Nutrition**, v. 50, p. 155-160, dez. 2006.

STENDER, S.; ASTRUP, A.; DYERBERG, J. Ruminant and industrially produced trans fatty acids: health aspects. **Food & Nutrition Research**, v. 52, 2008.

STOP-TRANS-FAT. **Soon: Trans fat labelling in Taiwan**. Disponível em: <http://www.stop-trans-fat.com/trans-fat-labelling-in-taiwan.html>. Acesso em: 13 nov. 2009.

_____. **Why Singapore refuses trans fat labelling?**. Disponível em: www.stop-trans-fat.com/trans-fat-labelling.html. Acesso em: 13 nov. 2009.

THE TRUTH ABOUT TRANS FAT. Disponível em: <http://www.thetruthabouttransfat.com/>. Acesso em: 11 mai. 2009.

TINOCO, S. M. et al. Importância dos ácidos graxos essenciais e os efeitos dos ácidos graxos trans do leite materno para o desenvolvimento fetal e neonatal. **Cad. Saúde Pública**, v. 23, n. 3, p. 525-534, Rio de Janeiro mar. 2007.

TORONTO MEDICAL OFFICER OF HEALTH. **The Regulation of Trans Fat in the Canadian Food Supply**. Toronto, 2007. 15 p. Disponível em: <http://www.toronto.ca/health/transfat/pdf/transfatboh.pdf>. Acesso em: 22 jan. 2009.

TRINDADE, I.; EVANGELISTA M.; LAZARI R. **Confiabilidade metrológica nas medições de volume**. Sociedade Brasileira de Metrologia, Recife, 2003.

UAUY, R. et al. WHO Scientific Update on trans fatty acids: summary and conclusions. **European Journal of Clinical Nutrition**, v. 63, p. S68-S75, 2009.

UFSC. Lipídeos: as biomoléculas hidrofóbicas. **Revista eletrônica do departamento de química**. Universidade Federal de Santa Catarina. Disponível em: <http://www.qmc.ufsc.br/qmcweb/artigos/lipidios/lipidios.html>. Acesso em: 5 nov. 2008.

UNIVERSIDADE DE BRASILIA DIVULGAÇÃO CIENTÍFICA. **Rótulos são imprecisos sobre gordura trans**. Disponível em <http://www.unb.br/noticias/bcopauta/index2.php?i=285>. Acesso em: 10 jun. de 2008.

UNNEVEHR, L. J.; JAGMANAITE, E. Getting rid of trans fats in the US diet : Policies, incentives and progress. **Food Policy**, v. 33, p. 497-503, 2008.

VALENZUELA, A. Ácidos Grasos con Isomeria Trans I. Su Origen y los Efectos en la Salud Humana. **Rev. Chil. Nutr.**, v. 35, n. 3, Sept. 2008a.

VALENZUELA, A. Ácidos Grasos con Isomeria Trans II. Situación de Consumo en Latinoamerica y Alternativas para su Sustitución. **Rev. Chil. Nutr.**, v. 35, n. 3, Sept. 2008b.

VERGARA, S. C. **Projetos e Relatórios de Pesquisa em Administração**. 11^aed. São Paulo: Ed. Altas, 2009. 112p.

VIM. Vocabulário Internacional de Metrologia: Conceitos Fundamentais e Gerais e Termos Associados (VIM 2008). 1^a Edição Brasileira, Rio de Janeiro, 2009. 78 p.

VOGEL, D. **National Styles of Regulation**: environmental policy in Great Britain and the United States. United States of America: Cornell University Press, 1986. 317p.

WHO. **Recommendations for preventing cardiovascular diseases**. Disponível em: http://www.who.int/nutrition/topics/5_population_nutrient/en/index12.html. Acesso em: 20 ago. 2009.

WINTER, C. M. et al. Determinação de ácidos graxos trans em batata palha comercializada na cidade de Curitiba-PR. **B.CEPPA**, v. 24, n. 2, p. 475-489, Curitiba jul./dez. 2006.

WORKSHOP GORDURAS TRANS. São Paulo, 6 ago. 2007. Disponível em: <http://www.abia.org.br/anexos/07ConclusaoFINALWorkshopGordurastrans.pdf>. Acesso em: 10 nov. 2008.

YIN, R. K. **Estudo de caso**: Planejamento e Métodos. 3^aed. Porto Alegre: Bookman, 2005. 212p.

APÊNDICE I

Trajetória para redução da gordura *trans*: Dinamarca.

