

## INTRODUÇÃO

Os corantes artificiais adicionados aos alimentos podem causar problemas alérgicos e até doenças crônicas precocemente. As crianças e os adolescente são os maiores consumidores de alimentos industrializados coloridos, pois os corantes tornam o produto mais atrativo (BRITO *et al.*, 2021; KRAEMER *et al.*, 2022). Por outro lado, a “Química Verde” propõe a redução do uso e aplicação de substâncias nocivas à saúde e ao ambiente (CARABINEIRO *et al.*, 2021).

## MATERIAIS E MÉTODOS

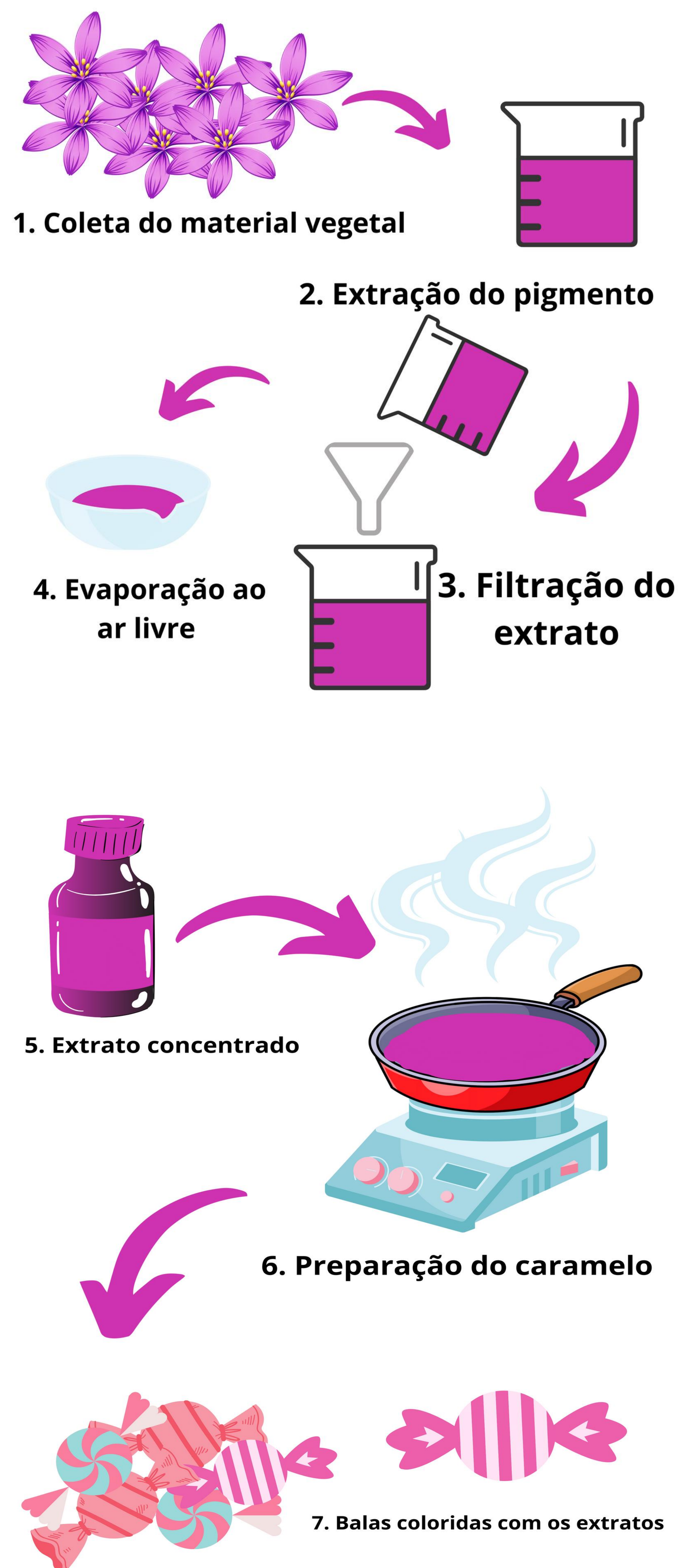


Figura 1: Esquema das etapas de desenvolvimento do projeto.



Figura 2: Estudante preparando o extrato vegetal para obter o pigmento natural no laboratório.

O trabalho foi realizado em 3 etapas:

1. Levantamento dos corantes descritos nas embalagens dos alimentos;
2. Aplicação de questionário nas turmas do 6º ao 9º ano da escola Ciep Brizolão 465 Dr Amílcar Pereira da Silva, Quissamã- RJ;
3. Trabalho experimental no laboratório.

## RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os corantes alimentícios são aditivos químicos que dão cores aos alimentos e bebidas. Apesar do uso nas indústrias e da confeitaria, eles estão relacionados a problemas de saúde na infância e adolescência, desde hipersensibilidade à problemas toxicológicos crônicos (BRITO *et al.*, 2021).

