

ACRILAMIDA

Informes ANVISA:

1. Perguntas e Respostas

2. Publicação

Anvisa - Microsoft Internet Explorer

Arquivo Editar Exibir Favoritos Ferramentas Ajuda

Endereço <http://www.anvisa.gov.br/divulga/faq/index.asp#> Ir Links

English Español Perguntas Frequentes Cidadão de Saúde Regulado

Destaques Institucional Anvisa Divulga Serviços Áreas de Atuação Legislação Buscar

Cadastre-se nos Boletins Eletrônicos

em questão O Governo Informa (site da Presidência da República)

Licitação

Anvisa Pública Perguntas Frequentes

Dúvidas sobre assuntos pertinentes à Vigilância Sanitária podem ser esclarecidas nesta seção. Estudantes, técnicos e profissionais da área de vigilância sanitária encontram, aqui, uma rica fonte de informações, que pode auxiliar o desenvolvimento de seus trabalhos e atividades, como, por exemplo, orientação sobre pagamento de taxas, fiscalização de alimentos, instalações de UTI em hospitais e registro de produtos saneantes.

Ações Descentralizadas de Vigilância Sanitária

Alimentos

- [Abertura de Estabelecimento](#)
- [Acrilamida](#)
- [Aditivos Alimentares](#)
- [Água, Vapor e Gelo](#)
- [Alumínio](#)
- [Aspartame](#)
- [Conservação de Alimentos](#)
- [Denúncias de Irregularidades](#)
- [Doenças Transmitidas por Alimentos](#)


Internet

Iniciar Caixa de Entrada ... CONTAMINANTES Anvisa - Micros... 16:19

FAQ - Microsoft Internet Explorer

Arquivo Editar Exibir Favoritos Ferramentas Ajuda

Endereço <http://www.anvisa.gov.br/faqdinamica/index.asp?Secao=Usuario&usersecoes=28&userassunto=173>



Agência Nacional de Vigilância Sanitária

Sistema de Perguntas e Respostas - FAQ

FAQ - Sistema de Perguntas e Respostas - 17 registros

Acrilamida

FAQ	Perguntas e Respostas
1643	O que é acrilamida? A acrilamida é uma substância química usada na produção de poliacrilamida, a qual é empregada no tratamento de água potável e águas de reuso para remover partículas e outras impurezas. É também utilizada na produção de colas, papel, cosméticos e ainda em construção, nas fundações de represas e túneis. Além disso, pode ser produzida em alguns alimentos preparados a altas temperaturas.
1644	Por que a poliacrilamida é utilizada no tratamento da água potável? A poliacrilamida combinada com o material sólido torna mais fácil sua filtração ou remoção de substâncias indesejáveis. Existem apenas níveis muito baixos de acrilamida e poliacrilamida na água após o tratamento.
1645	Qual é o problema? A acrilamida é conhecida por causar câncer em animais. Em abril de 2002 foi noticiada, na Suécia, a presença de elevados níveis de acrilamida em certos tipos de alimentos processados a altas temperaturas. Desde então, tem sido encontrada nesse tipo de alimento em outros países, incluindo Holanda, Noruega, Suíça, Reino Unido e Estados Unidos.
	Como e por que a acrilamida é formada quando o alimento é aquecido a altas temperaturas?

Copyright (C) 2002 - ANVISA

Internet

Iniciar Caixa de E... CONTAMIN... FAQ - Micr... Microsoft P... 16:19



ACRILAMIDA EM ALIMENTOS: RISCO PARA A SAÚDE HUMANA?



Projeto 277 – Convênio Anvisa – Fiotec/ Fiocruz

**ACRILAMIDA EM ALIMENTOS:
RISCO PARA A SAÚDE HUMANA?**

RELATÓRIO

**William Waissmann
Thomas Manfred Krauss
Valéria Cristina Baptista de Carvalho**

2005

ACRILAMIDA EM ALIMENTOS: Risco para a saúde humana?

O QUE É ACRILAMIDA? EMPREGOS?

