

Considera-se corante a substância ou a mistura de substâncias que possuem a propriedade de conferir ou intensificar a coloração de alimento e bebida. Segundo a RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002, deve constar no rótulo dos produtos, o nome completo do corante ou seu código INS (Sistema Internacional de Numeração), criado pelo CODEX ALIMENTARIUS. O emprego de corantes deve ser estudado, pois alguns podem apresentar características toxicológicas e, para isso, o JECFA (*Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives*) estabelece a Ingestão Diária Aceitável (IDA) desses aditivos. A IDA é a quantidade estimada do aditivo alimentar, expressa em miligrama por quilo de peso corpóreo (mg/kg p.c.), que pode ser ingerida diariamente, durante toda a vida, sem oferecer risco apreciável à saúde, à luz dos conhecimentos científicos disponíveis na época da avaliação. No Brasil existem poucos dados em relação ao uso de corantes em alimentos. O presente trabalho objetiva o levantamento de dados dos principais corantes utilizados em alimentos comercializados no Brasil, bem como os grupos em que são utilizados, podendo assim, servir de base para estudos relacionados à ingestão dos mesmos. Foram obtidos dados da presença de corantes através da observação das informações constantes no rótulo dos produtos anunciados no site da maior rede de supermercados do Brasil, no período de junho a novembro de 2011. Foram considerados somente alimentos industrializados e excluídos os produtos sem informações de rotulagem e, aqueles anunciados em embalagens de diversos tamanhos, foram contabilizados somente uma vez. Foram analisados 4503 rótulos, sendo os alimentos organizados em categorias. Foram construídas tabelas relacionando a presença de cada aditivo em cada produto e o número de aditivos diferentes em um mesmo alimento. Do total estudado, 75,73% dos alimentos não continham corantes. A categoria padaria foi a que obteve maior ausência de corantes (93,1%). A categoria em que houve maior presença de corantes foi a de laticínios, visto que apenas 49,4% dos seus itens não continham corantes. Cabe destacar que nos leites não houve presença de corantes visto que estes são proibidos pela legislação brasileira neste tipo de produtos. Os corantes naturais encontrados com maior frequência foram caramelo (7,91%), urucum (7,40%) e cúrcuma (5,44%). No caso dos corantes artificiais, os mais usados foram tartrazina (1,8%), dióxido de titânio (1,55%) e amarelo crepúsculo (1,42%). O maior número de corantes em um mesmo produto foi encontrado em uma bebida láctea e um iogurte, que apresentavam oito corantes diferentes em sua composição. Nota-se maior uso de corantes naturais em comparação aos artificiais, o que pode estar evidenciando preocupação dos fabricantes em atender as recomendações dos órgãos fiscalizadores e a preferência do público consumidor. Esta base de dados pode ser útil para estimar a ingestão de corantes pela população brasileira.