

Especialistas advertem sobre o aditivo eritrosina, conhecido como vermelho nº 3

A Administração de Alimentos e Medicamentos dos Estados Unidos (FDA, por sua sigla em inglês) proibiu o uso do corante vermelho nº 3 (eritrosina), presente em bebidas, doces e lanches, na maioria dos países desenvolvidos.

O FDA atendeu uma petição de 2022 apresentada pelos defensores da segurança alimentar e da saúde, solicitando que a agência retirasse a aprovação da substância que proporciona um intenso vermelho cereja nos alimentos.

O FDA disse, em comunicado, que o assunto foi considerado como “uma questão de direito” depois que dois estudos mostram que ratos de laboratório expostos a níveis elevados do corante tiveram câncer, em decorrência de um mecanismo hormonal específico dos roedores.

Esclareceu, contudo, que o mecanismo que provoca o câncer nos ratos não é reproduzido nos humanos. Os níveis de exposição das pessoas são muito menores e os estudos realizados em outros animais e pessoas não mostraram os mesmos efeitos.

Por que preocupa o uso de Eritrosina ou vermelho nº 3?

O vermelho nº 3 foi utilizado durante décadas na indústria de alimentos para conceder um vermelho intenso a uma ampla variedade de produtos, desde doces a sucos, e até em carnes.

Ao longo dos anos, estudos científicos mostravam preocupações sobre a segurança deste corante, vinculando-o a possíveis efeitos adversos para a saúde, como alergias, hiperatividade em crianças e, em alguns casos, riscos de câncer.

Por exemplo, nos Estados Unidos da América (EUA), esta cor não pode ser utilizada em cosméticos e medicamentos aplicados diretamente sobre a pele desde 1990, devido aos riscos de alergias e suspeitas de sua natureza cancerígena, depois dos estudos demonstrarem que causaram câncer em roedores.

Quando o FDA proibiu o uso em cosméticos e medicamentos tópicos, o corante já era permitido em alimentos e medicamentos ingeridos.

Riscos do consumo de eritrosina

Um estudo publicado no National Library of Medicine destaca que a eritrosina é um corante azoico sintético utilizado para melhorar a qualidade dos alimentos.

Os estudos toxicológicos demonstraram que o consumo de doses altas destes corantes é tóxico em ratos. Tintas e corantes sintéticos para alimentos incluem pigmentos produzidos de forma natural.

Dadas suas propriedades, disponibilidade a baixo custo, estabilidade e a atração de seu colorido, são produzidas grandes quantidades de eritrosina por ano.

Diretrizes muito rígidas foram estabelecidas em relação ao uso e consumo de corantes, de modo que o limite de segurança utilizado em alimentos continua sendo objeto de debate até hoje.

O estudo concluiu que a eritrosina induz alterações bioquímicas e agrava o comprometimento cognitivo e neurocomportamental através do aumento do estresse oxidativo e nitrérgico, da atividade da acetilcolinesterase e da liberação de citocinas pró-inflamatórias no cérebro do rato.

Implicações para a indústria de alimentos

A proibição do vermelho 3 representa um desafio significativo para a indústria de alimentos, já que requer reformular uma ampla gama de produtos que tradicionalmente utilizam este corante.

Os fabricantes deverão buscar alternativas seguras e eficazes para manter a aparência e a atração de seus produtos.

Considerações importantes para a indústria:

- Pesquisa e desenvolvimento: Investir em pesquisa e desenvolvimento para identificar e avaliar novos corantes naturais e sintéticos que cumpram com os requisitos regulatórios e sejam seguros para o consumidor.

- Reformulação de produtos: Desenvolver novas formulações que mantenham o perfil sensorial dos produtos e satisfação às expectativas dos consumidores.
- Comunicação com o consumidor: Adotar estratégias de comunicação efetiva para informar aos consumidores sobre as mudanças na composição dos produtos e garantir transparência.

Alimentos que contêm eritrosina

A eritrosina, também conhecida como Vermelho 3, é o corante artificial mais empregado pela indústria de alimentos e bebidas.

A aplicação desta cor polêmica tem como objetivo proporcionar um produto com um tom mais chamativo, resplandecente e que seja saboroso à vista dos consumidores.

O Vermelho 3 é comum em alimentos com sabor morango e framboesa, como: bolos, biscoitos, lanches, goma de marcar, doce, sorvetes, laticínios, sucos, gelatina, pastilhas, pós para preparação de bebidas, refrigerantes e geleias.

É importante mencionar que uma das empresas de confeitaria com sede no México, Mondeléz Snacking México, em comunicado destacou que a formulação de seus produtos não contém este ingrediente, portanto, cumpre com os regulamentos e as normas nacionais e internacionais.

A Associação Nacional de Confeiteiros dos Estados Unidos, entidade que representa o setor de chocolates, doces, chicletes e mentas, disse que a segurança alimentar é a principal prioridade de suas associadas.

A entidade pressionou para que o FDA tome uma decisão sobre o Vermelho 3, dizendo que muitas decisões são tomadas emocionalmente e carecem de respaldo científico.

[Acesse aqui a matéria na íntegra.](#)

Fonte: The Food Tech – Tradução livre: www.terraviva.com.br