

# 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, Julho de 2008 Volume 3

## Aditivos e Contaminantes

Está disponível no endereço eletrônico da SBAF (Sociedade Brasileira de Alimentos Funcionais) o artigo denominado *Adoçantes dietéticos: doçura que não vem da cana*. Nele é relatado o papel do adoçante na vida do consumidor. Demonstra-se o crescimento do consumo desse aditivo e como se tornou comum nos lares brasileiros. Define o que são adoçantes, cita os adoçantes mais encontrados no mercado nacional, qual a dose correta recomendada de cada tipo, a segurança do uso desse aditivo. Ainda dá dicas de como consumir corretamente os adoçantes. O artigo encontra-se disponível através do sítio: [http://www.sbafe.org.br/\\_artigos/20080](http://www.sbafe.org.br/_artigos/20080)



Pesquisadores do Laboratório de Análise de Alimentos da Faculdade de Ciências Farmacêuticas da Universidade de São Paulo (FCF-USP) utilizam nova forma mais eficaz e rápida para analisar a quantidade de conservantes (sulfitos) em sucos de frutas comercializados na cidade de São Paulo. Os sulfitos são aditivos alimentares utilizados como conservantes em diversos alimentos, como frutas, frutas secas, sucos de frutas, vinhos, licores, hortaliças desidratadas, legumes frescos, salsichas, peixes e linguiças. Mais informações estão disponíveis no endereço eletrônico: [http://www.revistafatorbrasil.com.br/ver\\_noticia.php?not=42800](http://www.revistafatorbrasil.com.br/ver_noticia.php?not=42800)

## Embalagens

A ABRE – Associação Brasileira de Embalagem - lançou durante o 1º Fórum Reciclagem de Embalagem em São Paulo, a Cartilha de Rotulagem Ambiental – ação que visa orientar a indústria de bens de consumo e também de embalagens sobre o emprego da simbologia de identificação das embalagens passíveis de reciclagem mecânica. O material elaborado traz informações sobre a rotulagem ambiental. O objetivo é fomentar junto ao mercado a utilização desta simbologia universal, em detrimento de selos particulares que venham a ser criados por empresas, confundindo o consumidor e as cooperativas de catadores. Mais informações no sítio: <http://www.pack.com.br/internanoticias.aspx?idnew=537>

### Nesta Edição:

- ADITIVOS E CONTAMINANTES
- EMBALAGENS
- LEGISLAÇÃO
- MEDICAMENTOS VETERINÁRIOS E RESISTÊNCIA BACTERIANA
- PESTICIDAS
- DOENÇAS, SURTOS E EPIDEMIAS DE ORIGEM ALIMENTAR OU DE VEICULAÇÃO HÍDRICA
- CURSOS E EVENTOS
- PUBLICAÇÕES
- OGMS
- CODEX ALIMENTARIUS
- ALIMENTOS E ALIMENTAÇÃO
- NOVIDADES



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)

**NÃO É RECOMENDÁVEL COMER ALIMENTOS COM UM POUCO DE BOLOR, POIS O FUNGO VISÍVEL NA SUPERFÍCIE É COMO SE FOSSE APENAS A PONTA DO ICEBERG. ISSO SIGNIFICA QUE JÁ ESTÃO TOTALMENTE INCRUSTADOS NO ALIMENTO. EM ALGUMAS VARIEDADES O MESMO PRODUZ SUBSTÂNCIAS TÓXICAS CHAMADAS DE MICOTOXINAS, QUE PODEM CAUSAR DOENÇAS GRAVES. (USDA – DEPARTAMENTO AMERICANO DE AGRICULTURA)**

## Legislação

Está aberta pelo período de trinta dias, a partir do dia oito de julho, a consulta pública para revisão do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (Riispoa). A nova proposta do decreto nº 30961 de 1952 vai atualizar conceitos e exigências higiênico-sanitárias, previstas na legislação que define os requisitos para o registro dos estabelecimentos e a fiscalização pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa). As contribuições devem ser encaminhadas para o endereço eletrônico: [dipo-a.riispoa@agricultura.gov.br](mailto:dipo-a.riispoa@agricultura.gov.br)

