

Pesquisas da Funed nas áreas de rotulagem e aditivos de alimentos são destaques

Sex 25 agosto

A [Fundação Ezequiel Dias \(Funed\)](#) recebeu, durante a última edição do XX Encontro Nacional e do VI Congresso Latino Americano de Analistas de Alimentos (Enaal), realizados em Belém/(PA), diplomas de honra ao mérito, oferecidos aos serviços de Análises de Rotulagem e de Química, que fazem parte do Instituto Octávio Magalhães (IOM/Funed).

As pesquisas “Informação nutricional: uma alternativa de melhor compreensão para os consumidores” e “Validação de método rápido e simples para a determinação de dióxido de enxofre em água de coco”, receberam a menção honrosa, concedida pela Sociedade Brasileira de Analistas de Alimentos, nas áreas temáticas de rotulagem e aditivos de alimentos, respectivamente.

O evento é realizado a cada dois anos e tem como objetivo promover o intercâmbio de profissionais e de instituições públicas e privadas que atuam nas diversas áreas de análises, avaliação e controle de qualidade de alimentos, da produção primária ao consumo. Em 2017, o encontro foi realizado entre os dias 13 e 16 de agosto, em Belém, no Pará e teve como tema central Segurança Alimentar e Biodiversidade.

Rotulagem

De acordo com a pesquisadora da Fundação, Valéria Martins Vieira, a informação nutricional veiculada nos rótulos pode ser uma importante ferramenta para o controle das doenças crônicas não transmissíveis (DCNT). “Vários modelos de rotulagem frontal e nutricional tem sido abordados hoje no mundo, a exemplo do Chile, Equador, Reino Unido, Austrália e Nova Zelândia, na tentativa melhorar o entendimento dos consumidores face aos dados rotulados”, explica a pesquisadora.

No Brasil, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) tem feito vários estudos para propor um modelo que auxilie melhor a decisão de compra dos consumidores. Foi pensando nisso, que a equipe do Serviço de Análises de Rotulagem da Funed, formada também pelas pesquisadoras Camila Vieira, Simone Gonçalves, Flávia Coimbra e Joana Saturnino, resolveu avaliar em três modelos, qual seria o melhor entendimento dos consumidores da Divisão de Vigilância Sanitária da Fundação, sobre os nutrientes declarados no rótulo de uma batata palha.

O primeiro trouxe o modelo nacional atual, o segundo atribuiu cores gráficas a oito nutrientes, imitando um semáforo. “A ideia foi atribuir o vermelho aos nutrientes que estariam elevados em um produto, a exemplo do sódio, que se consumido em excesso é nocivo à saúde. O amarelo para nutrientes que devem ser consumidos com moderação e verde para os que se consumidos com uma alimentação equilibrada, não trariam problemas à saúde”, esclarece Valéria.

Já o terceiro modelo apresentou a informação de quatro elementos apenas. “A pesquisa concluiu que o segundo modelo, com as três cores do semáforo representadas, foi o preferido pela população estudada. Assim, a proposta de inserir elementos gráficos na rotulagem pode auxiliar nas escolhas alimentares”, ressalta a pesquisadora.

Valéria afirma que o IOM quer continuar contribuindo com a Anvisa neste trabalho, de forma a identificar os elementos que tornariam a informação rotulada mais clara e acessível para a população, principalmente para as mais vulneráveis.

Água de coco

Já o trabalho que envolve a validação do método rápido e simples para a determinação de dióxido de enxofre em água de coco, recebeu o destaque no Enaal por apresentar uma alternativa metodológica mais sensível, prática e ecológica para a análise deste aditivo, além divulgar os resultados obtidos na avaliação de amostras comerciais e correlaciona-los com a ingestão diária aceitável.

“O método validado é simples, rápido e mostrou-se adequado para a determinação de dióxido de enxofre em água de coco esterilizada”, destaca a pesquisadora Cláudia Silva, que faz parte da equipe que conduziu o trabalho, e da qual fazem parte também as pesquisadoras Liliane Fernandes, Priscila Lima, Jeane Carvalho, Sara Valladão e Cristiane Goddard.

Ainda de acordo com Cláudia, o trabalho vem de uma lacuna no desenvolvimento e validação de uma nova metodologia, mais simples e sensível do que as metodologias tradicionais para a detecção de sulfito, que é um aditivo de uso permitido em diversos alimentos e que tem a ação conservante e antioxidante. Entretanto, Cláudia explica que há uma preocupação em relação à toxicidade, principalmente em pessoas sensíveis. Por isso, é importante monitorar os teores de sulfitos nos alimentos de acordo com o que a legislação preconiza, garantindo a segurança do consumidor.

O método validado foi aplicado em 16 amostras de 10 diferentes marcas de água de coco esterilizadas, comercializadas em Minas Gerais, em atendimento ao Programa de Monitoramento da Qualidade de Alimentos (Progvisa). A também pesquisadora Sara Valladão explica que, antes do teste rápido, no método tradicional, a análise de uma amostra levava aproximadamente cinco horas para ser concluída.

“O método partiu de um kit que foi adaptado para análise de sulfito em água de coco, e que apresenta o resultado em poucos minutos. A adequação e a confiabilidade do método foram atestadas em estudos de validação que se embasam em documentos orientativos nacionais e internacionais”, salienta Sara.

Para Cláudia Silva as atividades realizadas pela Divisão de Vigilância Sanitária vão muito além da realização de ensaios e diagnósticos. “Há sempre o desafio da melhoria de processos e da oferta de novos produtos. A relevância dos trabalhos apresentados está exatamente nisso, eles propõem soluções ou apresentam novas perspectivas. O prêmio é extremamente importante por mostrar a contribuição científica da Funed e sua importância como Instituto de Ciência e Tecnologia”, aponta.