ADOÇANTES SEM OU DE BAIXAS CALORIAS: SEGURANÇA & REGULAMENTAÇÃO

OS ADOÇANTES SEM OU DE BAIXAS CALORIAS SÃO...

ingredientes alimentares tais como o acessulfame-K, aspartame, ciclamato, sacarina, sucralose ou glicosídeos de esteviol

utilizados em alimentos e bebidas no lugar do açúcar para fornecer um sabor doce com menos ou zero calorias

uma ferramenta útil para reduzir o açúcar e para a reformulação dos produtos alimentares

OS ADOÇANTES SEM OU DE BAIXAS CALORIAS ESTÃO ENTRE OS INGREDIENTES MAIS INVESTIGADOS A NÍVEL MUNDIAL E OS ORGANISMOS DE SEGURANÇA ALIMENTAR MAIS PROEMINENTES EM TODO O MUNDO TÊM CONFIRMADO CONSISTENTEMENTE A SUA SEGURANÇA.[1,2,3]

AGÊNCIA NORTE-AMERICANA US FOOD AND DRUG ADMINISTRATION (FDA)

AUTORIDADE EUROPEIA PARA A SEGURANÇA DOS ALIMENTOS (EFSA)

COMITÉ MISTO FAO/OMS DE PERITOS NO DOMÍNIO DOS ADITIVOS ALIMENTARES (JECFA)

COMO É QUE A SEGURANÇA É AVALIADA?

Tal como acontece com todos os aditivos alimentares, para que um adoçante sem ou de baixas calorias seja aprovado para utilização no mercado, deve ser previamente submetido a uma avaliação de segurança pela autoridade competente em matéria de segurança dos alimentos. Para determinar a sua segurança, peritos independentes analisam e avaliam exaustivamente a investigação colectiva e os dados sobre a química, cinética e metabolismo da substância, as utilizações propostas e a avaliação da exposição, bem como os estudos toxicológicos. Somente quando existem fortes indícios de que não existe qualquer preocupação com a segurança é permitida a utilização de um aditivo alimentar em alimentos e bebidas.

O QUE É A DOSE DIÁRIA ADMISSÍVEL (DDA)?

NO PROCESSO DE APROVAÇÃO DOS ADITIVOS ALIMENTARES, AS AGÊNCIAS PARA A SEGURANÇA ALIMENTAR ESTABELECEM UMA **DOSE DIÁRIA ADMISSÍVEL (DDA)**. ISTO REPRESENTA A QUANTIDADE DE UM ADOÇANTE SEM OU DE BAIXAS CALORIAS QUE PODE SER CONSUMIDO EM SEGURANÇA TODOS OS DIAS AO LONGO DA VIDA DE UMA PESSOA SEM RISCOS PARA A SAÚDE.

A DDA É CALCULADA DE MODO A DEIXAR UMA MARGEM DE SEGURANÇA. TEM IGUALMENTE EM CONTA SUBPOPULAÇÕES SENSÍVEIS, INCLUINDO, POR EXEMPLO, CRIANÇAS OU IDOSOS. POR CONSEGUINTE, PODE SER UTILIZADO COM SEGURANÇA PELOS REGULADORES COMO REFERÊNCIA **PARA TODOS OS GRUPOS DA POPULAÇÃO**.[4]

UMA REVISÃO RECENTE DA LITERATURA INTERNACIONAL RELATIVA À INGESTÃO DOS ADOÇANTES SEM OU DE BAIXAS CALORIAS MAIS FREQUENTEMENTE UTILIZADOS INDICOU QUE OS NÍVEIS DE EXPOSIÇÃO SE SITUAM GERALMENTE DENTRO DOS LIMITES DA DDA PARA OS ADOÇANTES INDIVIDUAIS.[5]

Referências:

1. http://www.fao.org/food/food-safety-quality/scientific-advice/jecfa/en/
2. http://www.efsa.europa.eu/en/topics/topic/sweeteners
3. https://www.fda.gov/food/food-additives-petitions/high-intensity-sweeteners
4. More information about ADI: https://www.efsa.europa.eu/en/topics/topic/food-additives
5. Martyn D, Darch M, Roberts A, et al. Low-/No-Calorie Sweeteners: A Review of Global Intakes. Nutrients 2018; 10(3): 357

International Sweeteners Association

© ISA. Todos os direitos reservados. Este material pode ser livremente utilizado e divulgado nos termos e condições aplicáveis ao uso do site da ISA e do seu conteúdo, disponível no seguinte link: www.sweeteners.org/terms-and-conditions