

**USO DOS AROMATIZANTES NOS ALIMENTOS: COMO ROTULAMOS?**

SARAIVA, M. L. C.<sup>[1]</sup>; GIORDANI, I.<sup>[1]</sup>; SANTOS, A. C. F.<sup>[1]</sup>;  
SCHNEIDER, C. P.<sup>[1]</sup>; FATEL, E. C. S.<sup>[2]</sup>; PENTEADO, J. O.<sup>[2]</sup>;  
SCHMITZ, E. P. S.<sup>[3]</sup>; WEBER, J.<sup>[2]</sup>

Os aromatizantes são aditivos alimentares, que é qualquer ingrediente que ao ser adicionado a preparação, de forma intencional, tenha a capacidade de modificar as características físicas, químicas, biológicas ou sensoriais do alimento, sem ter o propósito de nutrir. Eles podem ser classificados de diferentes formas, baseados em seu processo, sendo eles: Aromas naturais, aromas idênticos aos naturais, aromas sintéticos e aromas artificiais, mudando conforme sua origem e processo. Para garantir uma segurança alimentar do consumidor é preciso estar identificado no seu rótulo. Desde 1969 foi definido a obrigatoriedade da indicação do uso de aromatizantes na rotulagem dos alimentos, sendo eles, a princípio, aromas naturais e ou sintéticos. Em 2007 foi lançado um informe técnico para definir o que é aromatizante e prevê a indicação de aromas naturais e artificiais, tendo um objetivo de padronizar as informações. Após, veio uma resolução da diretoria colegiada (RDC Nº 725) com o objetivo de auxiliar na rotulagem trazendo as novas classificações de aromas classificando os aromatizantes em aromas naturais, aromas idênticos aos naturais, aromas artificiais e aromas sintéticos. A resolução estabelece que só pode utilizar como base dos aromatizantes as substâncias que estão autorizadas pelas entidades listadas na RDC como Codex Alimentarius, Chemical Abstracts Services (CAS) entre outras. Sendo tudo categorizado foi preciso também padronizar a indicação de uso nos rótulos, tornando uma escrita padrão das embalagens, que foi elaborado pela Gerência Geral de Alimentos (GGALI/Anvisa) no qual, para

- 
- 1 Maria Luiza Costa Saraiva. Nutrição. Universidade Federal da Fronteira Sul.  
malusaraiva0506@gmail.com
  - 1 Izadora Giordani. Nutrição. Universidade Federal da Fronteira Sul.  
izadora.silva@estudante.uffs.edu.br
  - 1 Ana Cecília Figueiredo dos Santos. Nutrição. Universidade Federal da Fronteira Sul.  
anacecilia.dossantos@estudante.uffs.edu.br
  - 1 Ciane Pasqualon Schneider. Nutrição. Universidade Federal da Fronteira Sul.  
schneiderciane24@gmail.com
  - 2 Elis Carolina de Souza Fatel. Nutrição. Universidade Federal da Fronteira Sul.  
elis.fatel@uffs.edu.br
  - 2 Júlia Oliveira Penteado. Nutrição. Universidade Federal da Fronteira Sul.  
julia.penteado@uffs.edu.br
  - 3 Edineia Paula Sartori Schmitz. Química. Universidade Federal da Fronteira Sul.  
edineia.schmitz@uffs.edu.br
  - 2 Jucieli Weber. Nutrição. Universidade Federal da Fronteira Sul.  
jucieli.weber@uffs.edu.br

rotularmos precisamos definir a finalidade do aroma no produto, a classificação do aroma, se o aroma confere sabor, reforçar ou reconstituir o sabor ou conferir sabor não específico. As empresas devem se adequar com as indicações em seus rótulos conforme há renovação de estoque, pois as empresas podem ser notificadas pela fiscalização caso os rótulos não estejam de acordo com as orientações definidas e precisam informar a previsão para esgotamento das embalagens.

**Palavras-chave:** Aditivos; Aroma; Rótulo; Nutrição; Segurança Alimentar.

**Área do Conhecimento:** Ciências Agrárias.

**Origem:** Pesquisa.

**Agradecimentos:** Universidade Federal da Fronteira Sul (UFFS) e Programa CapacitaNutri.