



Ano 12 N° 3

ILSI Brasil

Notícias

Alimentos funcionais são tema de seminário internacional

Inscreva-se. Evento acontece nos dias 20 e 21 de outubro, em São Paulo.

O avanço dos conhecimentos sobre a relação entre alimentação e saúde, os elevados custos da saúde pública e a busca permanente da indústria por inovações têm gerado novos produtos, cujas funções pretendem ir além do conhecido papel nutricional dos alimentos. Pesquisas têm sido realizadas visando à identificação de novos compostos bioativos e o estabelecimento de bases científicas para a comprovação das alegações de propriedades funcionais ou de saúde dos alimentos. Esses avanços geram demandas não só na área científica, mas também no que diz respeito à legislação e questões regulatórias, que precisam ser amplamente debatidas.

É com o objetivo de aprofundar as discussões e trocar experiências que o ILSI Brasil promove, nos dias 20 e 21 de outubro, o **II Seminário Internacional sobre Alimentos Funcionais**. O evento acontece no Hotel Intercontinental São Paulo (Alameda Santos, 1123) e as inscrições devem ser feitas no ILSI Brasil.

Mais informações pelo telefone (11) 3035-5585 ou no site <http://brasil.ilsi.org>.

A programação inclui a participação de especialistas nacionais e internacionais. Entre as presenças confirmadas estão os doutores: Hans Verhagen (Unilever, Holanda), Peter Jones (Universidade de McGill, Canadá), Ricardo Weill (Danone, Argentina), Arthur Ouwehand (Enteromix - Centro de Pesquisas da Danisco, Finlândia), Ricardo Uauy (Instituto de Nutrição e Tecnologia de Alimentos da Universidade do Chile), Alda Lerayer (Instituto de Tecnologia de Alimentos, ITAL, Campinas) e Marília Nutti (Embrapa-RJ). A coordenação científica é do professor Franco Lajolo, da Faculdade de Ciências Farmacêuticas da USP, membro do conselho Científico do ILSI Brasil e ILSI International e coordenador científico da força-tarefa de Funcionais do ILSI Brasil. *(Veja a programação do Seminário na página 3.)*



NA PÁGINA 3 - Sucesso na primeira edição (foto), Curso de Análise de Risco terá nova turma.

NA PÁGINA 6

Saiba como foi o I Fórum sobre Alimentos Fortificados e Suplementação, um dos eventos promovidos pelo ILSI Brasil, em agosto, mês também da Conferência 'Fome Oculta - a responsabilidade social da indústria de alimentos', coordenado pela doutora Andréa Ramalho (foto).



O ILSI Brasil tem novo telefone: (11) 3035-5585

Diretoria/Conselho

Presidente

Dr. Aldo Baccarin

Diretoria

Eng. Antonio M. Mantoan
Prof. Dr. Cesar Koppe Grisólia
Prof. Dr. Felix G. Reyes
Prof. Dr. Flávio A.D. Zambrone
Profª. Dra. Ione P. Lemônica
Dr. José Mauro de Moraes
Engª. Sílvia Mine Yokoyama

Diretoria Executiva

Dra. Mariela Weingarten Berezovsky

Conselho Científico e de Administração

Dr. Aldo Baccarin – Kraft Foods Brasil S/A
Dra. Ana Luísa Aguiar – DSM Brasil Produtos Nutricionais
Dra. Andréa Nhoato – Milênia Agro Ciências S/A
Engº. Antonio M. Mantoan – Unilever Bestfoods Brasil Ltda.
Dra. Arlinda Evaristo – Syngenta Proteção de Cultivos Ltda.
Prof. Dr. César Koppe Grisólia – Inst. Ciências Biol./UnB
Dra. Dilma Scala Gelli – Inst. Adolfo Lutz – IAL/SP
Prof. Dr. Félix G. Reyes – Fac. Eng. Alimentos/UNICAMP
Prof. Dr. Flávio Zambrone – Fac. Ciências Med./UNICAMP
Prof. Dr. Franco Lajolo – Fac. Ciências Farmacêuticas/USP
Dr. Gottfried Stützer Jr. – Bayer S/A
Dra. Ione P. LEMONICA – Unesp/Campus Botucatu
Dr. João Alberto Bordignon – Nutrimental S/A Ind. e Com. de Alimentos
Prof. Dr. José Eduardo Dutra de Oliveira – Fac. Medicina de Ribeirão Preto/USP
Dr. José Mauro de Moraes – Recofarma Ind. Amazonas Ltda. (Coca-Cola)
Dra. Sílvia Berlanga de Moraes Barros – USP
Engª. Sílvia Mine Yokoyama – Monsanto do Brasil Ltda
Prof. Dr. Valdemiro Sgarbieri – Fac. Eng. Alimentos/UNICAMP

