

ADITIVOS QUÍMICOS EM PRODUTOS LÁCTEOS DESTINADOS A ALIMENTAÇÃO INFANTIL: CONSUMO E IMPACTOS À SAÚDE

Carla Gravel da Costa Osta¹, Lívia Assis de Oliveira¹, Áurea Alice Campos de Oliveira²,
Soyla Carla Marcelino Oliveira³

1. Departamento de Farmácia - Universidade Federal de Juiz de Fora
2. Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais - EMATER
3. Centro Universitário de Lins - UNILINS

INTRODUÇÃO

Aditivo alimentar é todo e qualquer ingrediente adicionado intencionalmente aos alimentos sem o propósito de nutrir, com o objetivo de modificar as características físicas, químicas, biológicas ou sensoriais durante a fabricação, processamento, preparação, tratamento, embalagem, acondicionamento, armazenagem, transporte ou manipulação de um alimento. A maioria dos produtos destinados à alimentação infantil possui uso de aditivos na formulação cuja fabricação envolve diversas etapas e o uso de vários ingredientes, muitos deles de uso exclusivamente industrial nos quais, todos apresentam na rotulagem a presença de aditivos junto a outros ingredientes em sua formulação.

OBJETIVO

Este estudo teve por escopo analisar e identificar a presença e os tipos de aditivos químicos em rótulos de produtos lácteos e derivados destinados ao público infantil e a relação de consumo e impactos à saúde.

MATERIAL E MÉTODOS

Realizou-se uma revisão narrativa tendo como base de dados: Portal CAPES, SCIENCE DIRECT/ELSEVIER e SCIELO no idioma inglês utilizando os seguintes descritores: *food additives; infant feeding and dairy products*. Ao final da pesquisa foram selecionados artigos científicos publicados entre os anos de 2018 a 2022, além de capítulos de livros, teses e dissertações.

RESULTADOS

Foram evidenciados 150 rótulos de alimentos classificados de acordo com o grupo alimentício, nível de processamento de acordo com o guia alimentar 2021 e aditivos mais encontrados de acordo com o tipo: (1) Bebidas lácteas (acidulantes, aromatizantes, conservantes, espessantes e estabilizantes); (2) *Petit suisse* (aromatizante, corante, conservante, emulsificante e estabilizante); (3) Sorvetes (aromatizantes, corantes, emulsificantes, espessantes, estabilizantes e edulcorantes); (4) Mingaus de cereais e Farinhas lácteas (acidulantes, antieméticos e aromatizantes) e (5) Biscoitos doces recheados (acidulantes, aromatizantes, corantes e fermento químico). Alergia, alterações na microbiota intestinal, hiperatividade, obesidade e demais doenças crônicas não transmissíveis foram relacionadas à efeitos adversos e impactos à saúde infantil, sendo possível inferir o risco de toxicidade principalmente por corantes.

CONCLUSÃO

Embora os aditivos sejam permitidos pela ANVISA e *Codex Alimentarius*, a realidade do processamento dos produtos alimentícios indica necessária investigação e profundas

pesquisas relacionadas as reais funções dos aditivos adicionados aos produtos alimentícios, sua quantidade, seus efeitos toxicológicos e suas possíveis interferências à saúde das crianças, quando consumidos em excesso.

Palavras-chave: Food Additives; Infant Feeding; Dairy Products.