



# Congrega

Urcamp 2016

## 11ª MOSTRA DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA JÚNIOR

### ADITIVOS ALIMENTARES

Os aditivos alimentares são substâncias que são adicionadas aos alimentos com o propósito de lhes atribuir propriedades técnicas específicas, como: conservar ou intensificar cor, aroma e sabor; a fim de resgatar as características que o alimento perdeu ao ser processado. Há décadas, o ser humano criou uma necessidade de conservar seus alimentos. Por exemplo, os índios brasileiros, muito tempo antes do descobrimento, costumavam assar as carnes, secar os peixes e depois armazená-los em caldo grosso de pimenta, já os bandeirantes usavam o sal em suas caças para poder transportá-las durante suas expedições. Entre tantos benefícios, estudos associam a utilização inadequada desses componentes a impactos prejudiciais à saúde, tais como câncer, alergia, redução de vitaminas no sangue, entre outros problemas. Todas as novas moléculas de aditivos devem ser submetidas a estudos toxicológicos e testes de segurança, obedecendo aos critérios definidos na legislação de Mercosul e na Resolução N°104/99 da Anvisa. Assim, os aditivos utilizados na fabricação de um determinado alimento devem ser obrigatoriamente discriminados na sua embalagem e incluídos na lista de ingredientes utilizados na sua elaboração. Estima-se que existam cerca de 3.500 aditivos alimentares, classificados como, corantes, conservantes, antioxidantes, estabilizantes e outros. Este trabalho tem como objetivo fazer uma apresentação básica de aditivos nos alimentos, a função que exercem e sua codificação correspondente (aprender a leitura correta dos aditivos em embalagens de alimentos), bem como relatar os benefícios e malefícios causados pelos mesmos. Buscaram-se experiências práticas para melhor ilustração do trabalho, foram utilizados alimentos em um método de extração de corantes artificiais, foram lidos e testados 50 alimentos, 10 tipos de iogurte, 10 tipos de balas, 10 tipos de suco, 10 tipos de refrigerante e 10 tipos de gelatinas. Desses 50 alimentos lidos, 100% apresentaram algum tipo de aditivo e 96% dos alimentos testados apresentaram corantes artificiais. Conclui-se, então, que independente dos benefícios alcançados com uso de aditivos em alimentos, existe uma imensa preocupação quanto aos riscos toxicológicos decorrentes da ingestão diária dessas substâncias químicas. O consumidor por si só é incapaz de controlar a própria exposição aos diferentes aditivos presentes nos alimentos e, conseqüentemente não pode avaliar se o benefício recebido justifica o risco a que está exposto.

Autora: Manoela Chalá da Silva Milan

Coautora: Julia Cardoso Mello

Orientadora: Irecê Lins Asconavieta