

## **Determinação de corantes artificiais em gelatina sabor maracujá**

Claudia Regina Gris, Carina Faccio

**Área:** Ciências Agrárias

Instituto Federal Catarinense - Câmpus Concórdia

**E-mail para contato:** carina.faccio@ifc-concordia.edu.br

Os corantes são utilizados para conferir ou intensificar a cor de um alimento. São classificados em naturais (vegetal, animal ou mineral) e sintéticos. O amarelo crepúsculo (INS110) e amarelo tartrazina (INS102) pertencem à categoria A dos corantes sintéticos, os quais são permitidos para uso em alimentos. A utilização de corantes é bastante complexa e polemica, pois são muitos os especialistas que consideram desnecessário o emprego dessa classe de aditivos em alimentos, de acordo com o Comitê Misto da FAO/OMS. No Brasil o uso de corantes é limitado e fiscalizado pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), e de acordo com a legislação atual, somente 11 corantes artificiais são permitidos para alimentos e bebidas, dentre os quais os dois analisados neste trabalho. A cor é uma característica que está intimamente associada ao sabor e aroma de um alimento, responsáveis por sua menor ou maior aceitação. Mas devemos proceder, em relação aos corantes, com o máximo de rigor, não só quanto ao seu aspecto qualitativo, mas também os quantitativos. Muitos são os estudos toxicológicos relacionados ao uso de corantes e seus limites toleráveis, visto que várias são as reações adversas que podem ser desencadeadas com a ingestão destes, como alergias em pessoas sensíveis (asma, bronquite, rinite, náusea, broncoespasmos, urticária, eczema e dor de cabeça), alteração no comportamento, além de efeitos mutagênicos e carcinogênicos. O trabalho teve como objetivo, quantificar corantes artificiais presentes em gelatinas sabor maracujá de três marcas comercializadas no município de Concórdia/SC. Os corantes foram extraídos com metanol amoniacal e quantificados através da espectrofotometria na região do visível, com medida da absorbância nos comprimentos de onda 426 nm para o corante tartrazina e 481 nm para o amarelo crepúsculo, utilizando curva padrão previamente estabelecida. Os resultados obtidos para as amostras A, B e C estão entre 0,0006 e 0,003 g/100 g para o corante tartrazina e 0,0003 e 0,0004 g/100 g para o amarelo crepúsculo, sendo que o limite estabelecido pela legislação vigente para esses corantes é de 0,01g/100g no produto pronto para consumo. Em vista disso, podemos verificar que as amostras analisadas apresentaram valores de corantes inferiores aos limites definidos pela legislação, e sendo assim, podem ser comercializadas com segurança, pois os corantes presentes estão em baixa quantidade.

**Palavras-chave:** Corantes artificiais. Gelatina. Toxicologia