



ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS CONTÊM ADITIVOS PREJUDICIAIS À SAÚDE?

FAKE



OS ADITIVOS ALIMENTARES SÃO UTILIZADOS HÁ MUITAS DÉCADAS PARA GARANTIR A SEGURANÇA DO ALIMENTO E CUMPRIR FUNÇÕES TECNOLÓGICAS ESPECÍFICAS, COMO CONSERVAR, AROMATIZAR, COLORIR, ESPESSAR E RESSALTAR O SABOR. NO MUNDO, MAIS DE 2.500 ADITIVOS ALIMENTARES E OUTRAS SUBSTÂNCIAS SÃO APROVADOS PARA USO.

A segurança dos aditivos é avaliada sistematicamente pelo JECFA (The Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives), comitê científico da FAO (Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura) e da OMS (Organização Mundial da Saúde) que analisa os riscos e a eficácia desses ingredientes, sob a ótica da segurança dos alimentos para a população mundial.

No Brasil, os aditivos são aprovados pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), considerando a avaliação dos órgãos reconhecidos internacionalmente e as especificidades de consumo da população local.



VOCÊ SABIA?

O JECFA estabelece os valores que definem a Ingestão Diária Aceitável (IDA), que significa a quantidade de um aditivo que um indivíduo pode consumir diariamente pelo resto de sua vida sem prejuízos à sua saúde. Os cientistas tomam como ponto de partida o NOAEL, sigla em inglês para “maior dose da substância avaliada que não produziu efeito adverso”. Por segurança, esse valor ainda é dividido por 100. Ou seja, a IDA é um valor 100 vezes menor do que a dose diária considerada segura.



REFEÊNCIAS:

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria da Vigilância Sanitária. PORTARIA Nº 540, DE 27 DE OUTUBRO DE 1997. Regulamento Técnico: Aditivos Alimentares - definições, classificação e emprego.

<https://www.efsa.europa.eu/en/news/efsa-evaluates-southampton-study-food-additives-and-child-behaviour>

<https://apps.who.int/food-additives-contaminants-jecfa-database/Home>

European Food Safety Authority (2011) - Scientific Opinion on the re-evaluation of caramel colours (E 150 a,b,c,d) as food additives

European Food Safety Authority (2013) - Scientific Opinion on the re-evaluation of aspartame (E 951) as a food additive

European Food Safety Authority (2017) - Re-evaluation of glutamic acid (E 620), sodium glutamate (E 621), potassium glutamate (E 622), calcium glutamate (E 623), ammonium glutamate (E 624) and magnesium glutamate (E 625) as food additives

European Food Safety Authority (2017) - EFSA confirms safe levels for nitrites and nitrates added to food

Serra-Majem et al. (2018) - Ibero-American Consensus on Low- and No-Calorie Sweeteners: Safety, Nutritional Aspects and Benefits in Food and Beverages

IFIC Foundation Food Insight: Food Color Facts, 2020

Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JECFA): Chemical Risks and JECFA, 2020

U.S. Food and Drug Administration (FDA): Generally Recognized as Safe (GRAS), 2019

FDA Science Board: Color Additives and Behavioral Effects in Children, 2019

Academy of Nutrition and Dietetics, Eatright.org: What are Food Additives, 2018