

Edulcorantes: inovação e segurança em uma indústria em transformação

A utilização de edulcorantes na indústria de lácteos tem se intensificado, impulsionada pela demanda por produtos com menor teor calórico e pela busca por alternativas ao açúcar que atendam às necessidades de consumidores preocupados com a saúde. No entanto, a adoção desses ingredientes requer atenção às regulamentações vigentes e à segurança alimentar.

Regulamentação e segurança dos edulcorantes

No Brasil, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) é responsável por regulamentar o uso de edulcorantes em alimentos. A Resolução RDC nº 778/2023 estabelece os requisitos sanitários para aditivos alimentares, incluindo edulcorantes, garantindo que seu uso seja seguro para a população.

Além disso, a Anvisa publicou recentemente um documento de base sobre o uso de edulcorantes em alimentos, que fornece diretrizes atualizadas e informações técnicas relevantes para a indústria.

Avanços e tendências na indústria de lácteos

A indústria de lácteos tem investido em pesquisas para desenvolver produtos que utilizem edulcorantes de forma eficaz, mantendo o sabor e a textura desejados pelos consumidores. Estudos indicam que a combinação de diferentes edulcorantes pode resultar em perfis sensoriais mais agradáveis, aproximando-se do sabor do açúcar tradicional.

Além disso, a busca por edulcorantes naturais, como a estévia e a taumatina, tem ganhado destaque, atendendo à demanda por produtos mais naturais e com menor impacto glicêmico.

Desafios e considerações para o futuro

Apesar dos avanços, a indústria enfrenta desafios na formulação de produtos que atendam às expectativas sensoriais dos consumidores sem comprometer a segurança alimentar. A

estabilidade dos edulcorantes em diferentes condições de processamento e armazenamento é uma área que requer atenção contínua.

É fundamental que os profissionais da indústria de lácteos mantenham-se atualizados sobre as regulamentações e as pesquisas científicas relacionadas aos edulcorantes, garantindo a oferta de produtos seguros e de qualidade ao mercado.

Referências utilizadas no texto. Para saber mais:

[Anvisa - Alimentos](#)

[Documento de Base sobre Edulcorantes](#)

[Edulcorantes de alta intensidade: tendências de uso em alimentos e avanços em técnicas analíticas](#)

[Uso alimentar dos edulcorantes naturais taumatina, estévia, xilitol...](#)

Fonte: Texto produzido pela Doutora Geórgia Castro - Viva Nutrição, parceira da Terra Viva