



ADITIVOS ALIMENTARES: IMPACTOS NA SAÚDE ¹

Andressa Dallepiane², Maria Paula Mattioni Dal Ross³, Pricila Knebelkamp⁴, Fernanda da Cunha Pereira⁵

¹ Trabalho desenvolvido na disciplina de Engenharia de Alimentos

² Acadêmica do curso de Engenharia Química, andressa.dallepiane@sou.unijui.edu.br;

³ Acadêmica do curso de Engenharia Química, maria.dalross@sou.unijui.edu.br;

⁴ Acadêmica do curso de Engenharia Química, pricila.knebelkamp@sou.unijui.edu.br;

⁵ Professora Dra. do Curso de Engenharia Química, fernanda.cunha@unijui.edu.br.

Os aditivos alimentares estão presentes em grande parte dos alimentos com o objetivo de alterar características químicas, físicas, biológicas ou sensoriais, sem propósito nutricional. Sendo utilizados principalmente para aumentar a vida útil do produto e torná-lo mais agradável ao consumidor. Este trabalho estudou a composição e os limites máximos de aditivos permitidos para cinco produtos de classes alimentares diferentes: gelatina, aperitivo empanado, energético, chocolate em barra e iogurte. Neste resumo, optamos por descrever brevemente o aperitivo empanado, o qual é produzido à base de carne de frango e outras aves, e contém aditivos para melhorar seu sabor, odor e textura. Sua composição deve conter 10% a 30% de proteínas e carboidratos, com até 4% de proteínas não cárneas. Seu processo de fabricação inclui trituração, empanamento, pré-fritura, cozimento e congelamento. Neste, são encontrados estabilizantes, emulsificantes, realçadores de sabor, antioxidantes e aromatizantes. Assim, observa-se que com o aumento do consumo de alimentos industrializados, aumenta-se também a ingestão dos aditivos alimentares. Apesar de haver regulamentações, muitos alimentos, consumidos majoritariamente por crianças, contêm aditivos em níveis acima do permitido, como corantes e aromatizantes. Estudos indicam que o consumo excessivo desses aditivos está associado a problemas como hiperatividade, alergias, distúrbios gastrointestinais e até mesmo câncer. Crianças são particularmente vulneráveis devido à sua imaturidade fisiológica, e o uso indiscriminado de aditivos, mesmo em baixas doses, pode resultar em efeitos negativos a longo prazo. A partir da abordagem deste trabalho, podemos concluir que os alimentos de preparo rápido são cada vez mais comuns devido à alta demanda, mas seu consumo tem trazido efeitos colaterais à saúde. Em resposta, algumas pessoas buscam opções mais saudáveis, com menos aditivos e alimentos frescos. A ANVISA estabeleceu novas normas, como a Instrução Normativa nº 211, para controlar o uso de aditivos, impondo limites, além de novas regras de rotulagem. No entanto, ainda existem brechas, como o uso do termo “quantum satis”, que permite a utilização de aditivos de acordo com a receita do fabricante. Com isso, a regulamentação brasileira sobre aditivos ainda é branda, necessitando de limites mais definidos para proteger a saúde do consumidor, especialmente das crianças.

Palavras-chave: Aditivos alimentares. Rotulagem. Saúde.