Expediente

Publicação do International Life Sciences Institute - ILSI Brasil /
 e-mail: ilsibr@ilsi.org.br

Rua Hungria, 664, cj. 113

CEP 01455-904, tel. (11) 3035-5585 - São Paulo - SP

Conselho Editorial - Clarice Tonato,
 Felix G. Reyes e Mariela Weingarten Berezovsky

Coordenação Editorial / Gráfica - X-Press
 Assessoria em Comunicação. Tel. (11) 3044-4966

Editor Executivo - Sergio Ignacio

Editores - Edna Vairoletti (Mtb 13.067) e
 Marcos Augusto Ferreira (Mtb 19.948)

Designer Gráfico - Gilberto T. Gouveia Filho

Circulação Externa - Tiragem: 5 mil exemplares
 Direitos reservados ao ILSI Brasil



Iniciamos o último quarto de um ano bastante produtivo para o ILSI Brasil. Eventos como os realizados no trimestre passado – entre eles o seminário 'Atualidades sobre Edulcorantes', o 'I Fórum de Discussões ILSI Brasil sobre Fortificação de Alimentos e Suplementação' e o 'Curso de Análise de Risco' – resultaram em ricas reflexões e conteúdo pertinente para nossa prática profissional e o objetivo de discutir a melhoria da qualidade de vida.

No entanto, é importante ressaltar que as ações desenvolvidas pelo Instituto são fruto da ampla discussão e troca de informações sobre os diversos aspectos técnicos e profissionais que travamos cotidianamente em nossos fóruns de discussão permanente. Por isso, esperamos sempre contar com a participação ativa dos associados e permanecemos abertos aos que desejarem fazer parte do ILSI. Quanto maior for a colaboração, mais enriquecedores serão os debates e, conseqüentemente, mais efetivas serão as ações do ILSI Brasil. Um excelente canal para a participação de todos está nas reuniões temáticas formatadas pelo ILSI (detalhes podem ser obtidos pelo fone 11-3035-5585 ou no site <http://brasil.ilsil.org>).

Vale ressaltar, ainda, que a atuação dos associados torna-se especialmente importante neste último quarto do ano, uma vez que nos meses de outubro e novembro preparamos o planejamento para 2005. Temos certeza que contaremos com a participação e envolvimento de todos, para que nossa programação seja cada vez melhor, fazendo com que o ILSI Brasil integre, cada vez mais, a agenda nacional técnica e científica do setor.

Mariela Weingarten Berezovsky
 Diretora Executiva

ILSI no Mundo e no Brasil



www.ilsil.org

A manutenção de um fórum permanente de atualização de conhecimentos técnico-científicos que contribuem para a saúde da população e são de interesse comum às empresas, governos, universidades e institutos de pesquisa. Este é o principal objetivo do International Life Sciences Institute (ILSI), fundação sem fins lucrativos, com sede em Washington, D.C., nos Estados Unidos, e seções regionais na América do Norte, Argentina, Austrália, Brasil, Europa, Japão, México e Sudeste Asiático. É afiliado à Organização Mundial de Saúde (OMS), como entidade não-governamental, e órgão consultivo da ONU para Alimentação e Agricultura (FAO). No Brasil, o ILSI colabora com o melhor entendimento de assuntos ligados à nutrição, segurança alimentar, toxicologia e meio ambiente, reunindo cientistas do meio acadêmico, governo e indústria.

