

# Alimentos & alimentação



Gerência Geral de Alimentos  
Gerência de Ações de Ciência e Tecnologia de Alimentos



Agência Nacional  
de Vigilância Sanitária

[www.anvisa.gov.br](http://www.anvisa.gov.br)

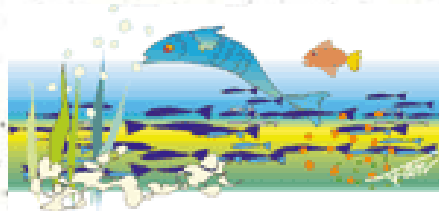
BOLETIM MENSAL COM OS DESTAQUES DA INTERNET

Brasília, Agosto de 2008 Volume 4

## Aditivos e Contaminantes

O peixe é uma valiosa fonte de proteína de alta qualidade, sais minerais, vitaminas e ômega 3. A confiança pública naquele alimento tem sido prejudicada devido aos riscos associados ao consumo, acumulando contaminantes ambientais como mercúrio e dioxinas, apesar da taxa de contaminantes estar abaixo do nível crítico de perigo. O mercúrio é um elemento que ocorre naturalmente, mas também é liberado no ambiente através da poluição industrial. Na água, o mercúrio inorgânico é convertido, através de ação microbiana, para a mais tóxica forma biológica, o metilmercúrio, que acumula nos tecidos. Segundo a Autoridade Europeia de Segurança Alimentar (AESAs), as dioxinas e os policlorobifenilos (PCB) são poluentes industriais que persistem no

ambiente e níveis elevados desses contaminantes provocam efeitos nocivos à saúde humana. Mas o risco é insignificante se a ingestão permanecer abaixo do nível crítico. Qualquer risco potencial associado ao consumo de peixes é minimizado se forem seguidas as orientações oficiais e os benefícios a saúde são muito maiores. Mais informações veja: <http://www.eufic.org/article/en/food-safety-quality/food-contaminants/artid/contaminants-in-fish/>



## Embalagens

Um sachê absorvedor de oxigênio, próprio para conservar os alimentos em temperatura ambiente, foi desenvolvido nos laboratórios da Faculdade de Engenharia Química (FEQ)/ Unicamp e do Instituto de Tecnologia de Alimentos (ITAL). Os sachês foram desenvolvidos para o armazenamento junto com produtos de umidade intermediária. Sua função é absorver o oxigênio da parte interna da embalagem e com isso prolongar a vida de prateleira e manter a qualidade microbiológica, bem como as propriedades sensoriais do ali-

mentos que este é o resultado de uma pesquisa e que para comercialização do sachê seria necessária avaliação de risco do produto pela Anvisa.

Mais informações acesse: [http://www.unicamp.br/unicamp/unicamp\\_hoje/ju/agosto2008/ju403pag8b.html](http://www.unicamp.br/unicamp/unicamp_hoje/ju/agosto2008/ju403pag8b.html)



## Nesta Edição:

- ADITIVOS E CONTAMINANTES
- EMBALAGENS
- LEGISLAÇÃO
- MEDICAMENTOS VETERINÁRIOS E RESISTÊNCIA MICROBIANA
- AGROTÓXICOS
- NOVIDADES
- OGM
- PUBLICAÇÕES
- CURSOS E EVENTOS
- DOENÇAS, SURTOS E EPIDEMIAS DE ORIGEM ALIMENTAR OU DE VEICULAÇÃO HÍDRICA
- ALIMENTAÇÃO E SAÚDE



Alimentos & alimentação – Destaques da Internet é uma produção da Gerência de Ações de Ciência e Tecnologia de Alimentos.

