

Alimentos & alimentação



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



Agência Nacional
de Vigilância Sanitária

www.anvisa.gov.br

BOLETIM MENSAL COM OS DESTAQUES DA INTERNET

Brasília, Junho de 2008 Volume 2

Aditivos e Contaminantes

A maioria dos artigos sobre aditivos é relacionada a conservantes e antioxidantes, os tipos mais conhecidos pelos consumidores. O presente artigo trata dos corretores de acidez e acidulantes, um grupo de aditivos alimentares menos conhecidos que serve para dar um sabor ácido aos alimentos e como conservante. Alguns aditivos desse grupo também atuam como estabilizantes, outros reforçam a ação dos antioxidantes ou emulsificantes, alguns contribuem para conservar a cor dos alimentos. Embora possa parecer um pequeno parâmetro, manter o pH adequado é o primeiro passo para garantir

a segurança e a conservação dos alimentos. Maiores informações sobre os acidulantes acesse <http://www.eufic.org/article/es/seguridad-alimentaria-calidad/aditivos-alimenticios/artid/correctores-acidez/>



"Regulador de Acidez é a substância que altera ou controla a acidez ou alcalinidade dos alimentos."

"Acidulante é a substância que aumenta a acidez ou confere um sabor ácido aos alimentos."

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 NA ÁREA DE ALIMENTOS E ALIMENTAÇÃO
- PUBLICAÇÕES
- OGMS
- CODEX ALIMENTARIUS
- ALIMENTOS E NISSIDITIBADS-TATEINFOSPELLER
- NOVIDADES

Embalagens

Encontra-se disponível no sítio da Associação Brasileira de Embalagens—ABRE, uma série de informativos relacionados às novidades do mercado de embalagens, com assuntos como: programa para a redução

de uso de sacolas plásticas no comércio em geral, novidades sobre latas que têm tampa refechável e lei que obriga pizzarias a usar lacres para entrega em domicílio. O endereço eletrônico da

associação é : <http://www.abre.org.br/noticias2.php>



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

Foi lançado o Centro Integrado de Monitoramento de Qualidade do Leite – CQUALI-Leite, que é uma iniciativa da ANVISA, do MAPA e DPDC com o objetivo de monitorar as marcas de leite em pó, leite UHT e leite pasteurizados comercializadas no Brasil

Legislação

A Câmara Setorial de Culturas de Inverno reuniu-se em Brasília para discutir a elaboração da nova norma de classificação comercial do trigo, com o objetivo de apresentá-la durante a II Reunião Brasileira de Pesquisa de Trigo e Triticale que acontecerá de 1º a 3 de julho, na Embrapa Trigo, em Passo Fundo no Rio Grande do Sul. A norma determina o padrão comercial do trigo brasileiro, orientando a comercialização do trigo no mercado. Mais informações podem ser acessadas no seguinte Endereço: <http://www.embrapa.gov.br/embrapa/imprensa/noticias/2008/mayo/4a-semana/classificacao-comercial-do-trigo-seguira-padroao-internacional>

[br/embrapa/imprensa/noticias/2008/mayo/4a-semana/classificacao-comercial-do-trigo-seguira-padroao-internacional](http://www.embrapa.gov.br/embrapa/imprensa/noticias/2008/mayo/4a-semana/classificacao-comercial-do-trigo-seguira-padroao-internacional)



A Coordenação Geral de Qualidade Vegetal CGQV/DIPOV/DAS es-

tende até o dia 31 de julho o prazo para apresentação de sugestões sobre o Projeto de Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Arroz, que se encontra disponibilizado no sítio do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento/MAPA: http://www.agricultura.gov.br/portal/page?_pageid=33,6822627&_dad=portal&_schema=PORTAL

Codex Alimentarius

O Codex Alimentarius traz diretrizes para viabilizar os resultados analíticos quando se tenta comprovar o cumprimento dos limites máximos de resíduos em alimentos que são objetivo de comércio internacional. Resultados analíticos viáveis são essenciais para proteger a saúde

de do consumidor e facilitar o comércio internacional. O Comitê do Codex sobre Resíduos de Pesticidas (CCPR) elaborou algumas recomendações pertinentes à esfera de aplicação dos limites máximos de resíduos de pesticidas. Para saber mais sobre essa diretrizes acesse o

sítio http://www.agricultura.gov.br/pls/portal/docs/PAGE/MAPA/MENU_LATERAL/AGRICULTURA_PECUARIA/CODEX_ALIMENTARIUS/CODEX_NORMAS2/LABORATORY%20PRACTICE%20PESTICIDES.PDF

Drogas Veterinárias e Resistência Microbiana

Um dos maiores problemas observados no tratamento e processamento do leite é a quantidade de microrganismos nele encontradas. Alguns deles estão presentes no momento em que ele é ordenhado, outros são incorporados pelo ordenhador, utensílios mal higienizados e mesmo, pelo ambiente. Um dos microrganismos que se encontram estreitamente

ligados à produção e beneficiamento leiteiro é o *Staphylococcus aureus*. Sua importância está nas alterações que provoca no leite e nas toxinas que produz, as quais podem provocar doenças no homem e nos animais dos quais provém o leite. Este artigo explica o que é esse microrganismo, como ocorre a

