

AVALIAÇÃO DOS HÁBITOS DE CONSUMO E GRAU DE CONHECIMENTO SOBRE EMBALAGENS ALIMENTARES DA POPULAÇÃO PORTUGUESA

Frederico Castro^{1,2}; Mariana A. Andrade^{1,3}; A. Sanches Silva^{4,5}, M. Fátima Vaz⁶, Fernanda Vilarinho^{1,6}

¹ INSA, Lisboa, Portugal; ² FCUL, Lisboa, Portugal; ³ FFUC, Coimbra, Portugal; ⁴ INIAV, Vila do Conde, Portugal; ⁵ Centro de Estudos de Ciência Animal (CECA), ICETA, Universidade do Porto, Porto, Portugal; ⁶ IDMEC, IST, Universidade de Lisboa, Lisboa, Portugal



SNS SERVIÇO NACIONAL DE SAÚDE



OBJETIVO

LEVANTAMENTO DOS HÁBITOS DE CONSUMO DE LATAS DE CONSERVA NUMA AMOSTRA DA POPULAÇÃO PORTUGUESA E AFERIR O SEU CONHECIMENTO SOBRE EMBALAGENS ATIVAS E INTELIGENTES.

INTRODUÇÃO

- Embalagens alimentares - proteção dos alimentos de fatores que alterem as suas propriedades organolépticas, valor nutricional e segurança microbiológica.

Avanço da tecnologia [3]

Embalagens ativas

Interação entre a embalagem e o alimento, através de emissão ou absorção.

Embalagens inteligentes

Monitorizar as condições do alimento e do meio envolvente do alimento para informar o consumidor.

- Os materiais utilizados no revestimento das embalagens podem interagir com os alimentos - migração de determinados compostos para os alimentos [1].
- A maioria dos revestimentos das latas metálicas tem como base o bisfenol A (BPA) e epícloridrina. Quando reagem, produzem uma resina, onde se inclui o éter diglicídico do bisfenol A (BADGE) [2].

METODOLOGIA



- Questionário online com 26 questões
- Majoria dos inquiridos sexo feminino (66 %)
- Entre os 18 e os 24 anos de idade (62 %)
- Com formação superior (76 %)

RESULTADOS

Consumo

70 % consome alimentos enlatados
72 % tem preferência por atum

Compostos Químicos

74 % não tem conhecimento sobre o BPA e BADGE

Embalagens Alimentares

15 % conhece a função das embalagens inteligentes
13 % conhece o objetivo das embalagens ativas

CONCLUSÕES

A população portuguesa consome um elevado número de produtos em latas de conserva, nomeadamente o atum. Poucos inquiridos possuem conhecimento sobre a migração de bisfenóis para os alimentos. Pequena fração dos inquiridos tem conhecimento da existência de embalagens alimentares inovadoras

REFERÊNCIAS

- [1] van der Kellen, A. M. P. (2017). Desenvolvimento e validação de um método de cromatografia líquida de ultra resolução acoplado a um detetor de fluorescência para determinação de bisfenol A em alimentos embalados. Universidade de Lisboa, Faculdade de Farmácia.
- [2] Coulier, L., Bradley, E. L., Bas, R. C., Verhoeckx, K. C. M., Driffield, M., Harmer, N., & Castle, L. (2010). Analysis of Reaction Products of Food Contaminants and Ingredients: Bisphenol A Diglycidyl Ether (BADGE) in Canned Foods. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 58(8), 4873–4882. <https://doi.org/10.1021/jf904160a>
- [3] Dainelli, D., Gontard, N., Spyropoulos, D., Zondervan-van den Beuken, E., & Tobback, P. (2008). Active and intelligent food packaging: legal aspects and safety concerns. *Trends in Food Science and Technology*, 19(SUPPL. 1). <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2008.09.011>