



Evento	Salão UFRGS 2014: SIC - XXVI SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFRGS
Ano	2014
Local	Porto Alegre
Título	Estudo do uso do corante artificial tartrazina em alimentos comercializados no Brasil
Autor	ADSON STORCK DA SILVA
Orientador	FLORENCIA CLADERA OLIVERA

Diversos estudos apontam reações adversas aos aditivos, quer seja aguda ou crônica, tais como reações tóxicas no metabolismo desencadeantes de alergias, de alterações no comportamento, em geral, e carcinogenicidade, esta última observada em longo prazo. No Brasil existem poucos dados em relação ao uso de corantes em alimentos. O presente trabalho objetiva o levantamento de dados referentes ao uso da tartrazina em alimentos comercializados no Brasil. A tartrazina é um corante artificial que confere cor amarela citado como o corante alimentar que mais provoca reações alérgicas. Neste estudo foram obtidos dados da presença de tartrazina através da observação das informações constantes no rótulo dos produtos anunciados no site de uma das maiores redes de supermercados do Brasil e organizados em tabelas. Foram considerados somente alimentos industrializados e excluídos os produtos sem informações de rotulagem e, aqueles anunciados em embalagens de diversos tamanhos, foram contabilizados somente uma vez. Foram analisados 3488 rótulos, sendo os alimentos organizados em categorias, tais como biscoitos, leites e iogurtes, mercearia, congelados, cárneos, bebidas, entre outros. Foram construídas tabelas relacionando a presença do corante em cada produto. Além disso, foram realizadas análises laboratoriais, para avaliar a quantidade de tartrazina presente em algumas amostras, por meio de Cromatografia Líquida de Alta Eficiência (CLAE). Foram utilizados produtos, que indicavam a presença do corante no rótulo, adquiridos em supermercados na cidade de Porto Alegre. Do total de rótulos estudados, 93 (2,67%) indicavam presença de tartrazina, sendo o mais utilizado entre os corantes artificiais e o sexto, considerando-se naturais e artificiais. A categoria na qual foi mais frequente o uso de tartrazina foi bomboniere, visto que 11,37% dos seus itens continham tal corante, seguida da categoria mercearia doce com 7,32%. Em bomboniere o valor deve-se principalmente às balas (n=62) com 20 (32,26%) produtos, com tartrazina. Em mercearia doce, 45% das sobremesas em pó e 27,78% das gelatinas continham o corante. O produto alimentício onde foi mais frequente a presença de tartrazina foi o suco em pó, com 12 produtos de um total de 17, representando 70,59%. Desta forma, foi escolhido este produto para realizar a quantificação através de análise experimental. Foram analisados 25 produtos diferentes, com sabores variados, sendo 4 de abacaxi, 1 de caju, 5 de laranja, 4 de limão, 1 de manga, 4 de maracujá, 1 de pêra, 1 de pêssego e 4 de tangerina, englobando 8 marcas. Os produtos foram preparados segundo a indicação do fabricante. A legislação brasileira permite uso do corante tartrazina em sucos em pó no limite de 0,01g/100mL da bebida pronta para consumo. O produto com maior quantidade de tartrazina foi um suco sabor tangerina, com uma concentração de 0,00286g/100mL o que representa 28,6% do limite permitido. O produto com menor quantidade do corante foi o suco de caju, com concentração de 0,0001399g/100mL, representando 1,39% do permitido pela legislação. Os sucos de limão e pêra não apresentaram quantidade detectada pelo aparelho. Conclui-se que a tartrazina foi o corante artificial mais frequentemente utilizado nos alimentos estudados e que todos os sucos em pó analisados estavam em conformidade com a legislação brasileira com relação à concentração deste corante. Este trabalho pode servir de base para estudos relacionados à ingestão do corante tartrazina, verificando se o consumo da população ultrapassa a Ingestão Diária Aceitável, estabelecida pelo JECFA (*Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives*).