- ACM é uma molécula da família química das “Amidas”, é também conhecida como 2-propenamida e possui fórmula molecular: C_3H_5ON .
- É usada na síntese das poliacrilamidas que apresentam grande variedade de usos: são utilizadas na indústria de papel, de madeira, têxtil, no tratamento das águas, esgotos e efluentes (floculante, clarificante, purificante), além de cosméticos e artigos de higiene.
- Produzida comercialmente pela indústria desde 1950.

ACRILAMIDA EM ALIMENTOS: Risco para a saúde humana?

TOXICIDADE:

- ACM é neurotóxica ao homem e classificada como possível carcinógena pelo IARC/OMS (1994), pelo JECFA/Codex Alimentarius (última avaliação 2005), FDA e EC (2002).
- Não foi estabelecida ingestão tolerável pelo JECFA/Codex - a ingestão deve ser a mais reduzida possível.
- **Ingestão:** média 0.001 mg/kg pc/dia; alta: 0.004 mg/kg pc/dia
- Limite máximo em água (Portaria 518/2004 e Resolução RDC nº 274/2005)
= 0,5 µg / L

ACRILAMIDA EM ALIMENTOS: Risco para a saúde humana?

QUESTÕES PRINCIPAIS:

1. Há exposição da população a ACM pela rota alimentar (consumo de alimentos)?
2. Há formação endógena de ACM em alimentos?

ACRILAMIDA EM ALIMENTOS: Risco para a saúde humana?

PONTOS A DESTACAR:

- ACM foi reportada em 2002 por pesquisadores da Suécia – pode ser formada em alimentos ricos em carboidratos quando assados, fritos ou torrados, sendo os cereais, as batatas e o café possivelmente suas maiores fontes de ingestão.
- Grupo de Especialistas da OMS – também em 2002
- A exposição a ACM foi estimada usando a correlação de padrões de consumo de vários países (Suécia, Noruega, Holanda, França, EUA, etc.).
- Os dados são insuficientes.

ACRILAMIDA EM ALIMENTOS: Risco para a saúde humana?

- É citado um estudo (2003) de toxicidade em animais com neuropatia periférica – NOAEL = 0,5 mg/kg pc/dia = 500 µg/kg pc. Conclusão: a neurotoxicidade a partir da ingestão de alimentos fonte de ACM é insignificante, porém o risco de cancer pode não ser
- Há muita variação nos perfis de ingestão presumível de ACM.
- Além dos alimentos, a exposição à ACM pode ocorrer de várias formas: produção endógena, resíduos em cosméticos e água, fumaça de cigarros, etc.).
- A cocção parece ser relevante na geração de ACM (portanto a exposição é antiga e a princípio inevitável)
- Risco presumido de cancer para ingestão em torno de 4-5 µg/kg /kg pc/dia, para homens de 70 anos, foi calculada em 6 para cada 10.000 indivíduos.

ACRILAMIDA EM ALIMENTOS: Risco para a saúde humana?

Contribuição de alguns alimentos na ingestão de ACM			
País	Ingestão crianças ($\mu\text{g}/\text{kg pc}/\text{dia}$)	Ingestão adultos ($\mu\text{g}/\text{kg pc}/\text{dia}$)	População total ($\mu\text{g}/\text{kg pc}/\text{dia}$)
França	1,4 (12-14a)	0,5 (>15a)	-
Holanda	-	-	0,48 (1-97a)
Noruega	0,36 e 0,32 (9a)	-	0,49 (16-79a)
Suécia	-	-	0,5 (18-74a)
EUA	1,06 (2-5a)		0,43
Brasil ?	-	-	0,27 ($\Sigma=16$)
1. Alimentos que mais contribuem: pão, biscoito, torrada, batatas (frita e chips), café, cereais matinais			
2. Outros alimentos: petiscos, bebida à base de trigo, pipoca, suco de ameixa (garrafa), azeitona preta, outros não especificados.			

OBRIGADO!!

Lucas Medeiros Dantas

Gerente – GACTA/GGALI/ANVISA/MS

61 – 3448 6284

E-mail: gacta@anvisa.gov.br