Curso de Análise de Riscos terá nova turma

Depois do sucesso da primeira edição, realizada em junho, estão abertas as inscrições para mais uma turma do Curso de Análise de Riscos na Gestão da Segurança de Alimentos, promovido pelo ILSI Brasil e PAS (Programa Nacional Alimentos Seguros - Convênio CNI/SENAI/SEBRAE/SENAC), desta vez em parceria com a Prefeitura de São Paulo.



As palestras acontecem nos dias nos dias 8, 9 e 10 de novembro, em São Paulo, ratificando o objetivo do programa: sensibilizar profissionais, divulgar, capacitar e colaborar com o governo brasileiro na implementação do processo de análise de risco, para cumprir os acordos internacionais (sanitário e fitossanitário) firmados junto à OMS (Organização Mundial do Comércio) e ONU (Organização das Nações Unidas). A coordenação científica é da doutora Dilma Gelli. Mais informações no ILSI Brasil: (11) 3035-5585 ou pelo e-mail ilsibr@ilsibr.org.br.



Participantes do primeiro Curso de Análise de Riscos, realizado em junho, sob coordenação da Dra. Dilma Gelli (foto à esq.)

II Seminário Internacional sobre Alimentos Funcionais

Confira a programação do evento, que acontece nos dias 20 e 21 de outubro, no Hotel Intercontinental São Paulo (Alameda Santos, 1123).

Dia 20 - Quarta-feira - 8h30 às 12h30

Sessão 1: Visão Geral sobre Alimentos com Alegações de Propriedades Funcionais e de Saúde

• Introdução / Histórico/ Visão Geral

Franco Lajolo (Faculdade de Ciências Farmacêuticas, USP)

• Situação na Europa

Hans Verhagen (Unilever Holanda / ILSI Europe)

• Situação nos EUA e Canadá

Peter Jones (School of Dietetics and Human Nutrition, McGill University, Canadá)

• Intervalo (10h15 - 10h30)

• Situação na América Latina

Ricardo Weill (Danone Argentina / ILSI Argentina)

• Perguntas (12h - 12h30)

• Almoço (12h30 - 14h)

Dia 20 - Quarta-feira - 14h às 17h30

Sessão 2: Bases científicas – Biomarcadores

• Introdução (Definições, o que são biomarcadores).

Arthur Ouwehand (Centro de Pesquisa Danisco-ENTEROMIX, Finlândia)

• Redução do risco de doenças cardiovasculares

Louis Ignarro, Ph.D. (Professor of Pharmacology at the UCLA School of Medicine Department of Molecular and Medical Pharmacology in Los Angeles) - por meio de vídeo. Raul Maranhão (endocrinologista, chefe do setor de lipídios do Instituto do Coração de São Paulo - Incor).

• Intervalo (15h30 - 15h45)

• Carboidratos e saúde

• Funções cognitivas (DHA, ácido aracônico, colina, Zinco, Ferro, vitamina C, Iodo)

Ricardo Uauy (Instituto de Nutrição e Tecnologia de Alimentos - INTA, Chile)

• Perguntas (17h15 - 17h30)

Dia 21 - Quinta-feira - 8h30 às 12h30

• Sistema imunológico

Arthur Ouwehand (Centro de Pesquisa Danisco-ENTEROMIX, Finlândia)

• Saúde intestinal/ probióticos

Alda Lerayer (Instituto de Tecnologia de Alimentos - ITAL, Campinas)

• Intervalo (10h - 10h15)

• Biomarcadores, Genética e câncer

Fernando Moreno (Faculdade de Ciências Farmacêuticas, USP)

• Ação Antioxidante

Hans Verhagen (Unilever Holanda / ILSI Europe)

• Perguntas (11h45 - 12h)

• Almoço (12h - 14h)

Dia 21 - Quinta-feira - 14h às 17h30

Sessão 3: Alegações de Propriedades Funcionais e de Saúde – Comunicação

• Cenário Regulatório Atual e Perspectivas Futuras

Adriana Rodrigues da Mata (Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA, Brasília)

• Codex Alimentarius

Marília Nutti (EMBRAPA, Rio de Janeiro)

• Intervalo (15h15 - 15h30)

• Percepção do consumidor

Ana Lucia Miranda (Nominal Assessoria Empresarial, especialista de pesquisa de mercado).

