

Características dos Corantes Artificiais

Autores: Cauana Stefani Amadei, Chaiane Cristina Decezare, Gabriela Bárbara da Silva Milani, Gabrielle Kosenhoski Vieira, Joana Scapini

Palavras-chave: corantes artificiais, aditivos, alergias

Corantes artificiais são aditivos, obtidos pelo processo de síntese, que conferem, intensificam ou alteram a coloração dos alimentos, tornando-os mais saborosos e atrativos ao público, porém não apresentam valor nutritivo, sendo que a maioria são obtidos do alcatrão do carvão. São utilizados pela indústria de alimentos por apresentarem: alta estabilidade, custo de produção relativamente baixo, isenção de contaminação biológica, capacidade de uniformizar e intensificar a cor dos alimentos processados, além de apresentarem ampla gama de cores. Neste trabalho foi realizada uma pesquisa bibliográfica a partir de artigos e trabalhos nacionais publicados entre os anos de 1987 a 2014, com o objetivo de demonstrar para o público as características e tipos de corantes artificiais presentes em alimentos. A legislação brasileira permite o uso de 11 corantes artificiais, os principais pertencem ao grupo azo, e são: Tartrazina, Amarelo crepúsculo, Azorrubina, Amaranço, Ponceau 4R e Vermelho 40, junto com o seu número de INS (Sistema de Numeração Internacional) e valores de IDA (Ingestão Diária Aceitável). A IDA é expressa em miligrama por quilo de peso corpóreo (mg/kg p.c.), que determina a quantidade de aditivo alimentar que pode ser consumido diariamente, durante toda a vida, para que não apresente riscos à saúde. No rótulo do produto deve constar a declaração de "Colorido artificialmente". Apesar da ANVISA permitir o consumo de corantes artificiais, é necessário o controle da utilização desses corantes no alimento uma vez que a maioria dos alimentos coloridos é destinada às crianças e não é raro o relato de reações alérgicas sofridas por estas substâncias. O consumo excessivo de corantes artificiais está relacionado à alergia, hiperatividade em crianças, déficit de atenção, urticária, indisposição gástrica e vômitos, sendo as crianças mais vulneráveis aos efeitos adversos dos corantes. Existem fatores que contribuem para essa vulnerabilidade, que são: quantidade de aditivos por quilo peso corporal (trabalhos verificaram que as balas e guloseimas apresentam teores acima do permitido pela legislação); imaturidade fisiológica (dificuldade de excreção e alteração do metabolismo), e a dificuldade de controlar a ingestão destes aditivos. Na pré-escola, as crianças começam a ter acesso a alimentos industrializados e contato com os corantes sintéticos, principalmente através das guloseimas, e as pesquisas demonstram que é fácil uma criança ultrapassar o IDA máximo para alguns co