

TIPOS E QUALIDADE DE ADITIVOS UTILIZADOS EM BOLOS INDUSTRIALIZADOS

Andressa Teles da Cunha Fão, discente de graduação, Universidade Federal do Pampa, Campus Itaqui.

Mariadi Machado Lourenço, discente de graduação, Universidade Federal do Pampa, Campus Itaqui.

Joice Trindade Silveira, docente da Universidade Federal do Pampa.

andressafao.aluno@unipampa.edu.br

Os bolos tanto caseiros quanto os industrializados são produtos feitos a partir dos ingredientes básicos como farinhas, gorduras e açúcares. Quando encontrados esses alimentos em alguns supermercados eles ainda possuem vários aditivos e outras substâncias alimentares que podem ser maléficas à saúde quando consumido em excesso. Essas substâncias adicionadas são responsáveis por oferecer sabor, aroma e cor e também aumentar o tempo de durabilidade destes produtos nas prateleiras dos supermercados. Os aditivos alimentares são substâncias adicionadas aos alimentos que podem ser classificadas em diferentes categorias conforme a sua função nos produtos industrializados, como acidulantes, emulsificantes, conservantes, aromatizantes, espessantes, entre outros. Os bolos que encontramos embalados no supermercado são produtos diferentes dos bolos que costumamos fazer em nossas casa, pois eles tem várias substâncias que podem ajudar na consistência, dando liga, aroma, qualidade e tempo de prateleira. O objetivo deste trabalho foi avaliar o tipo e a quantidade de aditivos encontrados nos bolos comercializados em supermercados e destinados ao público infantil. Foi utilizado um banco de dados de uma pesquisa desenvolvida em 2021 de um projeto que avalia a qualidade nutricional de alimentos industrializados que são comercializados em supermercados, cuja coleta de dados ocorreu após a autorização dos responsáveis pelos estabelecimentos. No presente estudo foram avaliados os dados de 1 supermercado. Foram analisados 15 bolos, de 4 marcas diferentes. A partir dos rótulos, foi analisada a lista de ingredientes para verificar os tipos de aditivos utilizados nos bolos. Os valores foram tabulados no software Microsoft Office Excel e feita estatística descritiva, com os valores apresentados em termos de frequência. O objeto de análise foi a lista de ingredientes dos produtos, dos quais foram feitos registros fotográficos e/ou escritos. Observou-se que, dentre os bolos analisados, a média de aditivos alimentares foi de 14,53. Onde foi observado um número mínimo de 10 e o número máximo de 17 aditivos por produto industrializado. As categorias de aditivos encontradas foram: Emulsificante 486,6% (n=73), Fermento Químico 326,6% (n=49), umectante 253,3% (n=38), conservantes 180% (n=27), Espessantes 173,3% (n=26), Acidulante 86,6% (n=13), Aromatizante 93,3% (n=14) e Corante Natural Beta Caroteno 6,66% (n=1). Nota-se que o grupo de aditivos mais usado na fabricação de bolos industrializados foi os emulsificantes que dão aos bolos volume, textura e maciez. Os produtos continham em sua composição não apenas um aditivo, mas sim em todos os bolos industrializados foram verificados que tinham mais de dois aditivos. Ao analisar esses produtos pode-se notar que tem um número elevado de aditivos químicos alimentares. Os aditivos utilizados são autorizados pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária, no entanto, são necessários mais estudos para investigar os efeitos do consumo

destes produtos em conjunto, e não apenas isoladamente. Além disso, foram observados aditivos como o corante caramelo IV, corante natural beta caroteno dentre outros que podem ser encontrados, que tem sido alvo de questionamentos sobre a sua segurança, devido à associação com câncer e outras doenças. Apesar de serem alimentos com um apelo ao público infantil, com as embalagens decoradas e com bastante cores, destaca-se que são alimentos ultraprocessados e indica-se que sejam evitados no consumo regular no dia a dia das crianças, pois podem acabar prejudicando a saúde dos mesmos.

Agradecimentos: Esta pesquisa está sendo realizada graças ao apoio e incentivo da professora Joice trindade Silveira e da Universidade Federal do Pampa (Unipampa).

Palavras-chave: Aditivos, Ultraprocessados, Público Infantil.