

Aprovação do uso do glutamato

Durante quase um século, o glutamato monossódico tem sido utilizado de forma segura e eficaz nos alimentos. Devido ao fato do glutamato monossódico ser usado amplamente como ingrediente alimentício, muitas pesquisas têm sido realizadas sobre sua inocuidade e eficácia. Centenas de estudos científicos têm sido realizados sobre o glutamato, focando seu uso como ingrediente alimentício. Esta extensa pesquisa, conduzida e revisada por cientistas e agências de regulamentação de todo mundo, juntamente com a sua longa tradição de uso, demonstram claramente que o glutamato monossódico é seguro.

Nos Estados Unidos, o glutamato monossódico é considerado um ingrediente alimentício comum, como o sal, fermento e pimenta. Está incluído na lista de ingredientes geralmente reconhecidos como seguro (GRAS, *Generally Recognized As Safe*) da Agência de Medicamentos e Alimentos dos Estados Unidos (FDA, *Food and Drug Administration*). A sua inclusão nesta lista significa que o glutamato monossódico é inócuo para o uso a que se destina.

Segundo o código de normas federais dos Estados Unidos (U.S. Code of Federal Regulations): “É praticamente impossível fazer uma lista de todas as substâncias geralmente reconhecidas como seguras para o uso a que se destinam. No entanto, como forma ilustrativa, a Comissão do FDA considera que esses ingredientes alimentícios comuns como o sal, a pimenta, o vinagre, o fermento e o glutamato monossódico são inócuos para o uso a que se destinam.” O glutamato monossódico também é aprovado por governos de todo mundo, incluindo os países Europeus, Japão e outros países Asiáticos, países da América do Norte e da América do Sul, África, Austrália e Nova Zelândia.

Em 1987, o Comitê Misto de Peritos em Aditivos Alimentares (JECFA, *Joint Expert Committee on Food Additives*) da Organização das Nações Unidas para Alimentos e Agricultura (FAO) e da Organização Mundial da Saúde (OMS) confirmaram que o glutamato monossódico é seguro. O Comitê concluiu que não era necessário estabelecer um valor numérico para a “Ingestão Diária Aceitável” (IDA). As IDAs numéricas são algumas vezes utilizadas como guia para estabelecer o nível máximo de consumo seguro de aditivos alimentares.

Em 1991, o Comitê Científico para Alimentos da Comissão Européia (SCF, *Scientific Committee for Food*) reafirmou a inocuidade do glutamato monossódico. O SCF também concluiu que não era necessário estabelecer uma IDA numérica.

A Federação das Sociedades Americanas para a Biologia Experimental (FASEB, *Federation of American Societies for Experimental Biology*), no seu relatório para o FDA, em 1995, após uma revisão exaustiva da literatura científica sobre o glutamato monossódico concluiu que não existe diferença entre o glutamato livre presente naturalmente nos cogumelos, queijos e tomates e o glutamato livre produzido industrialmente e presente no MSG, nas proteínas hidrolisadas e no molho de soja. O relatório concluiu que o glutamato monossódico é seguro para a população em geral.