

CORANTES ALIMENTÍCIOS: PARA ALÉM DA COR - UM RELATO DE EXPERIÊNCIA

Maria Jaqueline da Silva¹

(Iniciante científica bolsista - Nutrição)

maria.silva02@aluno.unifametro.edu.br

Marcela de Brito Viana²

(Iniciação científica voluntário - Nutrição)

marcela.viana@aluno.unifametro.edu.br

Larissa Pereira Aguiar³

(Professor orientador - Nutrição)

larissa.aguiar@professor.unifametro.edu.br

Área Temática: Alimentos e Nutrição

Área de Conhecimento: Ciências da Saúde

Modalidade: Relato de experiência

RESUMO

Introdução: A iniciação científica (IC) é uma estratégia importante para o desenvolvimento acadêmico e profissional do estudante, proporcionando experiências que ampliam a visão crítica e incentivam o engajamento com a pesquisa (SEGISMUNDO *et al.*, 2021). Neste projeto, os discentes vêm analisando os corantes naturais e sintéticos utilizados na indústria alimentícia, com ênfase em suas propriedades químicas, aplicações e potenciais riscos à saúde. Embora os corantes sejam amplamente empregados para melhorar a aparência dos alimentos, estudos indicam que alguns compostos sintéticos podem provocar efeitos adversos, como reações alérgicas e toxicidade a longo prazo (SILVA; REBOREDO; LIDON, 2022).

Objetivo: Relatar a experiência dos discentes em iniciação científica na análise dos corantes naturais e sintéticos. **Metodologia:** Trata-se de um relato de experiência realizado entre março e maio de 2025 com discentes do curso de Nutrição da Unifametro, orientados pela professora responsável pelo projeto de Iniciação Científica. As atividades incluíram levantamento e análise crítica sobre corantes naturais e sintéticos, com seleção de artigos científicos



nacionais, publicados nos últimos cinco anos (2021-2025). Foram excluídos trabalhos de conclusão de curso. A busca pelos artigos foi realizada em abril de 2025 nas bases PubMed, SciELO, utilizando os descritores “food colorants”, “corantes”, “corantes naturais” e “corantes artificiais”. Além disso, foi elaborado o resumo apresentado na Jornada de Nutrição junto à apresentação em slides. **Resultados parciais e Discussão:** Durante o período de pesquisa a composição de um resumo simples sobre corantes naturais e sintéticos apresentado na XI Jornada de Nutrição da Unifametro, permitiu a contemplação dos discentes da relação da utilização de corantes na indústria com sua aplicação comercial e sua implicação com a escolha alimentar do consumidor. Foi possível observar também, através de pesquisas na literatura, sobre as implicações dos corantes artificiais na saúde do consumidor, e da realidade atual sobre utilização de corantes naturais. Posteriormente, a apresentação do projeto pesquisado também permitiu aos discentes a oportunidade de troca de informações com a banca avaliadora e o desenvolvimento da oratória. Os demais projetos da iniciação científica estão em fase de desenvolvimento, debate e pesquisa, para formação do artigo científico, que será apresentado no segundo semestre. **Considerações finais:** Em suma, participar do projeto de iniciação científica permitiu aos discentes aprofundar melhor como os corantes, sejam naturais ou sintéticos, são usados na indústria alimentícia e como eles podem impactar tanto a saúde quanto às escolhas que o consumidor faz no dia a dia. Mesmo com o projeto ainda no começo e com poucos dados concretos por enquanto, o que já foi levantado mostra um bom caminho e promete gerar trabalhos interessantes para os próximos eventos. Durante as leituras e discussões, alguns compostos amplamente utilizados despertaram atenção especial por seus possíveis riscos à saúde, o que levou o grupo a refletir sobre os limites entre aparência e segurança alimentar (JAMIL *et al.*, 2024). Além disso, a apresentação do resumo na Jornada de Nutrição da instituição trouxe um aprendizado importante, especialmente na troca com a banca e no treino da oratória. A experiência também foi ótima para desenvolver habilidades que nem sempre são exploradas na sala de aula, como saber pesquisar, analisar informações com criticidade e trabalhar em grupo.

Palavras-chave: Corantes Alimentícios. Corantes Artificiais. Corantes Naturais. Grupos de Pesquisa.

Referências:

JAMIL, Z. et al. Assessment of azo food dye toxicity using *Allium cepa* test: Ponceau 4R



exhibits high solubility and cytotoxicity in hydrazo-tautomeric form. *Toxicology Reports*, [S.l.], v. 11, p. 945–956, 2024.

SEGISMUNDO, M. D. *et al.* Relatório de experiência sobre atividades de iniciação científica na graduação /Relatório de experiência em atividades de iniciação científica de graduação. **Revista Brasileira de Desenvolvimento**, v. 7, n. 9, p. 88936–88953, 2021.

SILVA, M. M.; REBEREDO, F. H.; LIDON, F. C. Aditivos de cor de alimentos: Uma visão sinóptica sobre suas propriedades químicas, aplicações em produtos alimentícios e efeitos colaterais para a saúde. **Alimentos (Basileia, Suíça)**, v. 11, n. 3, p. 379, 2022.