• Desafio da Indústria de Alimentos em comunicar os benefícios

Ary Bucione (Danisco, Coordenador FT Funcionais ILSI Brasil)

• Perguntas (17h - 17h30)

**Mais informações no ILSI Brasil,
(11) 3035-5585 ou pelo e-mail ilsibr@ilsibr.org.br.**

Importância econômica da estrutiocultura no Brasil

O termo estrutiocultura, que designa a atividade de criação racional de avestruzes, origina-se do gênero *Struthio* a que pertence esta ave. A estrutiocultura moderna nasceu do interesse que a sociedade do final do século passado e início deste tinha pelas plumas. As plumas, de origem norte-africana, árabe e palestina, eram destinadas principalmente ao comércio inglês e francês, para a produção de adornos de vestimentas e chapéus femininos. Quando o número de avestruzes foi drasticamente reduzido devido à exploração extrativista, iniciou-se um programa de domesticação e criação destes animais na Ásia, América do Norte e América do Sul, e ainda por poucos fazendeiros na África do Sul, por volta de 1850. Somente em 1853, a criação de avestruzes como atividade agropecuária tornou-se viável, com a introdução de sistemas de cercas e da cultura de alfafa na África do Sul, em 1860. Em 1913, as plumas de avestruzes representavam o quarto item da lista de exportações da África do Sul, após o ouro, diamante e lã. Ao final dos anos 20, houve desaquecimento da demanda para o mercado de plumas, resultado dos efeitos sócio-econômicos da Primeira Guerra Mundial e do advento do carro a motor, acompanhado de campanhas ecológicas que se colocavam contra o uso de plumas.

Esta crise acentuou-se com a Segunda Guerra Mundial, fazendo com que os rebanhos, que estavam em início de multiplicação e em processo de melhoramento, fossem abatidos ou simplesmente devolvidos à sua condição natural, nas savanas africanas, onde já haviam sido introduzidos, através do intercâmbio que existia entre as colônias britânicas do início do século. Uma cooperativa, a 'Klein Karoo', foi fundada em maio de 1945 por 120 criadores, na África do Sul, em região denominada de 'Little Karoo' e, atualmente, é a maior do mundo. Esta retomada foi extremamente cautelosa e pautada em aspectos técnicos de produção e de comportamento de mercados. O primeiro abatedouro de aves-

truzes foi construído em meados da década de 60, em Oudtshoorn, para a produção de 'Billtong', uma espécie de carne seca, e também carne fresca para abastecer a região ao redor do centro criatório. Atualmente, o mercado mundial de carnes, couros e plumas de avestruzes experimenta um 'boom', principalmente em países da Europa, Japão e nos Estados Unidos.

De fato, os produtos como a carne e couro de avestruz apresentam-se como alternativa na produção de bens de qualidade para a demanda internacional da agroindústria, com mercado praticamente globalizado. Além disso, pelas suas propriedades sensoriais e nutritivas, a carne de avestruz constituiu-se de um produto alternativo ao mercado da carne vermelha bovina. No Brasil, convive-se com a possibilidade de crescimento do consumo de alimentos, principalmente, no segmento de carnes, pois ainda não se atingiu os níveis de saciedade encontrados nos mercados consumidores dos países centrais. A cadeia de carnes é um típico exemplo em que ocorre a segmentação de mercado, em novos e especializados produtos, para o atendimento de uma demanda cada vez mais exigente em qualidade e em valor agregado do produto, criando vários nichos específicos de consumo.

A estrutiocultura no país foi iniciada há 7-8 anos, com a importação dos primeiros reprodutores e matrizes de origem americana e de países do Sul da África, entre eles Namíbia e África do Sul. Atualmente, o Brasil é tido, entre a comunidade da estrutiocultura mundial, como um dos países de maior potencial de crescimento desta atividade, com grande vocação natural e empresarial, sendo que a tendência de aumento vigoroso de rebanhos deverá ser mantida nos próximos anos. Estimativas realizadas para o rebanho mundial de avestruzes para o ano de 2003

apontam o Brasil em lugar de destaque no ranking mundial, assumindo o quinto posto em termos de maior produtor, com um rebanho atual de 120.000 cabeças. À frente do Brasil encontram-se a África do Sul (1.000.000 de cabeças), Estados Unidos (300.000 cabeças), União Européia (200.000 cabeças) e China (150.000 cabeças).

