

O PAPEL DO NEPA na segurança do alimento e o consumidor

Renata Maria Padovani

e

Jaime Amaya-Farfan

(Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação)

Segurança Alimentar



Segurança alimentar

Inocuidade alimentar

Os nutrientes e a energia devem provir de fonte livre de agentes nocivos à saúde

Seguridade alimentar

Diz respeito da garantia de fornecimento do alimento em quantidade e qualidade nutricional adequadas

FAO-OMS: garantia da inocuidade e qualidade do alimento



- Legislação e regulamentação
- Gerenciamento do controle
- Serviço de inspeção
- Serviços de monitoração e
- Informação, educação, Comunicação e Treinamento

Guia Alimentar para a população americana



- Em 12 de janeiro, 2005, o U.S. Department of Agriculture (USDA) e o U.S. Department of Health and Human Services (HHS) lançaram o **Guia Alimentar para a população americana**.
- O Guia inclui as seguintes recomendações:
 - "Consumir **10 por cento das calorias em ácidos graxos saturados e menos que 300mg/dia em colesterol, e manter o consumo de ácidos graxos 'trans' tão baixo quanto possível.**"

Efeitos Adversos dos Ácidos Graxos Trans



- Aumento da concentração do colesterol- LDL
- Diminuição da concentração de colesterol-HDL
- Os AGTs têm efeito mais deletério que as gorduras saturadas e aumenta os riscos de Doença coronariana.
- Aumento do risco de infarto e
- Aumento da incidência de diabetes tipo-II.
- Associação inversa entre a concentração plasmática de ácido elaídico (*t* 18:1) e peso ao nascer de bebês prematuros

Guia Alimentar para a população americana



- O Guia também traz a seguinte mensagem para as indústrias de alimentos:
- “Mais de oitenta por cento do total da ingestão de ácidos graxos trans pela população provém de óleos vegetais parcialmente hidrogenados e a indústria de alimentos tem um importante papel na diminuição do conteúdo dos ácidos graxos trans dos alimentos.”
- Tommy Thompson, the Secretary of HHS in the Bush Administration, said at a news conference on the *Guidelines* on January 12, 2005 that the FDA may recommend that daily intake of trans fat be less than 2 grams, perhaps less than 1 gram

Projeto TACO



- Algumas das finalidades da Tabela Brasileira de Composição de Alimentos são:
 - Regulamentação governamental – Formulação e fiscalização; estudos epidemiológicos que associam substâncias alimentares com incidência e prevalência de doenças e consumidor.
- Análise de alimentos industrializados:
 - As amostras foram compostas pelas principais marcas comerciais dos produtos (mínimo de 3 e máximo de 5 para cada produto)
 - Duas unidades - de lotes diferentes - de cada marca e de cada produto foram tomadas nos locais de coleta (9 cidades das 5 regiões brasileiras)

Conteúdo de Ácidos Graxos Trans em Alimentos Industrializados Brasileiros



Conteúdo no Alimento (g/100g)	<i>t</i> 18:1	<i>t</i> 18:2
Biscoito, doce, maisena	1,36	0,22
Biscoito salgado, cream cracker	1,57	0,23
Biscoito, doce, recheado com chocolate	3,84	0,37
Biscoito, doce, recheado com morango	4,21	0,32
Biscoito, doce, wafer, recheado de chocolate	6,63	0,42
Biscoito, doce, wafer, recheado de morango	7,24	0,56
Caldo de carne, tablete	5,32	0,10

Porcentagem de AGT em alimentos industrializados brasileiros em relação aos lipídeos totais



Alimento	Lipídeos totais(g)	Trans (%)
Biscoito, doce, maisena	12	13
Biscoito salgado, <i>cream cracker</i>	14	13
Biscoito, doce, recheado com chocolate	20	21
Biscoito, doce, recheado com morango	20	23
Biscoito, doce, <i>wafer</i> , recheado de chocolate	25	28
Biscoito, doce, <i>wafer</i> , recheado de morango	26	30
Caldo de carne, tablete	17	31

Fast foods que possuem gordura hidrogenada



- Frango frito peixe frito, pastéis (fritos)
Biscoitos, folhados, Batata frita, Tortas fritas
de sobremesa, donuts, muffins, saltines,
maioria das bolachas, bolos, cobertura
crocante para bolos, pipocas para
microondas, bombons de chocolate

Teores de gordura trans em alguns produtos



Produto	Tamanho da porção	Gordura Total (g)	Gordura trans (g)	Gordura trans (%)
Donuts	1	18	5	28
Bolacha recheada	3 (30g)	6	2	33
Barra de chocolate	1 (40g)	10	3	30
Bolo inglês	1 fatia (80g)	16	4,5	28
Batata frita french	Média (147g)	27	8	30

Teores de gordura trans em alguns produtos



Produto	Tamanho da porção	Gordura Total (g)	Gordura trans (g)	Gordura trans (%)
Margarina, barra	1 colher	11	3	27
Banha vegetal	1 colher	13	7,5	58
Batata Chips	Saquinho (42,5g)	11	3	27

Obrigatoriedade da declaração



- O FDA (EUA) e a ANVISA (Ministério da Saúde, Brasil) já determinaram a obrigatoriedade da declaração do conteúdo de ácidos graxos trans nos produtos industrializados, mas vigorando a partir de julho de 2006.

Falhas e subterfúgios na legislação



- Os limites permitidos para **ácidos graxos trans**.
- a) $\leq 4\%$ da gordura
- b) Ignorar a exigência argumentando que a gordura provem do “meio de processamento” (óleo da fritura)
- c) Possível pedido de prorrogação do prazo