



XI Encontro do Instituto Adolfo Lutz

Desafios do Laboratório de Saúde Pública: conhecer, monitorar e responder

04 a 07 de novembro de 2024

São Paulo/SP

e40746

• Bromatologia e Química

Pesquisa de corantes em pós para refrescos comercializados na região do Grande ABC, SP

Rute Dal Col^{1*} , Beatriz Ferreira Lopes¹ , Vilma dos Santos Menezes Gaiotto Daros² 

¹ Núcleo de Ciências Químicas e Bromatológicas, Centro de Laboratório Regional de Santo André, Instituto Adolfo Lutz, Santo André, SP, Brasil.

² Centro de Laboratório Regional de Santo André, Instituto Adolfo Lutz, Santo André, SP, Brasil.

*Autor de correspondência: rutedalcol@gmail.com

Coordenadora da Comissão Científica: Adriana Pardini Vicentini

O pó para refresco é um produto à base de suco ou extrato vegetal adicionado de açúcares e corantes, podendo conter edulcorantes hipocalóricos ou não calóricos, destinado à preparação de bebida para consumo imediato após a adição de água potável. Por conta da facilidade de estocagem, preparo, grande aceitação pelas crianças e adultos, e possuir um preço de mercado mais acessível que as bebidas prontas para o consumo, o crescimento desse produto vem se destacando. Os corantes alimentícios são utilizados para produzir, realçar ou conservar a cor de um alimento, tornando-o mais atraente aos olhos do consumidor, e devem ser declarados na lista de ingredientes no rótulo do alimento. O presente estudo teve por objetivo a pesquisa de corantes declarados nos rótulos de pós para refrescos. Foram analisadas 30 amostras de diferentes marcas comercializadas na região do Grande ABC no período de julho a agosto de 2023. Para a determinação de corantes foi utilizada a técnica 051/IV, cromatografia ascendente em papel para corantes artificiais orgânicos, prova qualitativa, de acordo com metodologia descrita em Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos do Instituto Adolfo Lutz. Os resultados revelaram que duas amostras (7%) apresentaram corantes não declarados no rótulo, estando em desacordo com a Resolução da Diretoria Colegiada – RDC N° 727, de 1° de julho de 2022, que dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados. A declaração incorreta de corantes nas embalagens ou a ausência de informação pode colocar em risco a saúde do consumidor, visto que podem ocorrer reações adversas desencadeando alergias em pessoas sensíveis como: asma, bronquite, rinite, náuseas, broncoespasmos, urticária, eczema e dor de cabeça. É de suma importância o monitoramento constante da presença de corantes nessa categoria de produto.

Palavras-chave. Bebidas Adoçadas, Corantes de Alimentos, Rotulagem.