Com relação à produção nacional, verificam-se sensíveis mudanças na distribuição inicial do rebanho em relação ao início da atividade, que reunia 60% do rebanho de forma concentrada em São Paulo, no ano de 1999. A situação atual prevê uma distribuição de plantel mais diluída nas diversas regiões, com destaque de crescimento para as regiões Centro-Oeste, Sul e Norte, que respectivamente

possuem atualmente 17%, 10% e 6,5% da distribuição. Juntas, essas três regiões já possuem um terço das aves no Brasil. Há cinco anos possuíam apenas 17%. A região Sudeste continua com a maioria do rebanho brasileiro (43%), mas tanto ela quanto o Nordeste perderam fatia de participação quando comparadas às situações de cinco anos atrás.

Ressalta-se, no entanto, que o mercado brasileiro interno de avestruzes atual ainda está baseado, quase que exclusivamente, na demanda por matrizes e reprodutores para efeito da multiplicação e crescimento dos rebanhos, estando presentes às fases de formação dos rebanhos: avozeiro, matrizeiro, comercial. Com relação ao aspecto comercial, cabe destacar o interesse do consumidor moderno por qualidade de vida, que inclui entre suas expectativas, a alimentação natural e saudável e a disponibilidade de alimentos de 'conveniência'. Os produtos da avestruz encaixam-se neste contexto pelas suas propriedades nutritivas e sensoriais. Devido às suas características diferenciadas, a carne de avestruz adequa-se aos princípios nutricionais modernos, posicionando-se como uma alternativa válida para substituição de outros tipos tradicionais de carne.

Criação de avestruz torna-se viável como atividade agropecuária

Brasil é o quinto maior produtor mundial, com um rebanho de 120 mil cabeças

A carne, depois de processada pode ser transformada em produtos como carpaccio, hambúrguer, medalhões e lingüiça defumada. A carne de avestruz possui textura macia, baixo teor de gordura e colesterol. É rica em ácidos graxos poli e monoinsaturados, tais como ômega três (w3) e ômega seis (w6). A carne apresenta 62% de carne magra, encontrada, em sua maioria, nos músculos da coxa e nas pernas, apresentando apenas 9% de gordura. A Tabela abaixo mostra dados comparativos entre carne de avestruz, peru e bovina.

Parâmetros químicos comparativos entre diferentes carnes:

Parâmetros	Avestruz	Peru	Boi
PH	5,9	6,3	5,8
Umidade (%)	75,1	74,8	74,2
Proteína (%)	22,2	20,4	20,1
Gordura (%)	1,6	3,8	4,5
Cinza (%)	1,1	1,0	1,2
Colágeno (%)	0,2	0,1	0,2
Colesterol (mg/100g)	33,8	36,6	50,1
Gordura/proteína	0,1	0,2	0,2
(Colágeno/proteína) x 100	0,7	0,7	0,9

FONTE: Paleari et al, 1998

Informações disponíveis na literatura científica sugerem algumas dificuldades relacionadas à popularização do mercado da carne de avestruz, tais como a informação deficiente por parte do consumidor, pois a carne de avestruz é mais escura do que a carne bovina (alto teor de ferro) e a ausência de uma classificação comercial comparativa de cortes correspondente à carne bovina, que facilitaria o uso do produto.

Apesar destes aspectos, simulações realizadas para a estimativa do consumo de carne de avestruz para o mercado brasileiro, em diferentes cenários de participação na cadeia de carnes, apontam para os próximos anos um potencial de demanda interna significativa, com aproximadamente 11.500 toneladas/ano e movimentando cerca de US\$ 100 milhões, apenas para o mercado de carnes,

com cotação de preço estimada para o mercado produtor interno. Estas simulações podem nortear a expectativa de faturamento bruto da estrutiocultura a médio e longo prazo, além da projeção de crescimento necessário do rebanho brasileiro. Informações provenientes do Sindicato da Indústria da Carne e Derivados (1994) e da NovAvis Avestruzes do Brasil apontam projeções para o consumo de carne de avestruz no Brasil (Veja quadro no final da página - Projeções para o mercado de carne de avestruz, considerando que o consumo possa atingir 1% e 5% do consumo de carne bovina).

