

Banco de dados sobre corantes em produtos comerciais brasileiros

Lucas M. de Arruda¹, Leticia A. Oi¹, Adriana P. Ariseto-Bragotto¹

¹Faculdade de Engenharia de Alimentos, Universidade Estadual de Campinas (UNICAMP)

l240087@dac.unicamp.br

l178696@dac.unicamp.br

pavesi@unicamp.br

Sessão do trabalho: Sessão 1 - Aditivos em alimentos

Resumo:

Adicionados intencionalmente para alterar propriedades tecnológicas dos alimentos, os aditivos alimentares são fundamentais para a segurança e características sensoriais de um produto. Dentre as funções dos aditivos, uma das mais recorrentes é a de corante, importante para o apelo visual e aceitação global do alimento pelo consumidor. De forma a disponibilizar informações consolidadas sobre a aplicação desses aditivos alimentares no Brasil, este trabalho objetivou a criação de um banco de dados e identificação dos corantes utilizados, permitindo a determinação da frequência e das tendências de uso dessas substâncias que conferem cor aos produtos alimentícios brasileiros e estudos que averiguem riscos à saúde pela avaliação de exposição a corantes. A distribuição dos corantes foi avaliada pelas informações declaradas em 3300 rótulos de 426 tipos de alimentos e preparações (itens alimentares) que continham aditivos alimentares dentre os itens descritos na Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF) 2017-2018 do IBGE, onde selecionou-se produtos de ao menos cinco marcas de abrangência nacional por item, obtidos de 580 websites de empresas do setor de alimentos e de redes de supermercados brasileiros ou por visitas a estabelecimentos comerciais. Foi identificado que 1194 produtos continham corante em sua lista de ingredientes, totalizando o emprego de corantes em 232 itens da POF. Em suma, 28 corantes distintos foram reconhecidos, onde os com maior frequência foram urucum (12,6%), carmim (12,1%), caramelo IV (11,2%), amarelo crepúsculo (8,2%), tartrazina (7,9%), azul brilhante (6,8%), cúrcuma (6,4%), dióxido de titânio (6%), betacarotenos (5,8%) e amaranto (5,2%). Produtos contendo somente um tipo de corante prevaleceram, representando 57% do total investigado, contudo a combinação de dois ou mais corantes, sobretudo a de dois corantes (26,1%), também foi significativa. Outrossim, os dados de rotulagem mais frequentes foram provenientes dos grupos dos "Doces", "Bebidas", "Carnes" e "Farinhas e Massas", nessa ordem. Agradecimento: FAPESP (Proc. 2021/05903-5).

Palavras-chave: Aditivos alimentares. Corantes. Rotulagem.