Contaminação, dentre outras informações. Pode ser acessado no sítio http://www.editora.ufla.br/BolExtensao/pdfBE/bol_59.pdf



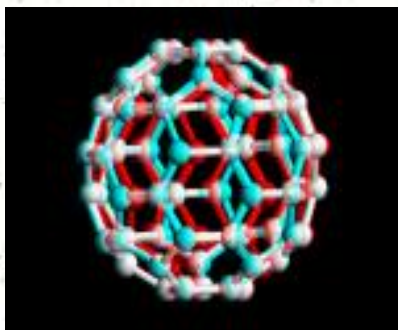
Pesticidas

Os pesticidas são substâncias químicas tóxicas utilizadas para destruir ou combater as pragas na agricultura e nas zonas urbanas. Seu uso e introdução no meio ambiente pode dar lugar a diversos problemas, como por exemplo resíduos em alimentos. No sítio da FAO— Food and Agriculture Organization— é possível encontrar maiores informações sobre esse e outros assuntos. Acesse http://www.fao.org/ag/agn/agns/chemicals_pesticide_es.asp

A análise de resíduos de pesticidas, nos mais diferentes meios é tradicionalmente realizada utilizando-se técnicas cromatográficas. Essas técnicas são muito importantes na análise química em função de sua facilidade em efetuar as separações, identificar e quantificar as espécies presentes na amostra, por meio da utilização de detectores específicos. A utilização de técnicas eletroanalíticas possibilita estudos de processos de degradação de pesticidas e avaliação dos mecanismos de redução e/ou oxidação eletroquímica, permitindo verificar a formação de produtos intermediários tóxicos, ao homem e ao ambiente.

Discutir algumas aplicações das técnicas eletroanalíticas para a detecção de pesticidas em alimentos e bebidas é o objetivo do artigo que pode ser encontrado no site http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0100-40422006000100020&lng=pt&nrm=iso&tlng=pt

Novidades



A nanotecnologia estuda os materiais que têm geralmente um tamanho de 1 a 300 nanômetros. A nanotecnologia terá aplicações na indústria de alimentos, desde o produtor até o consumidor, mas já está sendo utilizada em embalagens de alimentos. Tal como acontece com todos os novos materiais utilizados para compor o alimento ou o seu processamento, é preciso avaliar os possíveis riscos sanitários e ambientais dos nanomateriais antes de incorporá-los ao alimentos. É preciso entender os benefícios e riscos da nanotecnologia e todos os interessados diretos devem manter um debate aberto sobre o assunto. É necessário formular e aplicar uma estratégia de comunicação sobre a introdução da nanotecnologia pela indústria alimentícia. Esta e outras matérias podem ser encontradas no sítio http://www.who.int/foodsafety/fs_management/No_01_nanotechnology_Feb08_sp_rev1.pdf

Cursos

A Abrasco— Associação Brasileira de Pós-Graduação em Saúde Coletiva, através do grupo temático de vigilância sanitária, realizará no período de 23 a 26 de novembro de 2008 em Fortaleza—CE, o IV Simpósio Brasileiro de Vigilância Sanitária. Com o tema “Vigilância Sanitária e os 20 anos da Constituição Cidadã”, e o evento contará com o apoio de diversas instituições de ensino, pesquisa e serviço. Os trabalhos podem ser enviados até 23 de setembro e as inscrições pelo sítio terminam no dia 15 de novembro.

Veja a programação no sítio <http://www.simbravisa.com.br/programacao/index.php>



No sítio http://www.fao.org/ag/agn/agns/capacity_elearning_codex_es.asp

do Codex Alimentarius está disponível um curso de capacitação online. O curso está intitulado “Enhancing participation in Codex activities”. Este curso constitui o mais recente material de apoio desenvolvido pela FAO/OMS.

Publicações

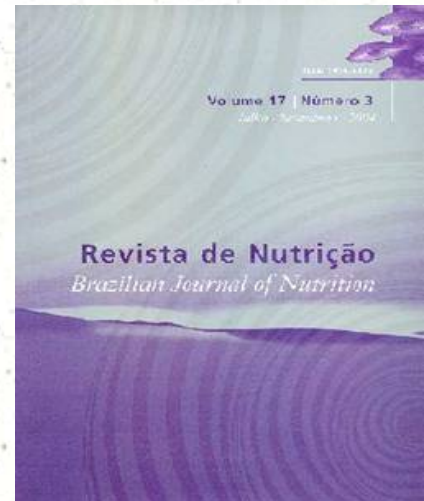
Foi lançado durante o XXII Congresso Português de Nefrologia-Congresso Luso-Brasileiro de Nefrologia o livro *A Cozinha e a Terapia Renal-Sabores de Portugal e do Brasil*, da Editora RCN, o livro reúne vinte receitas luso-brasileiras especialmente preparadas para a dieta de pacientes com Doença Renal Crônica tudo reunido em 112 páginas.