As metas atuais para a estrutiocultura brasileira para os próximos anos incluem a consolidação da inserção da avestruz, de maneira organizada, junto à cadeia da avicultura brasileira, cuja discussão foi iniciada com a entrada da Associação dos Criadores de Avestruzes do Brasil (ACAB) entre os associados da União Brasileira de Avicultura (UBÁ), em meados de 1998. O processo de discussões para os problemas associados ao nascimento desta nova indústria entre os estrutiocultores na ACAB, autoridades de órgãos regulamentadores – Ministério da Agricultura e Abastecimento (MAA) e do Meio Ambiente (MMA), IBAMA, têm permitido o fortalecimento e organização deste segmento, sendo que a ACAB conta hoje com quase 300 associados, e que representa cerca de 90% do rebanho nacional.

Do ponto de vista prático, a estrutiocultura brasileira busca seu crescimento de forma organizada inserida na tendência de mercado globalizado, geração de empregos e renda para o empresário e a população brasileira, diversificação da pauta de exportações brasileiras, exploração das vantagens competitivas para consolidação do país como um dos principais pólos mundiais da criação de avestruzes.

Do ponto de vista conjuntural, estão colocadas as condições básicas para o desenvolvimento de novos produtos, diferenciados e com valor agregado, tais como as recentes tendências de aumento de consumo para as carnes alternativas, que sustentam a hipótese de que a criação de avestruzes no Brasil chegou para ficar, em nicho definido e crescente de mercado.

Celso da Costa Carrer & Maria Teresa de Alvarenga Freire
Faculdade de Zootecnia E Engenharia de Alimentos – USP

(*Tabela)

Espécie	Consumo de carne (Ton./ano)	Carne por animal (kg)	Abate anual (Cabeças)	Fêmeas (no)	Rebanho (no)
Bovino	4,9 milhões	240	20,4 milhões	20,4 milhões	20,4 milhões
Avestruz 1%	49.000	30	1,6 milhões	55.000	55.000
Avestruz 5%	248.000	30	8,2 milhões	273.000	273.000

Referências bibliográficas

1. CARRER, C.C.; KORNFIELD, M.E. A criação de avestruzes no Brasil. Ed. Ultracopy, Rio Claro-SP, Brasil, 1999, 308 p.
2. COSTA, M.; LUCHINI, L. Criação comercial de avestruzes no Brasil. Análise de Mercado. Revista Preços Agropecuários, Ano XI, n.129, p.21-3, jul. 1997.
3. GARCIA, C. A odisséia do pássaro – camelo – Revista de Agronegócio da FGV (2003).
4. GILLESPIE, J., SCHUPP A. Review of Agricultural Economics, v. 24, n. 1, p.278-292, 2002.
5. PALEARI, M.A.; CAMISASCA, S.; BERETTA, G.; RENON. P.; CORISCO P.; BERTOLO G.; CRIVELLI G. Meat Science, v. 48, n. __, p. 205-210, 1998.

O combate à fome oculta no Brasil

Além de enfrentar o problema da fome, o Brasil precisa combater a má alimentação. A fome oculta afeta uma em cada quatro pessoas no mundo, a maioria em países em desenvolvimento. A desnutrição energética protéica (DEP) acomete mais de um terço das crianças menores de 5 anos no planeta e contribui com 29% das mortes de crianças em países emergentes (dados da Organização Mundial de Saúde, OMS, 2000).

