II CONPINUT
Congresso Online de Práticas Inovadoras em Nutrição
Edição 2021

978-65-89908-76-0

AVALIAÇÃO DA PRESENÇA DE ADITIVOS ALIMENTARES EM PRODUTOS INDUSTRIALIZADOS SAUDÁVEIS

II Congresso Online de Práticas Inovadoras em Nutrição., 1ª edição, de 21/09/2020 a 28/03/2021
ISBN dos Anais: 978-65-86861-29-7

FONSECA; Stéphane Raquel Almeida Velande da [1], OLIVEIRA; Isabela Silva [2], RASERA; Giuliano Patrick [3], LIBÓRIO; Flávia Helena de Moura [4], FERRARI; Ariana [5]

RESUMO

Introdução: A globalização gerou excesso de trabalho, falta de tempo, e consequentemente a busca por alimentos processados, em virtude de sua praticidade, rapidez e palatabilidade. Esses alimentos são sensorialmente mais atrativos que os alimentos *in natura*, por serem ricos em açúcar, aditivos alimentares, gorduras não saudáveis e sal, apresentando baixo teor de fibras, proteínas, vitaminas e minerais, que induzem altas respostas glicêmicas e têm baixo potencial de saciedade. A esses subalimentos são adicionados os aditivos alimentares, definidos pela ANVISA, pela Portaria SVS/MS 540, de 27/10/97, como aqueles que modificam características físicas, químicas, biológicas ou sensoriais, durante a fabricação, processamento, preparação, aumentando a durabilidade do produto, ou intensificando suas propriedades organolépticas, sem o propósito de nutrir. Os mais usuais são: acidulantes, conservantes, antioxidantes, antiumectantes, aromatizantes, fermentos químicos e intensificadores de sabor, corantes, emulsificantes, edulcorantes, adoçantes, espessantes, agentes espumantes, e gelificantes. Objetivo: Avaliar a presença de aditivos alimentares em produtos industrializados tidos como saudáveis. Metodologia: Foram coletados em um supermercado do município de Maringá-Pr, na seção de produtos “saudáveis”, dados de 8 produtos com análise dos seus ingredientes por meio do rótulo para verificação da presença de aditivos alimentares. Os aditivos encontrados foram: mousse de maracujá: emulsificante (ésteres acéticos de mono e diglicéridos de ácidos gordo), estabilizante (difosfato tetrassódico, pirofosfato tetrassódico), espessantes (goma xantana e carragena, galactomanano e alginato de sódio), acidulantes (ácido fumárico, ácido cítrico e ácido ascórbico), edulcorantes (naturais glicosídeos de steviol e artificiais acesulfame de potássio e sucralose) corantes artificiais (tartrazina e amarelo crepúsculo); gelatina diet: reguladores de acidez (ácido fumárico, citrato de sódio), aromatizante, edulcorantes (ciclamato de sódio, aspartame, sacarina sódica) e corantes (bordeaux S e amarelo crepúsculo FCF); palitos salgados: fermentos químicos (Bicarbonato de amônio e Bicarbonato de Sódio), emulsificante (lecitina de girassol), espessantes (goma guar e Goma xantana e acidulante ácido cítrico); pastilhas: edulcorante sorbitol,

[1] UNICESUMAR, stehmestrado@gmail.com
[2] UNICESUMAR, isabelasilva_12@hotmail.com
[3] UNICESUMAR, giurasera@hotmail.com
[4] UNICESUMAR, flaviahfmoura@gmail.com
[5] UNICESUMAR, ariana.ferrari@unicesumar.edu.br

espessante goma arábica, acidulante ácido cítrico, aromatizantes, corantes artificiais (vermelho 40, amarelo crepúsculo e azul brilhante FCF); leite condensado de soja: aromatizantes, corante inorgânico (dióxido de titânio), espessantes (pectina 440 e goma carragena), estabilizante (citrato de sódio), e regulador de acidez (bicarbonato de sódio); biscoito amanteigado: emulsificante (lecitina de soja), aromatizante, regulador de acidez (ácido lático) e edulcorante artificial (sucralose); biscoito tipo minipretzel: estabilizante (carboximetilcelulose), emulsificante (lectina de soja), fermento químico (bicarbonato de sódio e difostato dissódico); Ketchup zero calorias, zero sódio e zero açúcar: espessante (goma xantana e carboximetilcelulose), corantes (carmin e caramelo lll), conservante (sorbato de potássio), aromatizante e edulcorantes (sucralose e acessulfame de potássio). Conclusão: Em suma, foram encontradas grandes quantidades de aditivos, aplicados com o intuito de aumentar o *shelf life*, tornando o produto final mais palatável, todavia estes são potencialmente prejudiciais a saúde, com risco de causar reações tóxicas no metabolismo, alterações no comportamento, carcinogenicidade, doenças cardiovasculares, obesidade, dislipidemias, diabetes mellitus, síndrome metabólica e efeitos deletérios na microbiota intestinal. Nota-se, portanto, o uso excessivo de aditivos nos produtos analisados, sendo de extrema necessidade adoção de políticas públicas, visando um rótulo *clean label*, com predomínio de ingredientes naturais e de fácil entendimento ao consumidor.

PALAVRAS-CHAVE: alimentos processados, doenças, ingredientes

[1] UNICESUMAR, stehmestrado@gmail.com
[2] UNICESUMAR, isabelasilva_12@hotmail.com
[3] UNICESUMAR, giurasera@hotmail.com
[4] UNICESUMAR, flaviahfmoura@gmail.com
[5] UNICESUMAR, ariana.ferrari@unicesumar.edu.br