Cronologia	Dinamarca
1993	Publicação de artigo científico apontando uma associação positiva entre AGT e o risco de padecer doenças cardíacas.
1993	O Conselho de Nutrição cria um grupo de trabalho para análise detalhada do tema apontado pelo artigo.
1993	A indústria de margarinas argumenta que seria demasiado caro produzir margarinas livres de AGT.
1993	A <i>Danish Food Agency</i> considera que não havia justificativas para estabelecer novas diretrizes sobre a ingestão de AGT-OI.
1994	Primeiro relatório do grupo de trabalho do DNC conclui que os AGT-OI podem contribuir para doenças cardiovasculares e sugere que a despeito da incerteza da evidência científica, a saúde pública deve ser privilegiada.
1994	Com base no relatório, o governo dinamarquês pede à União Européia (UE) para implementar iniciativas voltadas à diminuição da ingestão de AGT-OI.
1998	A UE se recusa a tomar medidas depois que um painel científico concluiu que não existia evidência científica suficientemente sólida sobre os efeitos nocivos dos AGT-OI na saúde.
2001	O governo solicita ao Conselho de Nutrição a atualização do seu primeiro relatório para auxiliar na tomada de decisão de prosseguir ou não com seu pleito junto a EU de regular os AGT-OI.
2001/2003	Um segundo e um terceiro relatórios, estabelecem que as evidências dos efeitos nocivos dos AGT-OI, especialmente com relação a doenças cardiovasculares, haviam sido reforçadas desde 1994.
2003	Em março é promulgada a legislação que restringe o teor de AGT-OI a um máximo de 2% do conteúdo total de gordura para todos os produtos e refeições prontas.
2003	Em junho entra em vigência a legislação tendo como data limite de adequação dezembro do mesmo ano.
2004	Estudo comparativo para determinar a disponibilidade de um cardápio rico em gordura <i>trans</i> na Dinamarca e outros países.
2004	A <i>European Food and Safety Authority</i> (EFSA) conclui que a ingestão de AGT-OI na EU é muito menor que de gorduras saturadas e logo, que é mais prudente reduzir a ingestão desse último.
2005	Em dezembro, a EU pede à Dinamarca que abandone sua legislação, mas o governo dinamarquês responde negativamente.
2006	Pesquisa para avaliar os conteúdos de gordura <i>trans</i> de produtos alimentícios disponíveis no mercado dinamarquês.
Resultado	Eliminação virtual da gordura <i>trans</i> de origem industrial do mercado e reconhecimento internacional do modelo dinamarquês como exemplo a ser seguido.

APÊNDICE II

Trajetória para redução da gordura *trans*: Canadá.

Cronologia	Canadá
1979	Recomendação por parte de uma divisão do governo de incentivar a indústria na redução dos AGT, e dar um maior apoio a pesquisas sobre os efeitos dos mesmos.
1990	<i>Health Canada</i> publica orientações nutricionais, entre elas, de se evitar aumentar o consumo de gordura <i>trans</i> .
1999	O <i>Board of Health</i> solicita ao governo federal a implantação/implementação da rotulagem obrigatória.
2003	É promulgada em janeiro a legislação que exige a rotulagem obrigatória.
2005	É estabelecido dezembro de 2005, como prazo limite para adequação das empresas à rotulagem.
2005	Criação de uma Força Tarefa com a missão de desenvolver recomendações para a redução/eliminação efetiva dos AGT-OI ao menor valor possível.
2005	Entrega do primeiro relatório interno da Força Tarefa ao Ministério da Saúde.
2006	Entrega em junho do relatório final, <i>TRANSforming the Food Supply</i> .
2006	O MOH da comunidade de Toronto recomenda ao Ministério Federal da Saúde a implementação das recomendações da Força Tarefa.
2007	O Ministério da Saúde anuncia a adoção pelo <i>Health Canada</i> das recomendações da Força Tarefa.
2007/2008/2009	É lançado e implementado um programa de monitoramento.
Resultados	Redução significativa no consumo de gordura <i>trans</i> , estabelecimento de uma sólida parceria com diversos <i>stakeholders</i> , e crescente conscientização da população acerca dos efeitos nocivos para saúde dos AGTs.

