

Resumo Executivo - [PL nº 3313 de 2020](#)

Autor: Professora Dayane Pimentel - PSL/BA

Apresentação: 15/06/2020

Ementa: Altera o Decreto-Lei nº 986, de 31 de outubro de 1969, para determinar a obrigatoriedade de utilização de quantidades mínimas de corantes alimentícios nos alimentos industrializados.

Orientação da FPA: Contrária ao projeto

Principais pontos

- Os corantes alimentícios deverão ser adicionados às formulações alimentares, preferencialmente, nas quantidades mínimas definidas, dentro do intervalo fixado por valores mínimos e máximos admitidos pelas autoridades sanitárias para uso em formulação de alimentos destinados ao consumo humano, sendo admitido o uso de quantidades superiores caso haja comprovação de sua utilidade tecnológica.

Justificativa

- Conservantes são substâncias **naturais** ou **artificiais** adicionadas a um produto com o propósito de aumentar seu tempo de vida útil. Através da utilização de conservantes é possível proteger o alimento de microrganismos ou reações químicas que podem torná-lo impróprio para consumo.
- Grande parte dos **conservantes** possuem ação bacteriostática, retardando o crescimento dos microrganismos que possam estragar o alimento. Porém, alguns podem ter a ação bactericida, matando esses microrganismos.
- A utilização de conservantes tem como principal objetivo manter as características de sabor, consistência e aparência, bem como o valor nutritivo dos alimentos. Dessa forma, podem ser considerados como **aditivos**.
- Utilizar ou não aditivos para preservar os alimentos tem aparecido, recorrentemente, como um tópico em discussões públicas. Cada vez que se fala sobre isso, percebe-se que muitos consumidores associam seu uso há presença de produtos químicos nocivos nos alimentos.
- O projeto em análise explora de forma precipitada alguns conceitos sobre esses aditivos, como por exemplo, a carcinogenicidade de certos produtos.
- A quantidade de conservante que pode ser ingerida vai variar de acordo com o produto. A Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) é quem especifica a quantidade limite permitida em cada alimento. Antes de serem liberados pela Anvisa, estes passam por anos e anos de testes usando procedimentos que seguem padrões internacionais.
- Ao adicionar conservantes em concentrações adequadas aos ingredientes de um produto, você pode conservar as características e evitar a proliferação de fungos e bactérias, aumentando o prazo de validade.

- Mas não precisamos nos prender só a utilização de conservantes. Quando pensamos em métodos de conservação de alimentos devemos levar em consideração todo o processo de fabricação, os diferentes processamentos que o alimento pode sofrer e também a embalagem utilizada. Em muitos casos consegue-se aumentar o prazo de validade de um produto significativamente associando utilização de conservantes, um processamento e uma embalagem adequados.

Fonte: [Fluxo UFRJ. 7 Mitos e Verdades Sobre a Utilização de Conservantes.](#)