Dúvidas, sugestões ou comentários:

(61) 3448 6290

[informe@anvisa.gov.br](mailto:informe@anvisa.gov.br)

## Legislação

Em 2005 a FAO/OMS iniciou uma consulta a especialistas sobre atualização científica a respeito de carboidratos para nutrição humana. Em julho de 2006 promoveu uma reunião com estes especialistas em Genebra-Suíça. Em dezembro de 2007 publicou os resultados da atualização sobre carboidratos destinados a nutrição humana no *European Journal of Clinical Nutrition* em que constava:

**Fibra Alimentar:** “Polissacarídeos intrínsecos da parede celular vegetal”.

**Razões:**

- A atualização científica não se refere apenas as fibras alimentares mas todos carboidratos;
- A FAO/OMS em 1997 recomendou a classificação dos carboidratos considerando sua composição química;
- Classificar os carboidratos de acordo com a composição química em: açúcares; oligossacarídeos e polissacarídeos;
- Reconhecer a importância da fibra alimentar para a saúde do consumidor, pois está claramente demonstrado por meio de estudos epidemiológicos que uma dieta rica em fibras de cereais integrais, frutas e vegetais protege a saúde contra enfermidades crônicas como diabetes, doenças coronarianas e alguns tipos de câncer.

O resumo do artigo está disponível em:

Foi prorrogado até o dia 15 de setembro a Consulta Pública para revisão do Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA). As sugestões para o melhoramento da proposta de texto devem ser fundamentadas técnica e cientificamente e encaminhadas para o endereço eletrônico:

[dipoa.riispoa@agricultura.gov.br](mailto:dipoa.riispoa@agricultura.gov.br)

A Consulta Pública 45/08 estabelece os métodos analíticos e os requisitos para a verificação de limites máximos de contaminantes orgânicos e inorgânicos que podem estar presente nos corantes usados em embalagens e equipamentos em contato com o alimento. A consulta Pública fica aberta por 60 dias a partir do dia 22 de agosto.

Mais informações acesse: [http://www4.anvisa.gov.br/base/visadoc/CP/CP\[23634-1-0\].PDF](http://www4.anvisa.gov.br/base/visadoc/CP/CP[23634-1-0].PDF)

## Medicamentos Veterinários e Resistência Microbiana

A preocupação com o aparecimento de bactérias resistentes a antimicrobianos essenciais para o tratamento de seres humanos tem ampliado a discussão do uso não humano de antimicrobianos. Merecem especial atenção os antibióticos utilizados como aditivos zootécnicos melhoradores de desempenho (promotores de crescimento), pois são administrados a animais produtores de alimentos, por intermédio da ração, diariamente, em pequenas quantidades. Sabe-se que o uso de quantidade reduzida do antibiótico por tempo prolongado potencializa o risco de aparecimento de bactérias resistentes. O Codex Alimentarius criou uma Força Tarefa para tratar do termo resistência microbiana. Estão em discussão três documentos: Perfil, Avaliação e Gerenciamento de Risco pelo consumo de alimentos associados ao aparecimento da resistência microbiana pelo uso não humano de antibióticos. Esses documentos estão disponíveis nos endereços: [ftp://ftp.fao.org/codex/ccamr2/am02\\_05e.pdf](ftp://ftp.fao.org/codex/ccamr2/am02_05e.pdf), [ftp://ftp.fao.org/codex/ccamr2/am02\\_04e.pdf](ftp://ftp.fao.org/codex/ccamr2/am02_04e.pdf) e [ftp://ftp.fao.org/codex/ccamr2/am02\\_06f.pdf](ftp://ftp.fao.org/codex/ccamr2/am02_06f.pdf). Sugestões referentes a esse documento poderão ser encaminhadas para: [gacta@anvisa.gov.br](mailto:gacta@anvisa.gov.br). **Sobre o mesmo tema está disponível no relatório do PREBAF.**

## Agrotóxicos

O secretário do Meio Ambiente e Recursos Hídricos, Rasca Rodrigues, renovou o convênio com o Instituto Nacional de Processamento de Embalagens Vazias (INPEV) e a Universidade Federal do Paraná (UFPR) para dar continuidade ao programa de recolhimento de embalagens de agrotóxico vazias. Com esse programa 97% das embalagens comercializadas são recicladas ou incineradas. O convênio visa orientar e capacitar agricultores paranaenses para a devolução e destinação correta das embalagens vazias de agrotóxicos. Ao INPEV cabe a responsabilidade sobre o transporte e destinação correta das embalagens vazias coletadas nas centrais e encaminhadas para reciclagem ou incineração. Já a UFPR realizou o trabalho de treinamento e pesquisa de campo, com o apoio de universitários e professores. Mais informações: <http://www.redesuldenoticias.com.br/noticias/noticia.asp?id=16994>

