

# ESTUDO DO USO DO CORANTE ARTIFICIAL TARTRAZINA EM ALIMENTOS COMERCIALIZADOS NO BRASIL

Adson Storck da Silva<sup>1</sup>, Florencia Cladera Olivera<sup>1</sup>

<sup>1</sup>- Instituto de Ciência e Tecnologia de Alimentos, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Av. Bento Gonçalves, 9500, Prédio 43212, Campus do Vale, Bairro Agronomia, CEP 91501-970, Porto Alegre, RS, Brasil. Telefone: (51) 3308 7789 e-mails: adson.storck@ufrgs.br, florencia.cladera@ufrgs.br

## INTRODUÇÃO

A tartrazina é um corante artificial que confere cor amarela, citado como o corante alimentar que mais provoca reações alérgicas. No Brasil existem poucos dados sobre o uso de corantes em alimentos.

O presente trabalho objetiva o levantamento de dados referentes ao uso da tartrazina em alimentos comercializados no Brasil.

## METODOLOGIA

Neste estudo foram obtidos dados da presença de tartrazina através da observação da lista de ingredientes no rótulo dos produtos comercializados em uma das maiores redes de supermercados do país. Foram analisados 3488 rótulos, sendo os alimentos organizados em categorias.



Foram também realizadas análises laboratoriais, para avaliar a quantidade de tartrazina presente em amostras de refresco em pó, por meio de Cromatografia Líquida de Alta Eficiência (CLAE).

## RESULTADOS E DISCUSSÃO

A Tabela 1 apresenta o total de rótulos estudados para cada categoria e o número de produtos contendo tartrazina na formulação, também representado em percentual do total.

**Tabela 1:** Categorias e percentuais de presença de tartrazina

Categoria (total de produtos)	n° de produtos com tartrazina (% do total)
Bebidas (482)	24 (4,98%)
Biscoitos (278)	2 (0,72%)
Carnes e derivados (128)	0
Congelados (151)	0
Doces (211)	24 (11,37%)
Feira (25)	0
Frios e queijo (304)	1 (0,33%)
Leite e iogurtes (260)	5 (1,92%)
Massas (214)	0
Mercearia (490)	3 (0,61%)
Mercearia doce (410)	30 (7,32%)
Molhos e condimentos (265)	1 (0,38%)
Padaria (270)	3 (1,11%)
Total (3488)	93 (2,67%)



As categorias nas quais foi mais frequente a presença de tartrazina foram: doces (com 11,37%) e mercearia doce (com 7,32%). Em doces, o valor deve-se principalmente às balas em que 32,26% produtos continham tartrazina. Em mercearia doce, 45% das sobremesas em pó e 27,78% das gelatinas continham o corante.

Percentualmente, o produto com maior presença de tartrazina foi o refresco em pó. O corante estava presente em 12 dos 17 rótulos estudados, representando 70,59%.

As análises dos 23 refrescos em pó por CLAE demonstra que as quantidades de tartrazina podem variar, dependendo do fabricante, em um mesmo sabor (Tabela 2).

**Tabela 2:** Concentração e percentual em relação ao permitido pela legislação

Sabor	mg/100mL Média ± DP	% do limite máximo (legislação)
Abacaxi marca C	0,175 ± 0,003	1,75
Abacaxi marca D	0,449 ± 0,001	4,49
Abacaxi marca E	0,211 ± 0,001	2,11
Abacaxi marca H	0,189 ± 0,018	1,89
Cajú marca A	0,139 ± 0,003	1,39
Laranja marca A	0,361 ± 0,015	3,61
Laranja marca B	1,051 ± 0,008	10,51
Laranja marca D	0,829 ± 0,014	8,29
Laranja marca E	1,328 ± 0,006	13,05
Laranja marca F	1,041 ± 0,007	10,41
Limão marca C	ND*	-
Limão marca D	ND	-
Limão marca F	ND	-
Limão marca G	ND	-
Manga marca A	0,354 ± 0,004	3,54
Maracujá marca A	0,482 ± 0,004	4,82
Maracujá marca E	1,254 ± 0,017	12,54
Maracujá marca C	1,454 ± 0,003	14,54
Maracujá marca D	0,977 ± 0,005	9,77
Pêra marca B	ND	-
Pêssego marca A	0,596 ± 0,019	5,96
Tangerina marca A	0,584 ± 0,002	5,84
Tangerina marca C	2,481 ± 0,012	24,81



\* ND : Não detectado

O produto com maior quantidade de tartrazina foi o refresco sabor tangerina marca C com uma concentração de 2,481mg/100mL, o que representa 24,81% do limite permitido pela legislação brasileira vigente (10mg/100mL).

## CONCLUSÃO

Dos 3488 rótulos do estudo, 2,67% apresentavam tartrazina na lista de ingredientes (93 rótulos). Os produtos com maior frequência de uso de tartrazina na formulação foram refrescos em pó (70,59%), sobremesas em pó (45%), balas (32,26%) e gelatinas (27,78%).

Todos os refrescos em pó analisados por CLAE estavam em conformidade com a legislação brasileira com relação à concentração de tartrazina.

## REFERÊNCIAS

Prado, M. A.; Godoy, H. T. Corantes Artificiais em Alimentos. Alimentos e Nutrição, v.14 n. 2, p. 237-250, 2003.  
Agência Nacional da Vigilância Sanitária, Resolução RDC nº 5, de 15 de janeiro de 2007

APOIO: