



Circuito Regional

*Ciência, Tecnologia e Inovação para
o Desenvolvimento Sustentável*

O IMPACTO DO USO DOS CORANTES ALIMENTÍCIOS NA SAÚDE HUMANA

ARGENTA, Emanuelli A.¹; SILVA, Guilherme S. da¹; GEREMIAS, Rodrigo²

1. Discentes do Curso de Farmácia, Universidade do Oeste de Santa Catarina (UNOESC).
2. Docente do Curso de Engenharia Química, Farmácia e Nutrição, Universidade do Oeste de Santa Catarina (UNOESC).

Área: Ciências da Vida e Saúde

Introdução: A utilização de corantes começou há mais de 4000 anos. Desde então a toxicologia de alimentos se preocupa e procura cada vez mais melhorar a visão que o público tem a respeito desses aditivos. A partir disso, pode-se perceber que o comércio de alimentos também gira em torno do consumo “dos olhos” onde o comprador, na hora da escolha de uma mercadoria, leva em consideração principalmente a aparência e a cor do produto. Neste momento, os corantes alimentícios exercem sua principal função, intensificar ou restaurar as cores de um produto, que sem o aditivo, seriam substituídos ou deixados para trás. E por esse motivo, dividem muitas opiniões devido ao seu uso quando comparado seus prós e contras. **Objetivo:** Analisar o uso de corantes alimentícios naturais e artificiais, e verificar se possuem os mesmos impactos na saúde humana. **Método:** A pesquisa baseou-se em artigos da FIOCRUZ, universidades como a UFC, PUC e google acadêmico, do ano de 2010 a maio de 2022, com palavras de busca “corantes”, “transtornos” e “naturais” com ênfase aqueles que trouxeram como abordagens vantagens e desvantagens do uso dos corantes na alimentação. **Resultados:** Os resultados obtidos demonstram que, em busca de uma alimentação saudável o que se diz é que quanto mais colorido for o prato, mais saudável ele é. Porém quando o assunto é esse, poucos lembram o fato de que alguns desses alimentos são coloridos por pigmentos artificiais. Ademais, entende-se que o uso dos corantes sintéticos não se faz necessário em uma rotina alimentar, visto que esses, só são benéficos para a indústria em virtude do custo da matéria-prima e por possuírem fácil estabilidade química (luz, oxigênio, calor e pH) durante o processo de fabricação, e ainda na saúde humana, o uso rotineiro pode agravar os sintomas de hiperatividade e transtornos de atenção, e aumentar a chance de desenvolver carcinomas. Já os corantes naturais, como a cúrcuma e os carotenoides, trazem como resultado, uma ação anti-inflamatória e de prevenção de doenças cardiovasculares e o próprio câncer. É importante ressaltar que existem corantes como por exemplo o amaranto, vermelho 40 e dióxido de titânio que ainda são permitidos no Brasil, sendo que em outros países, estão banidos por conta dos riscos que causam a saúde. **Conclusão:** Diante do exposto, falar sobre corantes artificiais se torna algo controverso, pois o uso desses aditivos artificiais cresce a cada ano, e podem agravar os sintomas de



Circuito Regional

*Ciência, Tecnologia e Inovação para
o Desenvolvimento Sustentável*

hiperatividade de quem o consome, principalmente em crianças. E isso tudo, com a justificativa de ser mais agradável aos nossos olhos. Todavia, esses aditivos podem ser substituídos pelos corantes naturais, já que esses, além de também conferirem cor para o alimento, funcionam como preventivo de doenças e anti-inflamatório. É preciso melhorar a metodologia da indústria, visto que a legislação brasileira ainda permite o uso de corantes sintéticos desnecessários e perigosos.

Palavras-chave: Corantes Alimentícios; Vantagens e Desvantagens; Artificiais e Naturais.

Contato: Emanuelli Aparecida Argenta, emanuelliargenta@gmail.com; Guilherme Schumann da Silva, guilhermeschumann080113@gmail.com; Rodrigo Geremias, rodrigo.geremias@unoesc.edu.br