

XIX MOSTRA CIENTÍFICA DO CURSO DE FARMÁCIA

REAÇÕES DE HIPERSENSIBILIDADE ASSOCIADAS AO CONSUMO DE TARTRAZINA PRESENTE EM ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS: UMA REVISÃO DE LITERATURA

CLARA MARIA CAVALCANTE OLIVEIRA

Discente do Curso de Farmácia do Centro Universitário Católica de Quixadá (UNICATÓLICA).

E-mail: cavalcanteclaramariac@gmail.com

MARIA TAMIRES DA SILVA

Discente do Curso de Farmácia do Centro Universitário Católica de Quixadá (UNICATÓLICA).

E-mail: mariatamiresdasilvah@gmail.com

FRANCISCO ALAN CRISTHIAN VIANA DA SILVA

Discente do Curso de Farmácia do Centro Universitário Católica de Quixadá (UNICATÓLICA).

E-mail: alancristhian000@gmail.com

CINARA VIDAL PESSOA

Docente do Curso de Farmácia do Centro Universitário Católica de Quixadá (UNICATÓLICA).

E-mail: cínarapessoa@unicatolicaquixada.edu.br

RESUMO

A indústria alimentícia tem beneficiado os consumidores com praticidade decorrente do investimento feito em tecnologias que melhoram diferentes aspectos alimentares. Os aditivos alimentares são designados como substâncias que não dispõem de valor nutritivo, tendo o propósito de intensificar ou fornecer o aroma, sabor e a cor aos alimentos, melhorar a conservação e garantir estabilidade, auxiliar na textura, uniformização e homogeneização. Os principais aditivos são os aromatizantes, edulcorantes, conservantes, antioxidantes e os corantes. Pode-se conceituar corante como uma substância ou uma mistura de substâncias nas quais a principal atividade é ressaltar a coloração dos alimentos e concomitantemente melhorar o seu aspecto para torná-los mais atraentes ao consumidor. Os corantes são classificados em orgânicos naturais, orgânicos artificiais ou orgânicos sintéticos artificiais. Segundo a Anvisa, é permitido o uso legal de apenas onze tipos de corantes, dentre eles o Amarelo Tartrazina que é originado através da tinta do alcatrão de carvão (INS 102) sendo empregada como aditivo em bolos, sorvetes, bebidas alcólicas, laticínios, cereais e dentre outros produtos. Apesar de ser presente em tantos alimentos, estudos apontam que a tartrazina está relacionada a reações adversas significativas quando consumida em excesso. Estima-se que a tendência de reações adversas ao corante supracitado se dá na proporção de 1 a cada 10 mil pessoas. Portanto, tendo em vista o número considerável de indivíduos que sofrem reações adversas em decorrência de alimentos que possuem de aditivos alimentares, o presente trabalho teve como objetivo revisar na literatura as possíveis reações adversas causadas pelo consumo de alimentos com o corante amarelo de tartrazina em sua composição, bem como os fatores que influenciam tais ocorrências. Trata-se de um estudo exploratório, descritivo, através da realização de busca nas seguintes bases de dados científicos: Scielo e, BVS Saúde, Lilacs e Google Acadêmico, a partir do cruzamento das seguintes descritores: aditivos alimentares, bromatologia, corante, hipersensibilidade, tartrazina. Para inclusão, foram incorporados como critério artigos publicados que abordavam o tema em inglês e português, entres os anos de 2014 a 2019 e como critérios de exclusão, foram adotados os trabalhos que apresentavam duplicidade e os que não tinham enfoque no tema proposto artigos que fugiam do tema proposto. As reações adversas ao corante supracitado se manifestam com efeitos genotóxicos e citotóxicos, dificultando a divisão mitótica, além disso, tal aditivo tem ação indutora de histamina, sendo responsável por crises alérgicas. Seus efeitos adversos relacionado a hipersensibilidade se apresentam como inflamação na pele, urticária e angioedemas, sendo observável efeitos alérgicos em pacientes sensíveis à aspirina e que são asmáticos. No caso de efeitos indesejados em crianças nota-se que por conta de seus organismos ainda serem imaturos tais indivíduos tendem a sofrer reações metabólicas ineficientes, visto a grande quantidade ingerida de tais produtos pelos infantes desencadeando em desequilíbrios fisiológicos e possivelmente em um retardo no crescimento infantil. Logo, nota-se a partir dessa explanação geral a importância de estudos mais aprofundados sobre a temática visando uma alimentação segura aos mais diversos indivíduos e a prevenção de eventos indesejados ao consumir alimentos industrializados contendo o corante Amarelo de Tartrazina.

Palavras-chave: Bromatologia. Aditivos Alimentares. Hipersensibilidade. Corante. Tartrazina.