

Laura Diettrich; Florencia Cladera Olivera  
Instituto de Ciência e Tecnologia de Alimentos (ICTA/UFRGS)

## INTRODUÇÃO

Corantes alimentares (Figura 1) são considerados substâncias que possuem a propriedade de conferir ou intensificar a coloração de alimento e bebida, com finalidade essencialmente sensorial.

Estudos têm relacionado o consumo de alimentos que contêm corantes artificiais com o desencadeamento de reações adversas a curto e longo prazo. Neste contexto, a maior preocupação é com o público infantil, por ser mais exposto a essas substâncias e por sua imaturidade fisiológica.



Figura 1

## OBJETIVOS

- Quantificar o consumo de corantes artificiais por crianças residentes no Rio Grande do Sul.
- Avaliar se a ingestão diária pode ultrapassar os valores considerados seguros.

## MATERIAIS E MÉTODOS

Aplicação do Questionário de Frequência Alimentar (crianças de 1 a 12 anos)

Estimativa do consumo diário de corantes por cada criança

Comparação com a Ingestão Diária Aceitável (IDA)

## RESULTADOS

Os resultados preliminares, obtidos através de 40 questionários, indicam que os corantes artificiais mais frequentemente encontrados nos alimentos citados nos questionários foram amarelo crepúsculo, amarelo tartrazina e azul brilhante. No entanto, o bordeaux S foi o corante que apresentou maior consumo em relação à IDA, conforme mostra a Figura 2.

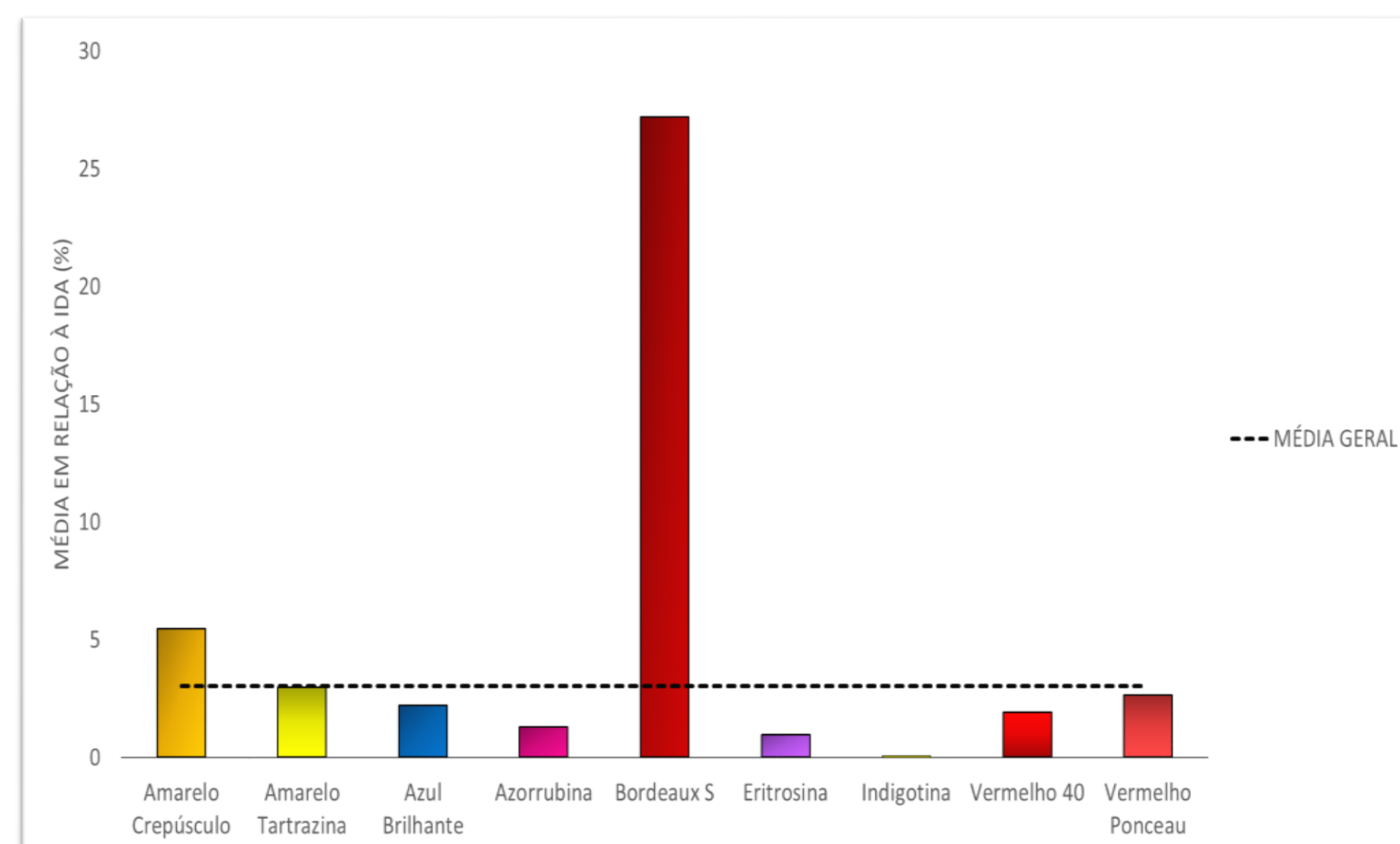


Figura 2 – Média de consumo de cada corante em relação à IDA.

Os resultados preliminares indicam que para nenhum dos corantes artificiais foi ultrapassada a IDA. Os alimentos que mais contribuem com a ingestão de corantes artificiais pelas crianças são gelatinas e refrescos em pó.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS



A ingestão de diversos alimentos coloridos ao longo do dia pode ultrapassar a IDA, o que representa um risco para a saúde. Sendo assim, o consumo de alimentos contendo corantes artificiais deve

ser observado, sobretudo em relação ao público infantil.

AGRADECIMENTOS: PET Engenharia de Alimentos