



<b>Evento</b>	Salão UFRGS 2015: SIC - XXVII SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFRGS
<b>Ano</b>	2015
<b>Local</b>	Porto Alegre - RS
<b>Título</b>	Quantificação de amarelo crepúsculo em amostras de refrigerantes e gelatinas
<b>Autor</b>	MARTA DE LIMA E CUNHA
<b>Orientador</b>	FLORENCIA CLADERA OLIVERA

TÍTULO: QUANTIFICAÇÃO DE AMARELO CREPÚSCULO EM AMOSTRAS DE REFRIGERANTES E GELATINAS.

NOME DO AUTOR: MARTA DE LIMA E CUNHA.

NOME DO ORIENTADOR: FLORENCIA CLADERA OLIVERA. UFRGS.

A grande maioria dos produtos alimentares hoje consumidos apresenta algum tipo de aditivo alimentar. Alguns desses aditivos podem causar efeitos adversos à saúde, logo é de grande importância que se tenha dados relativos à exposição a estas substâncias. Por exemplo, os corantes artificiais alimentares podem provocar alergias em certas pessoas. O corante artificial Amarelo Crepúsculo (INS 110) confere cor amarela alaranjada aos alimentos, é muito utilizado para colorir produtos de padaria, cereais, bebidas alcoólicas, pós para sobremesa, doces, gelatina, queijos fundidos aromatizados, sopas, entre outros. Alguns estudos têm mostrado a relação do consumo de corantes artificiais com problemas de saúde, por isso a necessidade de verificar se a ingestão destas substâncias ultrapassa a Ingestão Diária Aceitável (IDA). Este trabalho tem como objetivo quantificar o corante artificial amarelo crepúsculo em amostras de refrigerantes e gelatinas comercializadas nas cidades de Porto Alegre e São Leopoldo (RS) e verificar sua adequação à legislação vigente. As análises foram realizadas utilizando Cromatografia Líquida de Alta Eficiência (CLAE). Foram analisadas seis amostras de refrigerantes de cinco marcas diferentes (sabores laranja e laranja com maracujá), sendo avaliados dois lotes diferentes. Também foram analisadas 13 amostras de gelatinas de quatro marcas diferentes (sabores abacaxi, limão, maracujá, morango e framboesa) de dois lotes diferentes. Segundo a legislação brasileira o limite máximo permitido do corante amarelo crepúsculo para esses produtos é de 0,01g/100ml ou 0,01g/100g do produto pronto a ser consumido. Os resultados foram os seguintes: dos refrigerantes, três amostras do primeiro lote apresentaram valor mais alto do que o estabelecido pela legislação e uma delas também no segundo lote, totalizando 33% das amostras. As demais amostras apresentaram valores entre 0,001122 e 0,009398 g/100ml (ou seja, entre 11 e 94% do limite permitido). Para as gelatinas, uma marca sabor morango do primeiro lote encontrou-se acima do valor estabelecido pela legislação, ou seja, aproximadamente 4% das amostras testadas. As demais amostras de gelatina apresentaram uma concentração de amarelo crepúsculo entre 0,000153 e 0,009576 g/100ml do produto pronto (ou seja, entre 1,5 e 95% do limite permitido). Pode-se concluir que há uma ampla variação na concentração de amarelo crepúsculo nas diferentes amostras testadas e que 13% delas apresentaram valores acima do permitido o que pode colocar em risco a saúde dos consumidores, principalmente considerando que estes são produtos bastante consumidos pelo público infantil.