A Anvisa possui a Resolução nº 277, de 22 de setembro de 2005, na qual aprova o Regulamento técnico para café, cevada, chá, erva-mate e produtos solúveis. A mesma pode ser visitada no seguinte sítio: <http://elis.anvisa.gov.br/leisref/public/showAct.php?id=18837&word=>. Apesar disso, está aberta até o dia 27 de agosto a consulta pública que irá orientar a criação do padrão oficial de classificação do café torrado em grão e do café torrado e moído. Mais informações estão disponíveis no seguinte endereço eletrônico: <http://www.agricultura.gov.br/>

## Codex Alimentarius



O Brasil conseguiu manter na sessão do Codex Alimentarius (CAC), realizada entre os dias 30 de junho e 4 de julho, em Genebra, o uso do cloro ativo para o beneficiamento de pescados e derivados. O Brasil defendeu o uso do cloro ativo tendo

como base um estudo da Organização Mundial de Saúde (OMS) e das Organização das Nações Unidas para a Agricultura e Alimentação (FAO) que aprovam o uso do produto. O cloro ativo é aplicado à água que entra em contato com o pescado e ajuda a garantir a qualidade e a inocuidade do produto para a saúde humana. Maiores informações através do sítio: <http://www.codexalimentarius.net/web/archives.jsp?lang=en> no tópico: Codex Committee on Fish and Fishery Products.

## Drogas Veterinárias e Resistência Microbiana

Nas últimas décadas, a busca por uma melhor eficiência na pecuária leiteira proporcionou o desenvolvimento e aprimoramento de técnicas que proporcionaram incremento à produção, melhorando na qualidade físico-química e nutricional do leite. Durante a década de 1950 iniciou-se a utilização de antibióticos na alimentação animal, com o objetivo de prevenção de patologias. Os rápidos resultados obtidos surpreenderam os produtores, pois mesmo em doses baixas geravam resultados satisfatórios, ocasionando o uso não criterioso. Na década de 1960 surgiram os primeiros relatos de resistência microbiana. Nos humanos a transmissão de microrganismos resistentes deu-se através de consumo de carnes, leites e derivados ou pelo convívio com animais. Mais informações no endereço eletrônico: <http://www.pubvet.com.br/texto.php?id=161>

## Agrotóxicos

Encontra-se disponível no endereço eletrônico da Anvisa nota técnica da Gerência Geral de Toxicologia em que são divulgados o risco do consumo de frutas e hortaliças cultivadas com agrotóxicos. Confira: [http://www.anvisa.gov.br/toxicologia/residuos/not\\_tecnica\\_fruta\\_horti\\_agro.pdf](http://www.anvisa.gov.br/toxicologia/residuos/not_tecnica_fruta_horti_agro.pdf). Além disso, os resultados do PARA (Programa de Análise de Resíduos de Agrotóxicos em Alimentos), atualizados recentemente,

das amostras monitoradas no Programa, apresentaram resultados insatisfatórios, revelando resíduos de agrotóxicos não autorizados para a cultura, 44,72% das amostras de tomate, 43,62% das de morango, 40% das amostras de alface, 17,21% das de mamão, dentre outras. Para acessar as informações disponíveis sobre o PARA em 2007, acesse: [http://www.anvisa.gov.br/toxicologia/residuos/resultados\\_PARA.pdf](http://www.anvisa.gov.br/toxicologia/residuos/resultados_PARA.pdf)

**Os resultados do PARA (Programa de Análise de Resíduos de Agrotóxicos em Alimentos), atualizados recentemente, revelam que amostras monitoradas apresentaram resultados insatisfatórios.**

## Novidades

Foi apresentado no Instituto de Química da USP (Universidade de São Paulo) um estudo que identificou carotenóides, substâncias que possuem atividade antioxidante, em cinco espécies de algas cultivadas comercialmente no Brasil e utilizadas para obtenção de agar e carragenana. A pesquisadora Thais Guaratini explicou que a descoberta dessa nova utilidade para os resíduos dos processos de extração pode agregar valor àquelas algas. Acesse a reportagem: <http://www4.usp.br/index.php/ciencias/36-ciencias/14919-substancia-encontrada-em-algas-potencializa-acao-de-antioxidantes>