## Novidades

Foi testada nos laboratórios da Faculdade de Engenharia de Alimentos (FEA)/ Unicamp mangas minimamente processadas (embaladas, descascadas e fatiadas), com o diferencial de ser elaborada com uma camada de fécula de mandioca e ácido cítrico, demonstrando ser uma maneira eficaz de aumentar a vida de prateleira do produto, obtendo assim uma duração de até quinze dias. A cobertura apresentou eficiência na preservação dos parâmetros de qualidade, pois após o 15º dia, a fruta não apresentou escurecimento enzimático e não houve reprovação da aparência por parte dos consumidores. Para mais informações acesse o endereço eletrônico:

[http://www.unicamp.br/unicamp/unicamp\\_hoje/ju/agosto2008/ju403pag8c.html](http://www.unicamp.br/unicamp/unicamp_hoje/ju/agosto2008/ju403pag8c.html)



Os Jogos Olímpicos são um dos mais importantes eventos do planeta, mobilizando populações de centenas de países e emocionando a todos com vitórias, recordes e histórias de superação. Com tanta diversidade de culturas, diferentes costumes e hábitos alimentares, o refeitório da

Vila Olímpica contou com quatro áreas de alimentação: comida internacional, asiática, chinesa e mediterrânea. A alimentação foi alinhada com as recomendações do Comitê Olímpico Internacional (COI). A segurança alimentar é um outro item de extrema preocupação das autoridades chinesas. Os alimentos passaram por uma série de programas administrativos padronizados, estabelecendo um sistema de segurança que supervisionou hotéis, estádios, vila olímpica, produtores, veículos e hospitais. Veja mais: <http://www.rgnutri.com.br/index4.php>

## OGM



Source: www.eufic.org

O debate sobre organismos geneticamente modificados (OGM) já se arrasta a alguns

Anos. Grande parte da discussão é centrada na segurança de ingerir alimentos geneticamente modificados. Um ponto crucial a se considerar na segurança dos alimentos com essa tecnologia é que o consumo deve ser examinado, e não só o processo de produção de forma isolada. A legislação da União Européia (EU) exige que os OGM sejam submetidos a

rigorosa avaliação da segurança antes que a autorização para o consumo humano seja dada.

Mais informações estão disponíveis no endereço eletrônico:

<http://www.eufic.org/article/en/food-technology/gmos/artid/gmos-debate/>

## Publicações

Foi lançada no dia 25 de agosto a 5ª edição da Semana do Peixe. A expectativa do Ministério de Pesca e Aquicultura (MPA) é aumentar o consumo de pescados em torno de 12% a 20%. Veja: [http://tuna.seap.gov.br/seap/html/Comercializacao/semana\\_do\\_peixe\\_int.html](http://tuna.seap.gov.br/seap/html/Comercializacao/semana_do_peixe_int.html)



O mercado de embalagens consome cerca de 42% do material plástico produzido no Brasil. Grande parte dessas embalagens é rígida, apresentando-se em capacidades e formatos diferenciados, como frascos, garrafas, bombonas, potes, baldes e bisnagas, entre outros. São abordados no livro "Embalagens Plásticas Rígidas — principais polímeros e avaliação da qualidade" noções básicas sobre os principais polímeros utilizados em embalagens rígidas, o desenvolvimento de embalagens com menor impacto ambiental e os aspectos legais relacionados ao contato entre embalagem e alimentos e bebidas. Mais informações acesse: [http://www.cetea.ital.org.br/cetea/eventos/livro\\_rigidas2008.html](http://www.cetea.ital.org.br/cetea/eventos/livro_rigidas2008.html)

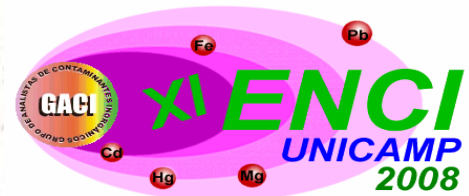
## Cursos e Eventos

A Abre (Associação Brasileira de Embalagens) realiza nos dias 24 e 25 de setembro, no Centro Fecomércio de Eventos, em São Paulo, o **13º Congresso Brasileiro de Embalagem** e terá como tema: "Embalagem, até onde vai a imaginação". O Congresso terá a colaboração de palestrantes de renome internacional e importantes profissionais de embalagens.