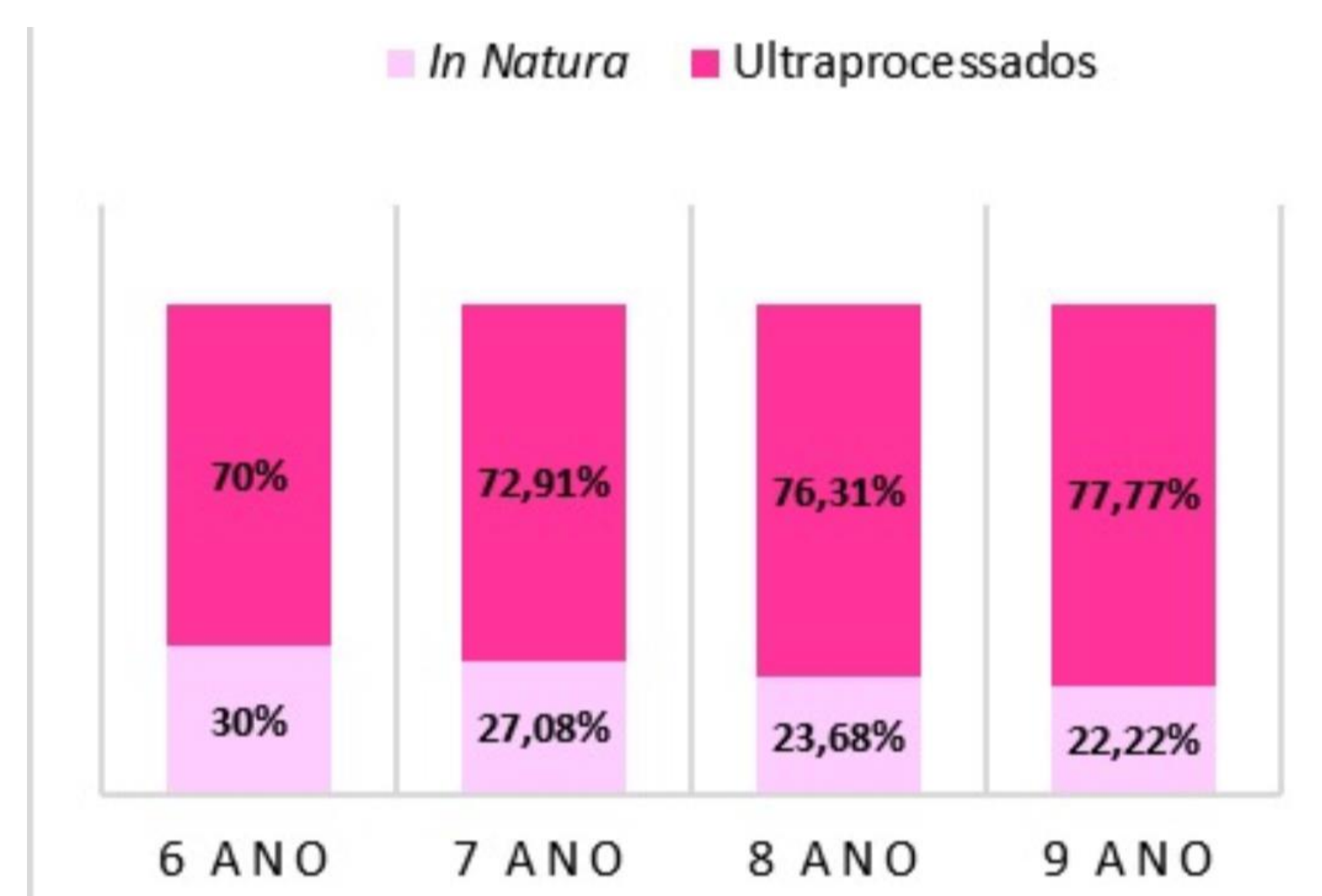


Figura 3: Gráfico representado a preferência de alimentos por estudantes do 6º ao 9º no Ciep Brizolão 465.



Figura 4: Extratos obtidos em laboratório a partir das flores de plantas comestíveis não-convencionais (PANC'S).



Figura 5: Estudante preparando o caramelo contendo o pigmento natural preparado no laboratório a partir das flores (à esquerda). Caramelo no ponto para enformar (à direita).



Figura 6: Processo de arrefecimento das balas de caramelo sobre bancada nas formas de PVC.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

Este trabalho demonstra a importância de orientar os estudantes sobre o risco do consumo de alimentos processados e ultraprocessados, visto que os mesmos estariam relacionados à doenças crônicas e alergias na infância e na adolescência devido à presença de corantes artificiais. Por outro lado os pigmentos naturais obtidos de flores comestíveis poderiam substituir os corantes artificiais nas preparações culinárias domésticas e receitas de confeitaria.

## AGRADECIMENTOS

Ao Museu Ciência e Vida pela bolsa concedida através do edital de Melhorias das Escolas da Rede Pública do RJ.

À Prefeitura Municipal de Quissamã.

## REFERÊNCIAS

BRITO *et al.*, 2022.  
CARABINEIRO *et al.*, 2021.  
KRAEMER *et al.*, 2022.