

ANÁLISE DE ADITIVOS ALIMENTARES PRESENTES NOS ALIMENTOS PROCESSADOS DESTINADOS AO PÚBLICO CRIANÇA

Samin Isabella Fernandes Safi IC, Rafaella Rodrigues de Holanda IC, Antônio Zenon Antunes Teixeira PQ

PIBIC-EM Edital Nº 016/2021
Campus Aparecida de Goiânia
antonio.teixeira@ifg.edu.br

Palavras Chave: Aditivos alimentares; Alimentos processados; Criança

Introdução

Alimentos industrializados no Brasil estão aumentando e as crianças são o foco desses produtos. A preocupação é os possíveis riscos para a saúde devido à ingestão de aditivos alimentares na dieta de uma criança. O objetivo deste projeto foram analisar o conteúdo nutricional dos alimentos comercializados para crianças e estabelecer os dados de aditivos presentes nestes alimentos. Os 143 produtos foram classificados de acordo com os ingredientes principais e categorias de alimentos como: carnes embutidos, salgadinhos, biscoitos, goma/balas e sucos.

Metodologia

As informações dos dados de produtos alimentícios foram coletadas a partir do banco de dados do Grupo Pão de Açúcar e sites de empresas e supermercados

Resultados e Discussão

Os resultados mostraram que todos os produtos continham aditivos, exceto em salgadinho de batata sabor original. Os biscoitos salgados, salgadinhos de batatas e sucos líquidos são produtos com menos aditivos presentes. Alguns produtos tiveram aditivos exagerados como balas de gelatinas, gomas de máscaras e sucos em pó que possuem os aditivos entre 11 e 13 tipos. Os aditivos alimentares mais importantes predominantemente presentes nos produtos da amostra, seja pelo alto consumo ou pelos aditivos com mais efeitos adversos relatados são classes de corantes, conservantes, realçadores de sabor e edulcorantes. A linguiça suína contém 10 tipos e aditivos: aromatizantes, corantes, dois antioxidantes, estabilizante e emulsificante... Suco em pó contém muitos corantes tais como tartrazina, azul brilhante, vermelho 40 e caramelo IV além de edulcorantes como aspartame, ciclado de sódio, acesulfame de potássio e sacarina sódica. De acordo com Teixeira (2018), os aditivos presentes em alimentos de crianças variaram de dois a nove aditivos, mas alguns produtos tiveram aditivos exagerados, tais como macarrão instantâneo (11 aditivos) e minibolo (16 aditivos).

Tabela 1. As classes de aditivos presentes em cada categoria de alimentos pesquisados

Categorias de alimentos		Amostras (n)	Total (n)	Classes de aditivos presentes
Carnes embutidos	Mortadela	7	39	7 a 11
	Linguiça	17		5 a 11
	Empanada de frango	3		4 a 6
	Salsicha hot dog	2		7 a 9
	Presunto	4		9 a 10
	Salame	6		3 a 6
Salgadinhos	Salgadinho de batata	10	38	0 a 5
	Salgadinho de milho	26		1 a 10
	Salgadinho de trigo	2		4 a 5
Biscoitos	Biscoito doce	34	40	1 a 8
	Biscoito salgado	6		1 a 5
Gomas e balas	Goma mascar	8	16	4 a 9
	Bala de gelatina	8		4 a 10
Sucos	Suco em pó	6	10	9 a 13
	Suco líquido	4		1 a 3
Total geral de amostras			143	

Conclusões

Os consumidores devem ser instruídos a ler os rótulos dos alimentos. Além disso, a autoridade deve reduzir o limite permitido de aditivos usados em alimentos para proteger a saúde pública.

Agradecimentos

CNPq pelas bolsas.

TEIXEIRA, AZA. Sodium content and food additives in major brands of Brazilian children's foods. *Ciência & Saúde Coletiva*, v.23, n.12, p.4065-4075, 2018.