

CONSUMO DE CORANTES EM ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS X ALERGIA ALIMENTAR

Debora Aguiar Silva

Centro Universitário Fametro - Unifametro.
debora.silva91@unifametro.edu.br

Mikaelly Arianne Carneiro Leite

Centro Universitário Fametro - Unifametro.
mikaelly.leite@aluno.unifametro.edu.br

Giselle Lessa Costa

Centro Universitário Fametro - Unifametro.
Gisele.costa01@aluno.unifametro.edu.br

Lailton Oliveira da Silva

Centro Universitário Fametro - Unifametro.
lailton.silva@aluno.unifametro.edu.br

Camila Pinheiro Pereira

Centro Universitário Fametro - Unifametro
(camila.pereira@professor.unifametro.edu.br)

Alane Nogueira Bezerra

Centro Universitário Fametro - Unifametro
(alane.bezerra@professor.unifametro.edu.br)

Título da Sessão Temática: *Alimentos, nutrição e saúde*

Evento: VIII Encontro de Iniciação à Pesquisa

Introdução: A população brasileira apresenta um consumo elevado de alimentos ultraprocessados. Esses alimentos possuem diversos aditivos na sua composição como corantes, espessantes, aromatizantes e vários outros. Apesar do uso desses aditivos serem permitidos pelas agências sanitárias, os efeitos do consumo a longo prazo ainda são desconhecidos (BRASIL, 2014). Há poucos casos de alergias aos corantes presentes em alimentos industrializados, porém não se deve menosprezá-los, pois, geralmente, seus sintomas são leves, envolvendo principalmente a pele, mas há relatos de manifestações graves como a anafilaxia (FEKETEÁ; TSABOURI, 2017). **Objetivos:** Investigar sobre o consumo de corantes em produtos industrializados e o desenvolvimento de reações alérgicas a esses alimentos. **Métodos:** O presente estudo trata-se de uma revisão, realizada no mês de março e abril do ano 2020, na base de dados do Google acadêmico. Foram utilizados os descritores "Hipersensibilidade alimentar", "Hipersensibilidade a Corantes", "Alergia alimentar". Os

artigos foram publicados entre os anos 2014 a 2020, nos idiomas português e inglês, a fim de relacionar reações alérgicas ao consumo de corantes em alimentos industrializados. Foram incluídos estudos com humanos e excluídos os de revisão. **Resultados:** Verificou-se, com Gomes (2014), que uma grande parte dos seus pacientes apresentam reações alérgicas após um consumo elevado de aditivos alimentares. Foi realizado um estudo por Gama e Polônio (2018) com 273 graduandos de uma universidade pública do Rio de Janeiro, em que analisaram o consumo dos alimentos industrializados que possuem corantes na sua composição. Constatou-se que 81% dos graduandos consomem gelatinas, 83,5% biscoitos recheados, 90,8% balas e chicletes, 81% refrigerantes e sucos industrializados é consumido por 82,4% dos alunos. Desses alimentos, foram analisados os rótulos e verificou-se que os corantes mais utilizados foram o caramelo IV, urucum, caramelo III e o carmim. **Conclusão:** Foi possível verificar que consumo de alimentos industrializados é elevado, permitindo que o consumidor tenha diversas fontes de corantes na sua alimentação, tornando-o vulnerável a desenvolver reações alérgicas. É necessário que haja uma educação alimentar conscientizando o consumidor sobre os riscos de consumir esses alimentos.

Referências:

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira** – 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

FEKETE, G.; TSABOURI, S. Common food colorants and allergic reactions in children: Myth or reality?. **Food Chem.** n. 230 p. 578–588, 2017 doi:10.1016/j.foodchem.2017.03.043

GAMA, D. N.; POLÔNIO, M. L. T. Food dyes present in ultra-processed foods consumed by university students. **Revista Fund Care Online.** v. 10, n.2, p. 310-317, 2018

DOI:<http://dx.doi.org/10.9789/2175-5361.2018.v10i2.310-317>

GOMES. A. **Reações adversas aos corantes naturais: uma visão do alergista homeopata.** São Paulo; s. n; 2014. 103 p. Tese em Português | HomeoIndex (homeopatia) | ID: hom-10968

Descritores: Hipersensibilidade alimentar; Hipersensibilidade a Corantes; Alergia alimentar.