

Embalagem de Alimentos e Saúde Humana - Ficha Informativa



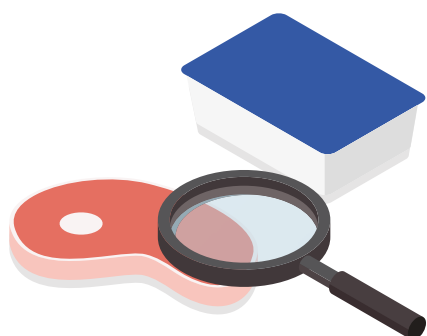
A embalagem de alimentos é altamente essencial para proteger e manusear os alimentos do prado ao prato. No entanto, a embalagem é também uma fonte de contaminação química dos alimentos.



O QUE ESTÁ EM CONTACTO COM OS ALIMENTOS?

A embalagem alimentar consiste em vários materiais diferentes e nas suas combinações. Exemplos são: plásticos, papel e cartão, metais, vidro, adesivos, revestimentos, tintas de impressão.

Não apenas a embalagem, mas também outros materiais entram em contacto com os alimentos - geralmente conhecidos como artigos de contacto com alimentos.



O QUE SE TORNA PARTE DOS ALIMENTOS?

Alguns produtos químicos são transferidos da embalagem para os alimentos. Este processo é chamado de migração química.

O material de embalagem, o tipo de alimento, a temperatura e o tempo de armazenamento são fatores que afetam a migração de produtos químicos.

Factos

PREOCUPAÇÕES E LACUNAS DE CONHECIMENTO

Os consumidores estão constantemente expostos a misturas de produtos químicos que migram da embalagem de alimentos.

Alguns produtos químicos geralmente encontrados em embalagens de alimentos têm sido associados a certas doenças. A toxicidade de muitos produtos químicos utilizados na embalagem de alimentos não é completamente compreendida ou nem sequer é conhecida.

Essas lacunas de conhecimento podem impedir uma avaliação completa da segurança da embalagem de alimentos.



Factos

EXPECTATIVAS DO CONSUMIDOR E REQUISITOS LEGAIS

Em muitos países é exigido por lei que as embalagens não comprometam a segurança química dos alimentos.

No entanto, a legislação não fornece orientação sobre como atender a esses requisitos.

Factos

O que pode fazer?

REDUZIR A MIGRAÇÃO QUÍMICA COMPREENDENDO OS PRINCÍPIOS.



A migração química aumenta a temperaturas mais altas. Aqueça os alimentos (incluindo no microondas) em recipientes inertes adequados.



Em geral, os níveis de migração aumentam com o tempo. Limite a migração encurtando o tempo de armazenamento dos alimentos.



As embalagens pequenas têm uma elevada relação superfície-volume, permitindo níveis mais altos de migração. Evite pequenas porções.



Muitos produtos químicos migram em níveis mais elevados em alimentos ricos em gordura e/ou alimentos ácidos do que em alimentos aquosos.

Para mais informações sobre o que você pode fazer: www.foodpackagingforum.org/reducing-chemical-exposure

Food Packaging Forum aumenta a consciencialização para embalagens de alimentos seguras. Ao transmitir informações sobre riscos para a saúde, potencialmente originários de embalagens de alimentos, pretendemos proteger a saúde pública.

O nosso site fornece as últimas novidades, artigos de resumo e conhecimento prévio sobre todas as questões relativas à embalagem de alimentos e saúde humana.



Mantenha-se atualizado: Foodpackagingforum.org