



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

e40803

• Bromatologia e Química

Ácidos graxos trans em óleo de soja

Mahyara Markievicz Mancio Kus-Yamashita* , Tatiane Santos Conceição Machado

Núcleo de Química, Física e Sensorial, Centro de Alimentos, Instituto Adolfo Lutz, São Paulo, SP, Brasil.

*Autor de correspondência: mahyara.kus@ial.sp.gov.br

Coordenadora da Comissão Científica: Adriana Pardini Vicentini

Os ácidos graxos *trans* (AGT) são ácidos graxos insaturados que possuem ao menos uma insaturação na configuração *trans*, ou seja, os átomos de hidrogênio ficam em lados opostos na cadeia de carbono na região da dupla ligação. Segundo a Organização Mundial da Saúde (OMS), estima-se que o consumo exagerado desse tipo de gordura é a causa de mais de 500 mil mortes todos os anos no mundo inteiro. No Brasil, como estratégia para diminuir o consumo de AGT, foi publicada a RDC nº 632, de 24 de março de 2022, que dispõe sobre a restrição de uso de gorduras trans em alimentos, limitando a quantidade de ácidos graxos *trans* em óleos vegetais em 2 gramas por 100 gramas. O objetivo do trabalho foi avaliar os teores de AGT em óleos de soja. Foram analisadas 36 amostras de óleos de soja, de diferentes marcas, coletadas entre 2022 e 2023. A análise foi realizada de acordo com o Livro de Normas do Instituto Adolfo Lutz. Os resultados indicaram variações nos teores de AGT entre diferentes marcas de óleos de soja, e em seis amostras foi observado valores acima do limite de 2 g/100 g. No entanto, houve uma diminuição notável nos teores de AGT em comparação com estudos anteriores, sugerindo a eficácia das medidas regulatórias. A constatação de amostras que ultrapassaram os limites aceitáveis destaca a necessidade de monitoramento contínuo e uma maior conscientização por parte dos consumidores. Este trabalho enfatiza o papel vital da regulamentação na proteção da saúde pública e ressalta a necessidade de vigilância persistente, para garantir a adesão dos óleos vegetais aos padrões estabelecidos. A conscientização sobre os riscos à saúde associados ao consumo de AGT em alimentos processados continua sendo fundamental na promoção de escolhas alimentares mais saudáveis.

Palavras-chave. Gordura, Rotulagem de Alimentos, Óleo Vegetal.