A Embrapa – Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária uniu-se ao Real Ministério de Agricultura e Alimentação da Noruega e assinaram o acordo de cooperação que garante o depósito de sementes da Embrapa no Banco Global de Sementes de Svalbard, primeiramente serão enviadas sementes de arroz, milho e feijão. Para maiores informações acesse: <http://www.cenargen.embrapa.br/cenargenda/cenargenda.html>

## Cursos e Eventos

Será realizado no Rio de Janeiro durante os dias 6, 7 e 8 de agosto o XIII Encontro Nacional de Micotoxinas. O evento tem por objetivo discutir variados temas relacionados a micotoxinas, tais como busca de soluções, desenvolvimento de programas preventivos e divulgação de pesquisas. Veja a programação do evento: <http://br.geocities.com/micotoxicologiaufrj/>.

De 20 a 23 de agosto ocorrerá em Bento Gonçalves-RS o II Simpósio de Segurança Alimentar. As discussões deverão ocorrer em torno de três eixos: acesso, educação e qualidade. Confira: <http://www.sbctars.ufrgs.br/ssa2/>

O Workshop Indicação de Fortificação de Alimentos/ Suplementação: Abordagem por Grupos Populacionais Específicos ocorrerá em São Paulo dia 22 de agosto. Veja: <http://www.ilsa.org.br/fortificados>

Será ministrado em Piracicaba, na Escola Superior de Agricultura “Luiz de Queiroz” (ESALQ/USP), dia 25 de agosto o Curso de Alimentos Funcionais. As inscrições podem ser feitas até o dia 15 de agosto. Dentre outros assuntos, o curso apresentará conceitos de alimentos funcionais e tendências nutricionais, e abordará seu papel em relação a doenças. Confira: [http://www.sba.org.br/\\_eventos/2008\\_08\\_Curso\\_1\\_dia/index.html](http://www.sba.org.br/_eventos/2008_08_Curso_1_dia/index.html)

## Publicações

Foi publicado pela Medical New Today um novo artigo destacando que trabalhadores com dietas equilibradas têm até dez vezes mais energia, comparados com os outros trabalhadores com dieta irregular. O estudo considera que a energia é um fator primordial na produtividade do trabalhador e a falta de energia é uma das queixas mais comuns entre eles. Mais informações estão disponíveis no endereço eletrônico: <http://www.medicalnewstoday.com/articles/113754.php>

*O segredo da alimentação saudável está não só na quantidade que se come, mas também na forma como prepara estes alimentos, e a preparação influencia a quantidade de vitaminas e outros nutrientes que o seu corpo assimila. Pensando nisso foi realizado um estudo onde se questiona a melhor forma de cozinhar os alimentos, já que a quantidade e o tipo de nutrientes que estão presentes nos legumes e vegetais são afetados por numerosos fatores antes de os alimentos chegarem ao prato. O estudo mostrou que não existe forma única de cozinhá-los ou prepará-los que pode ser considerada a melhor, mas demonstrou como principal lição que se deve consumir uma grande variedade de legumes e vegetais, e que estes devem ser cozidos de múltiplas formas. Mais informações podem ser acessadas pelo seguinte endereço eletrônico: <http://www.alimentacaosaudavel.org/Cozinhar-Legumes.html>*

Uma formulação em pó e microencapsulada capaz de conferir sabor de carne a produtos como sopas desidratadas e temperos foi desenvolvida e registrada pela Unicamp (Universidade Estadual de Campinas). Entre as possibilidades de aplicação estão: suplemento alimentar para atletas, alimentos especiais para dietas de emagrecimento e para pessoas com problemas de má-absorção de proteínas. Mais informações no sítio: <http://www.fea.unicamp.br/index.php/documento/173>

## OGMs — Organismos Geneticamente Modificados

O Conselho Nacional de Biossegurança (CNBS) ratificou a decisão da Comissão Técnica Nacional de Biossegurança (CTNBio) que libera a comercialização de milho geneticamente modificado, o Bt 11. O conselho manteve a decisão da CTNBio que concedeu a terceira autorização para liberação comercial de variedades de milho no país. O CNBS também decidiu que será criado um grupo de trabalho, composto por representantes dos Ministérios da Ciência e Tecnologia, Meio Ambiente, Agricultura e Saúde, para que sejam definidas as formas de acompanhamento e também de monitoramento das liberações comerciais de sementes geneticamente modificadas.

