



16º Congresso Nacional de Iniciação Científica

TÍTULO: IDENTIFICAÇÃO DE ADITIVOS ALIMENTARES EM PRODUTOS INDUSTRIALIZADOS E POSSÍVEIS EFEITOS SOBRE A SAÚDE DO PÚBLICO INFANTIL

CATEGORIA: EM ANDAMENTO

ÁREA: CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E SAÚDE

SUBÁREA: NUTRIÇÃO

INSTITUIÇÃO: CENTRO UNIVERSITÁRIO JORGE AMADO

AUTOR(ES): MIRIA TORRES, CAMILE ESPÍRITO SANTO CERQUEIRA, ÉRICA LIMA DOS SANTOS, JULIANA SOUZA SANTOS

ORIENTADOR(ES): SUELI ALVES DA SILVA

Realização:

SEMESP

sindicato das mantenedoras de ensino superior



Apoio:

**ENIAC**
Educação Básica e Superior

Resumo

O termo aditivo alimentar é utilizado para definir qualquer ingrediente adicionado de modo intencional aos alimentos, cujo objetivo seja de alterar as características físico-químicas, biológicas ou sensoriais, durante todo o processamento, sem, entretanto, ter a finalidade de nutrir. Dessa forma, devido ao grande consumo de alimentos que contêm essas substâncias este estudo tem por finalidade identificar aditivos alimentares presentes em alimentos industrializados, especialmente os de grande consumo por crianças. Trata-se de um estudo transversal e exploratório conduzido em hipermercados de Salvador-BA, no período de junho a agosto de 2016, com a avaliação quanto à presença de aditivos alimentares, dos rótulos e todas as marcas e sabores encontrados nestes locais de: gelatinas, sucos de caixas, refrigerantes, macarrão instantâneo, balas e gomas de mascar, cereais matinais, achocolatados em pó e líquido, leite, sobremesas lácteas e iogurtes. Um total de 265 itens foram analisados, sendo 33 tipos de gelatinas, 14 sucos de caixa, 35 macarrões instantâneos, 11 achocolatados em pó, 19 achocolatados líquidos, 55 biscoitos, 38 gomas de mascar e 71 balas. Todas as amostras apresentaram conformidade quanto à declaração dos aditivos alimentares presentes nos produtos, bem como a indicação por extenso do corante tartrazina exigido por lei. Observaram-se, em todos os produtos vários tipos de aditivos, principalmente corantes, que podem trazer riscos à saúde. Os rótulos dos produtos pesquisados possuíam todas as informações necessárias a cerca dos aditivos e podem ser utilizados pelos consumidores como ferramenta para escolha dos alimentos.

Palavras-chave: Aditivos alimentares; tartrazina, infantil.

Introdução

O consumo de alimentos ultraprocessados tem grande relevância, pois apesar de nutricionalmente desbalanceados, devido a sua formulação e apresentação, tendem a ser consumidos em excesso e a substituir alimentos *in natura* ou minimamente processados. Geralmente, para a produção desses alimentos, entre outras substâncias, são utilizados os aditivos alimentares cuja função é estender a duração ou mais frequentemente, dotá-los de cor, sabor, aroma e textura o que os tornam extremamente atraentes (BRASIL, 2014).

Todavia, o emprego dessas substâncias na produção de alimentos é controverso visto que embora sob o ponto de vista tecnológico haja benefícios obtidos existe uma permanente preocupação quanto aos potenciais riscos toxicológicos mediante a exposição crônica (ANVISA, 2016), como alergias, intolerâncias alimentares e

hiperatividade (McCANN et al., 2007; POLÔNIO E PERES, 2009; AUN et al., 2011). Assim, uma constante avaliação dos produtos comercializados, no que se refere à identificação e uso desses insumos nos alimentos, além da exposição a estes, bem como relacionados a efeitos adversos à saúde se faz necessária. Dessa forma, este trabalho tem por objetivos identificar aditivos alimentares em alimentos industrializados e os possíveis efeitos sobre a saúde do público infantil.

Metodologia

Trata-se de um estudo transversal, quantitativo e exploratório, que está sendo conduzido em hipermercados de Salvador- BA, no período de junho a agosto de 2016. Todas as marcas encontradas no local pesquisado, das categorias (mesmo tipo de produto) serão avaliadas: cereais (macarrão instantâneo, cereais matinais, biscoitos) e doces (balas e gomas de mascar); Leite e derivados lácteos (leite, iogurte, achocolatados líquidos e em pó; sobremesas lácteas); Bebidas industrializadas (sucos e refrigerantes) e gelatinas. Após a coleta dos dados, será calculada a frequência dos aditivos encontrados nos alimentos e a sua categorização por grupos regulamentados internacionalmente. Sequencialmente, será verificado se a utilização está em conformidade com o estabelecido pela legislação vigente, bem como se há substâncias que são permitidas aqui no Brasil e proibidas em outros países.

Com base nos resultados obtidos nesta etapa, será feita uma revisão sistemática da literatura para identificação de estudos experimentais e analíticos, com a finalidade de averiguar efeitos adversos à saúde, bem como se os produtores de alimentos obedecem às quantidades estabelecidas pelos órgãos regulatórios.

Desenvolvimento

A coleta de dados iniciou-se em junho, a obtenção de dados, até o momento de 265 produtos. A finalização dessa fase está prevista para setembro de 2016. Após esta etapa, serão desenvolvidas as demais atividades previstas para o projeto.

Resultados Preliminares

Analisou-se um total de 265 rótulos sendo: 33 de gelatinas, 14 de sucos de caixa, 35 de macarrões instantâneos, 11 de achocolatados em pó, de 19 achocolatados líquidos, 55 de biscoitos, 38 de gomas de marcas e 71 balas. Todas as marcas analisadas apresentaram conformidade quanto à declaração dos aditivos alimentares presentes nos produtos, bem como a indicação por extenso do corante tartrazina exigido por lei. Contudo, todos os produtos apresentaram vários tipos de aditivos, principalmente corantes, que podem trazer riscos à saúde. Os rótulos dos produtos citados possuem todas as informações necessárias a cerca dos aditivos e podem ser utilizados pelos consumidores como ferramenta para escolha na hora da compra.

Fontes consultadas

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA- ANVISA. Resolução RDC nº 340, de 13 de dezembro de 2002. As empresas fabricantes de alimentos que contenham na sua composição o corante tartrazina (INS 102) devem obrigatoriamente declarar na rotulagem, na lista de ingredientes, o nome do corante tartrazina por extenso.

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA- ANVISA. Portaria nº 540, de 27 de outubro de 1997. Dispões sobre o Regulamento Técnico: Aditivos Alimentares - definições, classificação e emprego.

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA - ANVISA. Esclarecimentos sobre a declaração de alegações de conteúdo para aditivos alimentares na rotulagem de alimentos e bebidas. Informe Técnico n. 70, de 19 de janeiro de 2016.

AUN, M.V.; MAFRA, C.; PHILIPPI, J.C.; KALIL, J.; AGONDI, R. C.; MOTTA, A. A. Aditivos em alimentos. **Rev. bras. alerg. imunopatol.** v. 34.n. 5, p. 178-186, 2011.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. 2. Edição. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

McCANN et al. Food additives and hyperactive behaviour in 3-year old and 8–9 year old children in the community: a randomised, double blind, placebo-controlled trial. *The Lancet*, 370, 1560–1567, 2007.

POLONIO, Maria Lúcia Teixeira; PERES, Frederico. Consumo de aditivos alimentares e efeitos à saúde: desafios para a saúde pública brasileira.