

**IX ENCONTRO DO INSTITUTO ADOLFO LUTZ  
I SIMPÓSIO INTERNACIONAL DE VIGILÂNCIA E RESPOSTA RÁPIDA**

**P-022-23 AVALIAÇÃO DO PERFIL E QUANTIDADE DOS EDULCORANTES NOS REFRIGERANTES DIETÉTICOS COMERCIALIZADOS NO ESTADO DE SÃO PAULO.**

**Autores:** Cano CB (Instituto Adolfo Lutz, Centro de Alimentos - Núcleo de Química Física e Sensorial.) ; Tenreiro E (Instituto Adolfo Lutz, Centro de Alimentos - Núcleo de Química Física e Sensorial.) ; Caretta ER (Instituto Adolfo Lutz, Centro de Alimentos - Núcleo de Química Física e Sensorial.)

**Resumo**

A Vigilância Sanitária de São Paulo através do Programa Paulista busca atender as diretrizes estipuladas no PNAN, escolhendo alimentos e bebidas mais consumidos pela população. Em destaque os refrigerantes dietéticos apresentaram um consumo elevado em relação aos demais tipos de bebidas, devido ao uso de dietas desbalanceadas e sem orientação de um profissional de nutrição. O objetivo do trabalho foi avaliar o perfil e a quantidade de edulcorantes empregados nos refrigerantes dietéticos comercializados no Estado São Paulo. Foram coletadas 54 amostras de refrigerantes dietéticos e lighths de tipos e marcas diferentes, para o Programa Paulista (2009). As condições de análise para sacarina, acesulfame-k e aspartame no CLAE-UV foram: C18RP, FM-tampão monofostato de potássio e Acetonitrila (90:10), vazão-1,0 mL/min, forno - 25°C e  $\lambda$ -214 nm. Para a sucralose foi C18RP, FM-Água e Acetonitrila (85:15), vazão-0,6 mL/min, forno-35°C na coluna e 35,5°C no detector IR, o ciclamato não foi avaliado. Os resultados da análise estatística descritiva, sugerem que a sacarina (54%) tinha maior prevalência nos refrigerantes de guaraná e limão, seguidos nos de laranja, misto e cola. O acesulfame-K (19%) e o aspartame (18%) estavam presentes em maior prevalência em refrigerantes de cola e guaraná, e a sucralose (10%) teve maior participação nos refrigerantes de cola. Na análise dos intervalos de confiança destes edulcorantes observou-se que na composição da mistura de edulcorantes empregado a sucralose é adicionada em menor proporção. Também pode se observar que o aspartame em relação a sua composição inicial tinha maior decomposição nos refrigerantes de cola. Com relação a avaliação do perfil e a quantidade de refrigerantes comercializados, pode se concluir que estão de acordo quanto o limite máximo permitido na legislação, mas observou-se que atualmente existe uma maior mistura de edulcorantes na composição. Estes resultados do programa pode-se avaliar evolução qualitativa e quantitativa para uma dieta atual.