O livro vem com uma linguagem de fácil entendimento e com o objetivo de transmitir informações gastronômicas que desmistificam o rótulo “comida de doente”. Mais informações podem ser acessadas no seguinte endereço: www.rcneditora.com.br



Está disponível no sítio da PUC-Campinas a Revista de Nutrição / Brazilian Journal of Nutrition que publica artigos que contribuem para o estudo da Nutrição em suas diversas subáreas e interfaces,

estando ainda aberta para contribuições da comunidade científica nacional e internacional. A revista pode ser acessada pelo endereço eletrônico: http://www.puc-campinas.edu.br/centros/ccv/revistas/revista_nutricao.htm



OGMs— Organismos Geneticamente Modificados

No mundo todo, a produção e o consumo de alimentos derivados de cultivos geneticamente modificados crescem rapidamente. Sem embargo, na Europa, apenas 58.000 hectares estão plantadas com o cultivo de OGMs. O debate público na Europa demonstra que, para conseguir a aceitação social da biotecnologia aplicada na agricultura, é necessária, apesar de não ser suficiente, uma avaliação rigorosa da sua segurança. Esse ponto de vista pode ser acessado através do site <http://www.eufic.org/article/es/tecnologia-alimentaria/gmos/artid/puntos-de-vista-alimentos-modificados-geneticamente/>

A aplicação da nova biotecnologia nos alimentos e sua produção (alimentos geneticamente modificados) oferece novas oportunidades e potenciais benefícios, além de criar dificuldades na hora de garantir a proteção do consumidor. As recentes novidades têm despertado preocupações acerca da inocuidade dessas tecnologias. Os Estados Membros, principalmente os países em desenvolvimento esperam da FAO um parecer fundamentado e objetivo sobre a segurança dos alimentos GMs, e o Serviço de Qualidade dos Alimentos e Normas Alimentares, em colaboração com órgãos internacionais como o Codex Alimentarius, interveio em uma ampla variedade de questões relacionadas à biotecnologia.

Essas questões podem ser vistas através do sítio eletrônico http://www.fao.org/ag/agn/agns/biotechnology_es.asp.



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

A bactéria *Campylobacter jejuni* tem sido muito estudada por cientistas britânicos que tentam compreender os seus mecanismos de virulência. A partir da década de 1970 ela começou a ser levada a sério como patógeno em alimentos, mas se acredita que tenha sido responsável talvez pelo o dobro de relatos de casos de enterite, tornando-se um agente de importância nesse cenário. Tenta-se descobrir como a *Campylobacter jejuni* consegue sobreviver na flora de algumas aves sem lhe causar mal, mas se torna um agente patógeno em seres humanos.

Os resultados ajudarão a explicar a sua capacidade de sobreviver em condições tão diferentes como a da água, carne crua e flora intestinal humana, bem como para sugerir estratégias possíveis para prevenir o

seu crescimento em alimentos. Mais informações podem ser acessadas no seguinte endereço: <http://www.eufic.org/article/es/seguridad-alimentaria-calidad/contaminacion-alimento/artid/campylobacter->



*“Tenta-se descobrir como a *Campylobacter jejuni* consegue sobreviver em diversos meios...”*

ALIMENTOS E SAÚDE

A Embrapa – Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária— está juntamente com dois centros universitários do Distrito Federal tentando ampliar o consumo de cogumelos comestíveis no país, já que eles possuem alto teor nutritivo com qualidade de proteínas quase equivalente a da carne e de alguns vegetais e frutas, são ricos em vitaminas e carboidratos, tendo ainda baixo teor de gordura. Os pesquisadores estão utilizando a técnica chinesa chamada de Jun-Cao para o cultivo dos fungos por ser mais barata e

ambientalmente mais saudável. Um dos objetivos da Centro Nacional de Recursos Genéticos e Biotecnologia é divulgar os benefícios desses fungos para a alimentação: “é importante que a população conheça as vantagens nutricionais desses alimentos para a nutrição e a saúde e passe a incluí-los em sua dieta”, alerta a pesquisadora Arailde Urben. Mais informações podem ser localizadas no seguinte endereço: <http://www.embrapa.br/embrapa/imprensa/noticias/2008/>

[janeiro/4a-semana/cogumelos-comestiveis-embrapa-impulsiona-mercado-no-distrito-federal](http://www.embrapa.br/embrapa/imprensa/noticias/2008/janeiro/4a-semana/cogumelos-comestiveis-embrapa-impulsiona-mercado-no-distrito-federal)



Está disponível no site da Asbran— Associação Brasileira de Nutrição— um artigo relacionando as recomendações técnicas de ingestão de frutas, verduras e legumes (FLV) e os constructos sociais. O

artigo faz uma revisão crítica analisando a problemática em questão à luz de teorias estruturalistas sobre a construção social do risco, considerando as barreiras psicossociais e macro-estruturais para o consumo desses alimentos. O artigo na íntegra pode ser acessado pelo seguinte endereço: <http://www.asbran.org.br/>

