




RESPOSTA RÁPIDA 128/2014

Assunto: Espessante alimentar com amido de milho modificado para paciente com sequela de AVC

SOLICITANTE	Dra. Herilene de Oliveira Andrade Juíza de Direito da Comarca de Itapecerica
NÚMERO DO PROCESSO	0335.14.441-7
DATA	26/03/2014
SOLICITAÇÃO	<p>Autos nº 0335.14.441-7 (favor mencionar este número na resposta) Urgente</p> <p>Conforme peças constantes do anexo, solicitamos de Vossa Senhoria parecer acerca dos medicamentos em uso pelo(a) autor(a) quanto ao fornecimento e substitutibilidade, no prazo de quarenta e oito horas do recebimento deste.</p> <p>Atenciosamente,</p> <p>(a) Herilene de Oliveira Andrade Juíza de Direito da Comarca de Itapecerica</p>

	<div style="text-align: right; margin-bottom: 10px;">  </div> <div style="text-align: center;">  <p>PREFEITURA MUNICIPAL Secretaria Municipal de Saúde SUS - MG Adm.: 2013/2016 Itapeccerica - Minas Gerais</p> </div> <div style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 200px; height: 20px; margin: 10px auto;"></div> <p style="text-align: center; font-family: cursive;"> Depois o uso de espessante por 30 dias por o ponto de amido de qualidade em deficiente devido a qualidade de AVC anterior. Aditivo segue a quantidade de 27g/dia totalizando 90g por mês. Uso contínuo. </p> <div style="text-align: center;">  <p>Leonardo Reis Souza Matrícula nº 2035101261 04/03/15</p> </div>
<p>Considerações/ Contextualização</p>	<p>Segundo a legislação brasileira, espessante é a substância que aumenta a viscosidade de um alimento. Esse aditivo melhora a textura e a consistência dos alimentos processados.</p> <p>Apesar dos amidos serem utilizados como espessantes, eles são considerados como alimentos. O amido constitui uma importante reserva de nutrição de todas as plantas superiores (sementes, tubérculos, rizomas e bulbos). São polissacarídeos, ou seja, estão formados pela combinação de centenas de monossacarídeos, com muitas unidades repetitivas de glicose. Pelo fato de ser facilmente hidrolisado e digerido é um dos elementos mais importantes da alimentação humana. Trata-se da mais importante fonte de carboidratos.</p> <p>Sua estrutura é constituída por dois polímeros: a amilose e amilopectina. Além disso, a amilose forma géis firmes após o resfriamento e tem grande tendência a precipitar, enquanto que a amilopectina apresenta geleificação lenta ou inexistente, precipitação lenta, e textura gomosa e coesiva.</p> <p>As fontes mais comuns de amido são cereais e raízes, como o arroz, milho, trigo, batata e mandioca. O amido não é doce, não é solúvel em água fria, e representa de 70 à 80% das calorias ingeridas na dieta humana. Eles apresentam baixo custo, grande disponibilidade e facilidade de armazenamento e manipulação. Para entender sua aplicação como espessante, é importante que se conheça os seus polímeros:</p> <p style="text-align: center;">Amilose</p> <p>Polissacarídeo linear, a amilose tem vários usos na indústria de alimentos, como na produção de filmes transparentes para empacotamento de produtos alimentícios, tais como café instantâneo, sopas, chá e coberturas de salsichas. Devido à tendência de formar géis, rapidamente, estáveis e dispersíveis em água, a amilose é útil no preparo de pudins e molhos de carne. Amido de milho com alto conteúdo de amilose é útil como espessante de</p>

produtos assados.

Ésteres de amilose podem ser usados como agentes espessantes para produtos alimentícios, aumentando seu ponto de fusão. Eles fazem os alimentos gordurosos, tais como a margarina, pasta de amendoim, chocolates e assados contendo gorduras tornarem-se mais estáveis contra as variações de temperatura.

Amilopectina

Fração altamente ramificada do amido. É usada como espessante, estabilizante e adesivo.

Temperatura de gelatinização

Cada amido apresenta um intervalo de temperatura de geleificação característico, correspondente ao ponto de máxima viscosidade. Este intervalo é medido a partir do início do desaparecimento das zonas cristalinas do grão até o seu fim, visível em microscópio com luz polarizada.

Critérios de Escolha de Espessante.

Esse tipo de aditivo é usado em pequenas proporções (menos que 0,5%), devendo apresentar as seguintes características:

- ter sabor neutro;
- ser de fácil dispersão;
- ser termoestável;
- conferir mais corpo e maior resistência às variações de temperatura;
- ter baixa relação custo/benefício.

No Brasil quem regulamenta um aditivo alimentar (para poder ser usado) é o ministério da saúde. Neste ministério, existe um órgão responsável por isso que é o DINAL (divisão nacional de vigilância em alimentos).

Em termos de mundo quem faz a regulamentação é o FAO-CODEX ALIMENTARES.