APÊNDICE III

Trajetória para redução da gordura *trans*: Estados Unidos

Cronologia	Estados Unidos
1993	Publicação de artigo científico pioneiro relacionando a gordura <i>trans</i> com efeitos negativos para a saúde
1994	O CSPI apresenta uma petição ao governo, citando o artigo e outras pesquisas realizadas anteriormente, demandando a rotulagem nutricional.
1994	A FDA conclui que as pesquisas desenvolvidas não possuíam argumentos suficientemente sólidos que levassem à aprovação desse requerimento.
1996	O CSPI conclama restaurantes e produtores de alimentos a revelar os níveis de gordura <i>trans</i> e a utilizar óleos vegetais líquidos.
1999	Ao final do ano, após duas rodadas de audiências públicas, a FDA apresenta uma proposta de regra para demandar a rotulagem de produtos.
2001	O <i>Office of Management and Budget</i> (OMB) incita à FDA a finalizar essa regulamentação.
2002/2003	Grandes empresas de alimentos incorporam na formulação de seus produtos óleos mais saudáveis.
2003	A FDA estabelece no mês de julho a rotulagem obrigatória.
2005	Em agosto, o Departamento de Saúde de Nova Iorque solicita a eliminação voluntária do uso de óleos parcialmente hidrogenados por conterem altos níveis de AGT.
2006	Janeiro de 2006 é determinado como data limite para adequação à rotulagem
2006	Em dezembro entra em vigência na cidade de Nova Iorque a proibição de alimentos servidos em restaurantes e outros, contendo mais de 5% de AGT por porção.
2007	Em Nova Iorque, o mês de Julho é estabelecido como prazo limite para adequação à regulamentação de óleos, margarinas de uso industrial (<i>shortenings</i>) e margarinas usadas para frituras, sautés, grelhados ou para untar.
2007	No mês de setembro, Filadélfia converte-se na segunda cidade em banir o uso de gordura <i>trans</i> em restaurantes.
2008	Em Nova Iorque, o mês de Julho é estabelecido como prazo limite para adequação à regulamentação para alimentos em geral contendo óleos, margarinas de uso industrial ou margarinas.
2008	Setembro é estabelecido como prazo final para adequação à proibição da cidade de Filadélfia.
2008-2009	Outras proibições se seguiram enquanto outras estão sendo consideradas em: Boston, Brookline, Stamford, Cambridge, Montgomery County, Nassau County, Westchester County, Califórnia, etc.
Resultados	Redução na quantidade de gordura <i>trans</i> consumida, aumento no número de produtos com alegações 'no trans fat', e conscientização da população.

APÊNDICE IV

Trajetória para redução da gordura *trans*: Brasil

Cronologia	Brasil
2003	É promulgada resolução da ANVISA estabelecendo a rotulagem obrigatória.
2006	O dia 31 de julho é a data limite de adequação à rotulagem.
2006	Publicação da consulta pública sobre regulamentação da publicidade de alimentos com teores elevados de gordura saturada, gorduras <i>trans</i> , açúcar e sódio.
2007	Workshop sobre gorduras <i>trans</i> patrocinado por: ABIA, ILSI e SBOG.
2007	O segmento de biscoitos empreende uma ação voluntária para redução dos AGT.
2007	Acordo de cooperação Ministério da Saúde – ABIA para fomentar uma alimentação saudável.
-----	Discussão na Câmara Setorial de Alimentos da ANVISA voltada à adoção de medidas para a redução de gorduras saturadas, gorduras <i>trans</i> , açúcar e sódio nos alimentos processados.
2008	Julho, encontro Ministério da Saúde – ABIA no marco do Fórum de Alimentação Saudável para fixar cronograma de redução das gorduras <i>trans</i> .
2008	Adoção do selo ‘Minha Escolha’ por parte de algumas empresas de alimentos.
2008	Em dezembro é acertada agenda de metas entre Ministério da Saúde – ABIA para redução dos AGT até final de 2010.
Resultados	Inovação no relacionamento entre o governo e os <i>stakeholders</i> , e redução dos teores de gordura <i>trans</i> em alimentos processados.

ANEXO A

Tabela exemplo do programa de monitoramento canadense.

Table 1: Fatty acid composition of chicken strips, chicken nuggets, and other chicken products¹ collected from fast food/restaurant establishments in 2006 (analyzed by Winnipeg lab) and 2007 (analyzed by Toronto lab).

Company	Product Name/ Description	Sampling Date	Fat (% by weight of food)	TFA ² (%) of total fat)	SFA ³ (%) of total fat)	TFA + SFA (% of total fat)
Boston Pizza	Breaded BBQ Wings ⁴	Sept. 2007	18.2	0.3	16.1	16.4
Burger King	Chicken Nuggets/Crowns	Sept. 2006	19.8	18.6	23.1	41.7
Burger King	Chicken Nuggets/Crowns	Oct. 2006	19.1	34.7	20.8	55.5
Burger King	Chicken Nuggets	March 2007	13.9	23.6	25.0	48.6
Burger King	Original Chicken	March 2007	16.2	35.7	22.9	58.6
Casey's	Fried Chicken Strips	March 2007	11.7	1.0	11.3	12.3
Harvey's	Chicken Strips	March 2007	17.5	1.2	10.8	12.0
KFC	Chicken Fries ⁵	Sept. 2006	16.4	29.8	23.1	52.9
KFC	Chicken Fries ⁵	Oct. 2006	12.2	25.8	24.3	50.1
KFC	Chicken Fries ⁵	Sept. 2006	22.2	33.8	22.3	56.1
KFC	Chicken Fries ⁵	Oct. 2006	13.0	32.9	23.3	56.2
KFC	Crispy Strip Chicken	March 2007	13.6	0.8	9.4	10.2

1 chicken analyzed only

2 TFA = trans fat

3 SFA = saturated fat

4 Data provided by company. The new data reflects the change in frying oils used by all Boston Pizza full service restaurants since May 2007.

5 The company has informed us that since January 2007 all KFC restaurants have changed their frying oils. The data in the table is not reflective of this change.

Fonte: http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/alt_formats/hpfb-dgpsa/pdf/nutrition/tfa-age-eng.pdf.