“A desnutrição aumenta o risco de morbi-mortalidade, atrasa o desenvolvimento motor e mental e diminui a capacidade de trabalho”, afirma a professora Andréa Ramalho, doutora em Ciências da Saúde Pública e Diretora do Instituto de Nutrição Josué de Castro da Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), que coordenou os debates no I Fórum sobre Alimentos Fortificados e Suplementação com foco nas necessidades nutricionais de crianças e adolescentes, promovido pelo ILSI Brasil, dia 11 de agosto, em parceria com a Sociedade Brasileira de Pediatria.

A fome oculta é o estágio anterior ao surgimento dos sinais clínicos de carência detectáveis e ocorre quando o indivíduo tem acesso a uma dieta básica pouco diversificada e deficiente em vários micronutrientes, como ferro, vitamina e iodo. No caso das crianças desnutridas, preocupa a deficiência de vitaminas do complexo B e das lipossolúveis D, E e K.

“A fortificação de alimentos e a suplementação farmacêutica é uma recomendação de especialistas e organizações do setor, pois as deficiências de micronutrientes afetam o desenvolvimento físico e mental das crianças, a capacidade de trabalho de adultos, a resistência a doenças, e ampliam a mortalidade infantil e materna”, afirma o doutor J. E. Dutra de Oliveira, professor da Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto (USP) e Membro do Conselho Científico e de Administração do ILSI.

Na adolescência, nutrientes como cálcio, ferro e zinco são vitais, como afirma a doutora Isa de Pádua Cintra, representante do Centro de Atendimento e Apoio ao Adolescente (CAAA), do Departamento de Pediatria da UNIFESP. No entanto, resultados parciais de uma pesquisa do CAAA, com apoio do ILSI, em São Paulo, realizada com oito mil adolescentes de 10 a 15 anos, estudantes de escolas públicas e privadas, mostram que só 51% deles consomem, diariamente, alimentos lácteos, que possuem cálcio; 18% raramente os consomem. Quanto ao ferro, 70% dos adolescentes consomem carne diariamente, mas feijão, apenas 47% costumam comer; 30% raramente comem feijão. Os grãos integrais, carnes magras, derivados lácteos não gordurosos e legumes, fontes de zinco, são os menos consumidos, junto com hortaliças e frutas, fontes de vitaminas.

O debate sobre edulcorantes

O seminário ‘Atualidades sobre Edulcorantes’, também realizado em agosto, contou com cerca de 90 participantes e discutiu aspectos de segurança, legislação e uso dessas substâncias, que são diferentes dos açúcares, mas conferem sabor doce ao alimento (por exemplo, sacarina, ciclamato e aspartame). Entre os palestrantes estava a professora Maria Cecília F. Toledo, da Universidade de Campinas (UNICAMP), que tem participado das reuniões do JECFA (Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives), comitê que reúne peritos em aditivos alimentares e contaminantes. Maria Cecília falou sobre a atuação do comitê, que é responsável pela avaliação toxicológica de aditivos alimentares e pelo estabelecimento dos níveis de ingestão diária aceitável (IDA) dos aditivos, a partir de dados de estudos em animais de laboratório e observações em humanos.

A IDA é a quantidade do aditivo, expressa em mg/kg peso corpóreo, que pode ser ingerida diariamente, sem risco apreciável à saúde, à luz dos conhecimentos toxicológicos atuais. O comitê recomenda, por exemplo, que a ingestão diária do aspartame por pessoa não ultrapasse 40 mg/kg peso corpóreo/pessoa.

Segundo estudo da Toledo & Ioshi (1995), a ingestão de aspartame no Brasil é estimada em 1,17 mg/kg p.c., 2,9% do aceitável. No caso da sacarina, cuja o IDA é de 5mg/kg, a ingestão mediana é estimada em 0,82 mg/kg p.c., 16,4 % do aceitável.

A programação contou, ainda, com as apresentações de Carlos Eduardo Gouveia, presidente da Associação Brasileira das Indústrias de Alimentos Dietéticos (ABIAD), e Lucas Medeiros Dantas, da ANVISA, que abordou aspectos regulatórios do Brasil e Mercosul. Também participaram representantes de empresas fabricantes e comercializadoras de edulcorantes que apresentaram dados atualizados sobre aspartame, alitame, neotame e trialose.



Participantes do encontro ‘Atualidades sobre Edulcorante’, realizado no dia 30.