O órgão internacional que faz as pesquisas com os aditivos que irão ser regulamentados chama-se JECFA (comitê executivo conjunto de especialistas em aditivos)

O JECFA é ligado ao FAO.

Normas para liberação do uso de novos aditivos alimentares:

- a) Finalidade do uso de aditivos;
- b) Relação dos alimentos aos quais se deseja incorporá-lo;
- c) Natureza química e suas propriedades;
- d) Documentação científica, com os resultados das provas efetuadas, de ser o mesmo inócuo na quantidade que se propõe usar;
- e) Medidas a serem feitas para o controle de aditivos do alimento;
- f) Responsabilidade de um profissional da área.

Os aditivos:

	<p>1. Corante: a substância que confere ou intensifica a cor dos alimentos.</p> <p>2. Flavorizante: a substância que confere ou intensifica o sabor e o aroma dos alimentos e aromatizante a substância que confere ou intensifica o aroma dos alimentos.</p> <p>3. Conservador ou Conservantes: a substância que impede ou retarda a alteração dos alimentos provocado por microorganismos ou enzimas.</p> <p>4. Antioxidante: a substância que retarda o aparecimento de alteração oxidativa nos alimentos.</p> <p>5. Estabilizante ou Emulsificantes: a substância que favorece e mantém as características físicas das emulsões e suspensões.</p> <p>6. Espumífero e antiespumífero: a substância que modifica a tensão superficial dos alimentos líquidos.</p> <p>7. Espessante: a substância capaz de aumentar nos alimentos a viscosidade de soluções emulsões e suspensões.</p> <p>8. Edulcorante: a substância orgânica artificial, não glicídio, capaz de conferir sabor doce aos alimentos.</p> <p>9. Umectante: a substância capaz de evitar a perda da umidade dos alimentos, manter alimento úmido.</p> <p>10. Antiúmectante: a substância capaz de reduzir as características higroscópicas dos alimentos, reduzir a umidade.</p> <p>11. Acidulante: a substância capaz de comunicar ou intensificar o gosto ácido dos alimentos.</p> <p>A comissão nacional de normas e padrões para alimentos CNNPA proíbe o uso de aditivos em alimentos quando:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Houver evidencia ou suspeita de que o mesmo possui toxicidade atual ou potencial. 2. Interferir sensível e desfavoravelmente o valor nutritivo do alimento. 3. Servir para encobrir falhas no processamento e nas técnicas de manipulação. 4. Encobrir alteração ou adulteração na matéria prima ou no produto já elaborado. 5. Induzir o consumidor a erro, engano ou confusão. 6. Não satisfazer as exigências do presente decreto. <p>Os alimentos que contiverem aditivos deverão trazer na rotulagem a indicação dos aditivos utilizados, explicitamente ou em código, a juízo da autoridade competente, devendo, porém, em ambos os casos, ser mencionado por extenso a respectiva classe.</p> <p>Códigos de rotulagem de certos aditivos em alimentos de acordo com a legislação brasileira:</p> <ul style="list-style-type: none"> • H - Acidulantes
--	---

	<ul style="list-style-type: none"> • A - Antioxidantes • AT - Antiespumífero • AU - Antiumectante • C - Corante • EP - Espessante • ET - Estabilizante • P - Conservador • U – Umectante
Respostas	<p>Há indicação para utilização de espessante alimentar em paciente sequelado de AVC, com dificuldade de deglutição.</p> <p>Informações adicionais</p> <p>Dentre os produtos submetidos ao controle e à fiscalização da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) estão incluídos os aditivos alimentares e os coadjuvantes de tecnologia de fabricação, conforme disposto na Lei nº 9782, de 26 de janeiro de 1999 (ANVISA, 2009) ¹</p> <p>Categorias dos aditivos químicos</p> <p>De acordo com o <i>Codex Alimentarius</i> (expressão em latim que significa código alimentar), uma comissão das Nações Unidas e do governo brasileiro, por meio do Ministério da Saúde, classifica os aditivos em categorias conforme visto acima. A lista geral harmonizada MERCOSUL assinala aditivos permitidos na região e o número de ordem em que se encontram agrupados no Codex (INS – Sistema Internacional de Numeração, Codex Alimentarius FAO/OMS, que é aberta para quaisquer modificações)²</p> <p>Essa lista é de grande importância na rotulagem de alimentos industrializados devido à obrigação de declarar os componentes dos aditivos no rótulo e nas embalagens, podendo isso ser feito por intermédio da função principal destes, pelo seu nome completo ou seu número INS. Algumas vezes, são utilizados nos rótulos códigos que indicam os aditivos usados naquele²</p>

Referências:

1 -

<http://saude.mg.gov.br/images/documentos/lei%209.782,de%2026%20de%20janeiro%20de%201999..pdf>. Acesso em 12/03/2014

2 - SALINAS, R.D. *Alimentos e nutrição: introdução a bromatologia*. Trad. Fátima Murad. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2002.