

# Aditivo de refrigerantes pode causar alergia

2% da população mundial reage a corantes e conservantes

ROSA LUIZA BAPTISTELLA

Refrigerantes não são totalmente inofensivos, como insinuam anúncios publicitários. Pessoas que têm reações alérgicas depois de tomar determinados refrescos, não podem ter contato com substâncias químicas presentes na composição desses produtos. Embora não seja freqüente, a alergia por refrigerantes causa irritações na pele e complicações gastrintestinais, sintomas semelhantes às reações produzidas por antibióticos ou alimento deteriorado, explica o professor de alergia e imunopatologia da Faculdade de Medicina da Universidade de São Paulo, Júlio Croce.

Cerca de 2% da população mundial é atingida por alergias aos corantes e conservantes. Embora a porcentagem não seja alarmante, as reações são assustadoras. Variam desde a enxaqueca, perturbações gastrointestinais, urticárias, edemas, edema de glote, eczema até o choque anafilático, que pode levar à morte.

Antes de se apavorar ou tentar contornar o problema com remédios caseiros, o melhor caminho é procurar um alergista, que poderá pesquisar as reais causas da doença. As substâncias químicas são utilizadas para conservar, melhorar a aparência e realçar o sabor dos refrigerantes. São os corantes, conservantes, flavorizantes e aromatizantes que não se concentram apenas em litros de bebidas adoçadas e refrescantes.

Eles também estão presentes em balas, biscoitos, sucos concentrados, pirulitos, margarina, sorvete e em todos os produtos vendidos embalados e até mesmo em alguns aparentemente naturais. Um pé de alface, por exemplo, não se conservaria verdinho por muito tem-



Marcos Mendes/AE

## Organismos sensíveis

*Mello: alergia por alimentação ocorre pela reação a alimentos, bactérias e substâncias químicas*

po não fossem algumas borrifadas de metabissulfito de sódio.

As substâncias usadas não são venenosas. Seu uso é permitido e controlado pela legislação de saúde pública. A lei determina que o código dos aditivos (veja quadro) empregados na composição do produto seja impresso nas embalagens.

Os famosos "chips" perduram crocantes por vários meses graças à ação de conservantes como o metassulfito de sódio, que é também o aliado número um da carne bovina que, por muitas horas, permanece vermelhinha sobre o balcão do supermercado. Os especialistas ressaltam, por outro lado, a necessidade do uso destes aditivos. Caso contrário, seriam perdidos milhões e milhões de toneladas de alimentos todos os dias.

**Causas possíveis** — "Há organismos sensíveis que reagem à pre-

sença das substâncias químicas", explica o professor Croce. Prevenir é praticamente impossível antes da primeira crise. Depois disso, o alergista terá de iniciar uma detalhada pesquisa para detectar a causa.

Segundo o diretor do Serviço de Alergia e Imunologia do Hospital do Servidor Público Estadual, João Ferreira de Mello, há três causas possíveis nos quadros de alergia por alimentação: rejeição ao próprio alimento, reação à contaminação do alimento por bactérias e sensibilidade às substâncias químicas.

Não se pode definir porque determinados organismos reagem a algumas substâncias e outros a suportam por toda a vida. Existe uma predisposição hereditária: filhos de pais alérgicos têm de 50% a 70% de possibilidade de desenvolverem um tipo de alergia.

## Como reconhecer o perigo

Veja como identificar o código de algumas substâncias químicas presentes em produtos industrializados e evite reações alérgicas, se você for sensível a elas

### Aromatizantes

|                                    |       |
|------------------------------------|-------|
| Essências naturais                 | F.I   |
| Essências artificiais              | F.II  |
| Extrato vegetal aromático          | F.III |
| Flavorizante quimicamente definido | F.IV  |

### Conservantes

|                                                  |        |
|--------------------------------------------------|--------|
| Ácido benzóico                                   | P.II   |
| Ácido bórico                                     | P.II   |
| Esteres de ácido p-hidroxibenzóico               | P.III  |
| Ácido sórbico                                    | P.IV   |
| Dióxido de enxofre e derivados                   | P.V    |
| Antibióticos-oxitetraciclina e clorotetraciclina | P.VI   |
| Nitratos                                         | P.VII  |
| Nitritos                                         | P.VIII |
| Propionatos                                      | P.IX   |
| Ester dietil pirocarbônico                       | P.X    |
| Ácido dehidroacético (dehidroacetato de sódio)   | P.XI   |

### Corantes

|                      |      |
|----------------------|------|
| Corantes naturais    | C.I  |
| Corantes artificiais | C.II |

### Espessantes

|                             |         |
|-----------------------------|---------|
| Agar-agar                   | EP.I    |
| Alginatos                   | EP.II   |
| Carboximetilcelulose sódica | EP.III  |
| Goma adragante              | EP.IV   |
| Goma arábica                | EP.V    |
| Goma caraia                 | EP.VI   |
| Goma guar                   | EP.VII  |
| Goma jataí                  | EP.VIII |
| Mono e diglicérides         | EP.IX   |
| Musgo irlandês (carágena)   | EP.X    |
| Celulose micro-cristalina   | EP.XI   |