Esse grupo deverá acompanhar os resultados tanto para a saúde humana, quanto animal e meio ambiente. Mais informações acesse o endereço eletrônico: <http://agencia.ct.mct.gov.br/index.php/content/>



A crise mundial dos alimentos e a preocupação em dobrar, nos próximos dez anos, a produção brasileira de grãos aumentam a importância das pesquisas para melhorar a produtividade agrícola e relançam o foco e a polêmica sobre as pesquisas de transgênicos no País. O número de pedidos de experimentos em meio ambiente de produtos geneticamente modificados está ascendente. Os pedidos estiveram na pauta da reunião de julho da Comissão Técnica Nacional de Biossegurança (CTNBio), órgão que regula e libera as pesquisas e a comercialização dos produtos geneticamente modificados. Leia mais no sítio: <http://www.anbio.org.br/>

## Doenças, Surtos e Epidemias de Origem Alimentar ou de Veiculação Hídrica

As Doenças Transmitidas por Alimentos, também conhecidas por DTA, são causadas por alimentos e bebidas contaminados. Existem mais de 250 tipos de DTA e a maioria das infecções são causadas por bactérias e/ou suas toxinas, vírus e parasitas. Existem também outras doenças transmitidas por alimentos, que são os envenenamentos por toxinas naturais, como é o caso de cogumelos venenosos, toxinas de algas e peixes, ou envenenamentos por produtos químicos prejudiciais que contaminaram os alimentos, como, por exemplo, chumbo e agrotóxicos. Surto de DTA é o episódio que duas ou mais pessoas apresentam doença semelhante após ingerir alimentos e/ou água da

mesma origem. Sendo que para doenças raras apenas um caso já é considerado como surto. Os sintomas mais comuns são náuseas, vômitos, dores abdominais e diarreia. Para prevenir a contaminação deve-se consumir água tratada, alimentos lavados e desinfetados, leite pasteurizado e outros cuidados. Mais informações podem ser consultadas no sítio do Ministério da Saúde através do seguinte endereço: [http://portal.saude.gov.br/portal/saude/visualizar\\_texto.cfm?idtxt=27498](http://portal.saude.gov.br/portal/saude/visualizar_texto.cfm?idtxt=27498)



Está disponível no endereço eletrônico da USDA (U. S. Department of Agriculture/ Departamento de Agricultura dos Estados Unidos) um estudo que mostra o efeito antimicrobiano de óleos vegetais de algumas ervas e especiarias, como, por exemplo, a canela, o cravo e o orégano. O estudo mostra a eficiência desses compostos no controle de patógenos alimentares como *E. coli*, *Campylobacter jejuni*, *Listeria monocytogenes* e outros patógenos. Para maiores informações acesse o endereço eletrônico: <http://www.ars.usda.gov/New/news.htm?docid=1692>

## Alimentos e Saúde

*Governo e indústria constroem agenda para melhoria da qualidade dos alimentos.*

No dia 22 de julho o ministro da Saúde instalou um fórum de debates com representantes do governo e da indústria de alimentos para definição de alternativas para a redução dos teores de gordura trans, sal e açúcar dos alimentos industrializados. Segundo pesquisa do Ministério da Saúde, até 260 mil mortes poderiam ser evitadas todos os anos com uma alimentação adequada da população. Anvisa já iniciou a avaliação do perfil nutricional de 23 tipos de alimentos industrializados,

como embutidos, laticínios, salgadinhos prontos, biscoitos, bebidas, farinhas e refeições prontas. O Instituto Nacional de Controle de Qualidade em Saúde (INCQS) ficou encarregado de analisar 40 amostras de cada alimento selecionado para saber qual a quantidade de açúcar, gorduras saturadas e trans, sódio, ácido fólico e ferro. Confira a reportagem completa em: [http://189.28.128.100/portal/aplicacoes/noticias/noticiasdetalhe.cfm?co\\_seq\\_noticia=51257](http://189.28.128.100/portal/aplicacoes/noticias/noticiasdetalhe.cfm?co_seq_noticia=51257)