

Utilização de aditivos para conservação, aromatização e para termos um melhor sabor em alimentos, principalmente doces.

*Ana M. Cadan (IC)¹, *Maria A. Rorato (IC)¹, *Tatiane Guimarães Pereira (IC)¹, *Viviani Godoi de Souza (IC)¹, Angélica Aparecida Viera (PG)²

anacadan@hotmail.com, taty_srs_15@hotmail.com

Faculdades Integradas ASMEC, UNISEPE União das Instituições de Serviços, Ensino e Pesquisas Ltda. Departamento de Nutrição.

Palavras Chave: *Aditivos para doces.*

Introdução

Aditivos Alimentares são um dos tópicos mais incompreendidos e discutidos em nossa alimentação. Em uma dieta balanceada, a ingestão diária de aditivos alimentares estará dentro do aceitável. Apenas raramente um aditivo causa reações adversas.

De uma perspectiva elementar, os aditivos alimentares são substâncias adicionadas aos gêneros alimentícios intencionalmente, para cumprir funções tecnológicas como por exemplo colorir adoçar ou conservar.

Desenvolvimento

Os aditivos são substâncias colocadas nos alimentos, como conservantes, antioxidantes, estabilizante, espessantes, corantes e aromatizantes. Os conservantes e oxidantes fazem o produto durar por mais tempo. Os estabilizantes e espessantes conservam as propriedades físicas dos alimentos. Os corantes e aromatizantes tomam o produto mais atraente. Os corantes artificiais vêm sendo condenados por especialistas de saúde, pois possuem substâncias que provocam alergia ou outras doenças em algumas pessoas. Um desses corantes é a tartrazina. É um corante amarelo usado em balas, gelatinas, pó para pudim, refrescos, bebidas, doces e medicamentos. Eles são utilizados, em geral, para aumentar a

durabilidade do produto na prateleira, melhorar a aparência (como sabor, cor e odor), evitar reações provocadas pelo meio ambiente e por bactérias (conservados por mais tempo) ou facilitar algumas etapas da produção industrial. Ou seja, torná-lo mais atrativo e prático para o consumidor.

Conclusões/Considerações Finais

Podemos concluir que a aplicação de aditivos aos doces é geralmente definida como o método utilizado para preservar um estado já existente, para evitar possíveis danos devido à ação de agentes químicos (oxidação), físicos (temperatura, luz) ou biológicos (microrganismos) e também para o saborizá-lo.

Existem diversos tipos de aditivos. Muitos consumidos em grandes quantidades podem até causar doenças, mas o homem não pode deixar de utilizar esse conforto que a tecnologia traz e a vida moderna necessita: os alimentos industrializados.

ANTUNES J. A., CANHOS V. P. C. **Aditivos em Alimentos**. São Paulo. 1983.

ANVISA. Disponível em:

<http://www.anvisa.gov.br/legis/resol/2005/rdc/201_05.pdf>. Acesso em 03/10/2010.

SCIELO Brasil. Disponível em:

<http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0101-20612009000300025&lang=pt>