Veja: <http://www.abre.org.br/congresso/apresentacao.htm>

O Departamento de Química Analítica do Instituto de Química da Unicamp irá promover nos dias 22 a 24 de outubro, no Centro de Convenções—Ginásio de Esportes da Unicamp em Campinas-SP o **XI Encontro Nacional de Contaminantes Inorgânicos** e o **VI Simpósio de Essencialidade na Nutrição Humana**.

A programação está disponível no seguinte endereço: <http://www.enci.iqm.unicamp.br/index.htm>



Será realizado nos dias 6 a 9 de outubro no Minascentro em Belo Horizonte-MG o **XXI Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos**. O objetivo é divulgar as mais recentes inovações e desenvolvimentos da ciência e da tecnologia na cadeia de produção sustentável de alimentos e possibilitar o intercâmbio de informações entre os profissionais das diversas áreas, difundindo e ampliando conhecimentos. Programação: <http://www.cbcta2008.com.br/>



24 e 25 de Setembro

O Simpósio "Metrologia para a Gestão da Qualidade dos Alimentos" irá abordar a importância dos aspectos metrológicos em toda a extensão da produção da cadeia alimentar, visando o nivelamento desses conhecimentos e divulgação da cultura metrológica aos técnicos, empresários e a todos ligados ao processo e gestão dos meios produtivos de alimentos. O evento proporcionará o intercâmbio de informações com organismos governamentais, institutos de pesquisa, entidades educacionais, empresas e laboratórios privados, na busca da melhoria dos processos para agregar valor aos produtos e para obter maior competitividade. Mais informações consulte:

## DOENÇAS, SURTOS E EPIDEMIAS DE ORIGEM ALIMENTAR OU DE VEICULAÇÃO HÍDRICA



A Organização Mundial de Saúde (OMS) alerta que, apesar dos processos da tecnologia moderna e dos esforços para fornecer alimentos seguros, as doenças alimentares continuam sendo um grave problema de saúde públi-

ca, tanto em países desenvolvidos e em desenvolvimento. Há duas grandes categorias de doenças alimentares: *infecções e intoxicações*. As infecções ocorrem quando os microrganismos atacam o intestino ou outros órgãos diretamente, causando sintomas como náuseas, vômitos, diarreia e febre. Já as intoxicações são o resultado da ingestão das toxinas produzidas pelos microrganismos e que causam as doenças. O tempo necessário para aparecer os sintomas pode variar de algumas horas até vários

dias após a ingestão do alimento contaminado.

Um exemplo de intoxicação é o botulismo alimentar, provocado pela toxina da bactéria *Clostridium botulinum*.

Informações através do sítio:

<http://www.eufic.org/article/en/food-safety-quality/food-contaminants/expid/review-foodborne-illness/>

## ALIMENTAÇÃO E SAÚDE

O Ministério da Saúde (MS) criará a **Rede Amamenta Brasil** para elevar a alimentação exclusiva de leite materno durante os primeiros seis meses de vida dos recém-nascidos, e complementado até os dois anos ou mais. A idéia é capacitar os profissionais de Saúde da Família, ainda neste semestre para incentivar este gesto. A Pesquisa Nacional de Demografia e Saúde (PNDS) divulgada no último mês constatou que, embora haja uma melhora nos indicadores nacionais, somente 43%

das crianças são amamentadas na primeira hora de vida no Brasil e 40% das crianças menores de seis meses recebem exclusivamente o aleitamento materno. A campanha deste ano quer, além de difundir entre as gestantes e as mães a importância do aleitamento materno, sensibilizar os familiares sobre o quanto imprescindível o apoio à mulher para que ela possa dispor de tempo e tranquilidade para amamentar o filho. O tema deste ano é: **"Nada mais natural que amamentar. Nada mais**

**importante que apoiar."**

Para mais informações acesse o endereço eletrônico:

[http://189.28.128.100/portal/aplicacoes/noticias/noticias\\_detalhe.cfm?co\\_seq\\_noticia=51677](http://189.28.128.100/portal/aplicacoes/noticias/noticias_detalhe.cfm?co_seq_noticia=51677)

