



ANÁLISE BROMATOLÓGICA DE ADITIVOS ALIMENTARES: PERSPECTIVAS FUTURAS

Autor(res)

Camilla Oliveira

Maria Lenira De Barros Da Silva

Categoria do Trabalho

1

Instituição

UNIVERSIDADE ANHANGUERA DE OSASCO

Resumo

No Brasil, todo produto consumido na mesa dos brasileiros passar antes por controle e fiscalização rígida da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). A Anvisa define aditivo alimentar como uma substância química que ao ser adicionada a um alimento, afeta a sua composição in natura (BRASIL, 2021). Quando o aditivo é adicionado, as características físicas, químicas, biológicas e sensoriais do alimento são alteradas. Estas modificações ocorrem na etapa de fabricação industrial, como o processamento, que é o momento em que a matéria-prima é transformada em produto alimentício apropriado ao consumo humano ou animal (RECH, 2018). Desta forma, surge a análise bromatológica de aditivos alimentares que prima em constatar a composição química dos alimentos, permitindo conhecer efetivamente o valor alimentício e calórico contido ou divulgado nos rótulos de alimentos e bebidas embalados para fins comerciais, bem como suas propriedades físicas, químicas, toxicológicas, inclusive os efeitos nocivos ou não à saúde (FREIRIA, 2018; POLÔNIO; PERES, 2009). A análise bromatológica também determina qual a concentração mais adequada destinada aos elementos químicos, por exemplo: percentuais de proteína, gordura, de umidade, de resíduo mineral, de carboidrato e outros (MONTERA et al., 2023; RIBEIRO et al., 2003).