

11 de Outubro de 2002

FSANZ (Food Standards Australia New Zealand) rejeita o pedido de rotulagem do glutamato monossódico em estabelecimentos comerciais onde são servidos alimentos.

O órgão de regulamentação de alimentos da Austrália e Nova Zelândia (Food Standards Australia New Zealand - FSANZ) anunciou esta semana que não dará continuidade a uma solicitação do New South Wales Health, o qual solicita que em estabelecimentos comerciais onde são servidos alimentos rotulem a presença do glutamato monossódico (MSG) adicionado aos mesmos. O Diretor Administrativo da FSANZ, Ian Lindenmayer, disse que "Nossa análise de risco constatou evidência concreta de que o MSG é de uso seguro para a população em geral nos níveis tipicamente incorporados nos alimentos".

Em suas conclusões a FSANZ afirmou que a "declaração obrigatória no rótulo está reservada para aquelas substâncias que podem causar reações adversas severas quando presentes nos alimentos". Também afirmou que a rotulagem do MSG em restaurantes não servirá para o propósito a que se destina "visto que só se aplicaria ao MSG adicionado nos estabelecimentos que servem alimentos e não ao MSG/glutamato proveniente de todas as fontes. Isto também tem o potencial para resultar em informação errônea para os consumidores."

A segurança do glutamato monossódico tem sido repetidamente garantida por agências reguladoras e científicas em todo o mundo. No seu relatório de avaliação, a FSANZ se referiu especificamente a duas avaliações recentes sobre a segurança do MSG: o Comitê Misto de Peritos em Aditivos Alimentares (JECFA) da FAO/OMS realizou uma avaliação do MSG em 1987 e a Federação de Sociedades Americanas para Biologia Experimental (FASEB) em 1995. A conclusão de ambas as avaliações foi que o MSG é seguro e não representa perigo à saúde da população em geral.

O Serviço Internacional de Informações sobre Glutamato (International Glutamate Information Service, IGIS) recebeu com bom grado a decisão da FSANZ e sua afirmação da segurança do glutamato.

Glutamato monossódico é o sal do glutamato, um aminoácido presente naturalmente em alimentos que contêm proteínas, tais como, carnes, vegetais e produtos lácteos. Devido a que o glutamato é fonte do sabor único umami ele é adicionado em alguns alimentos, na forma de glutamato monossódico, para realçar o sabor. Entretanto, o glutamato adicionado aos alimentos como realçador de sabor representa apenas uma pequena fração do glutamato consumido na dieta diária média (0,5g a 1,5g em média proveniente do MSG comparado com 10g a 20g provenientes de outras fontes alimentares, por dia). O glutamato presente nos alimentos e o glutamato derivado do MSG são idênticos e nosso organismo metaboliza o glutamato da mesma maneira, independentemente se ele provém do tomate, queijo parmesão, carnes ou do tempero a base de MSG.