

O perigo do uso de corantes em alimentos

Autores: Cynthia Thais Cavalli, Kimberly Eduarda Chilanti Galiotto, Milene Jacobi Velloso, Gabriela Milan, Stefanie Monalise Grave

Palavras-chave: Corantes; atrativos; alergias

A cor é uma propriedade sensorial de significativa influência na aceitabilidade dos alimentos. Há muitos séculos o homem vem adicionando substâncias químicas aos alimentos com o intuito de torná-los mais atrativos e saborosos. Os corantes artificiais são substâncias ou mistura de substâncias, sem valor nutritivo, adicionadas aos alimentos com a finalidade de conferir ou intensificar a coloração própria do produto, tornando-os mais atrativos. Os corantes são caracterizados pela sua capacidade de absorver a luz visível (400 a 700 nm) e é por este motivo que apresentam cor. A cor real de uma substância colorida é exatamente aquela que ela não foi capaz de absorver. Para a criação de novos compostos tem sido realizadas modificações que ocorrem na região de luz visível. Como a cor de um alimento tem capacidade de influenciar na percepção do sabor em praticamente tudo, dos doces aos vinhos, as indústrias de alimentos adicionam corantes em seus produtos. O consumo dos corantes artificiais estão sendo associados a problemáticas como alergias, piora do funcionamento do organismo e até mesmo ao aparecimento de câncer. Apesar dos problemas relacionados aos corantes sintéticos, existem muitos corantes naturais, que além de atribuir cor aos alimentos que os contém, também possuem propriedades benéficas à saúde humana, ou seja, possuem características funcionais e não só estéticas, como por exemplo, antioxidantes e anti-inflamatórias. Com isso, sua utilização torna-se muito conveniente e interessante, pois além de melhorar a aparência dos alimentos, podem ajudar na saúde de quem os consome. Apesar destes benefícios apresentados por alguns corantes naturais, os artificiais continuam sendo os mais utilizados pela indústria alimentícia, por apresentarem menores custos de produção e conseguir atender as expectativas dos consumidores, tornando os produtos mais atrativos. Durante as aulas de química foi desenvolvido um trabalho em sala de aula com enfoque nos aditivos químicos e optamos por fomentar a pesquisa em torno dos corantes e apresentá-lo na Feira de Ciências. Portanto, com este trabalho, pretende-se estabelecer conexões entre o que foi aprendido em sala de aula, com as informações encontradas na literatura sobre os corantes encontrados nos alimentos mais consumidos pelos alunos e professores do IFC campus Concórdia. Para a coleta de dados, foi realizado um levantamento através de questionários aplicados com os alunos e professores do IFC- Concórdia sobre alimentos m