**Seminário Aditivos**

Grupo: Alana Rodrigues, Amanda Marabesi e Mayara B. Athayde.

1. Referências bibliográficas:

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Portaria nº 540 de 27 de outubro de 1997. Regulamento Técnico: Aditivos Alimentares: definições, classificações e emprego. Disponível em: <[www.anvisa.gov.br](http://www.anvisa.gov.br/)>. Acesso em: 14/11/2013.

GOMES, L. M. **Estudo da otimização do processo fenton para o descoramento de corantes azo.** 2009. 108p. Dissertação (Mestrado em química analítica) – Instituto de Química de São Carlos, Universidade de São Paulo, São Carlos, 2009.

POLÔNIO, M. L. T., PERES, F. **Consumo de aditivos alimentares e efeitos à saúde: desaﬁos para a saúde pública brasileira**. Cad. Saúde Pública, Rio de Janeiro, vol. 25, n. 8, p. 1653-1666, 2009. Disponível em: <<http://www.scielosp.org/pdf/csp/v25n8/02.pdf>>.

CARVALHO, L. C. **Estudos termoanalíticos dos edulcorantes acessulfame-k, aspartame, ciclamato, esteviosídeo e sacarina.** Dissertação (Mestre em ciências), Instituto de Química de São Carlos, Universidade de São Paulo, São Carlos, 2007.

RODRIGUES, A. S.; LIVRARI, M. B.; TRINDADE, E. B. C. M.; SARTOR, C. F.; CALDERELLI, V. **Avaliação do consumo de alimentos contendo aditivos alimentares com possíveis propriedades mutagênicas pelos acadêmicos do curso de nutrição do centro universitário de Maringá-PR.** CESUMAR, jul.dez. 2004, Vol. 06 n.02, pp. 126 – 137.

VIGGIANO, C. E. O produto dietético no Brasil e sua importância para indivíduos diabéticos. **Revista Brasileira de Ciências da Saúde.** Vol. 1., Nº.1, 2003.

MENDONÇA, J. N. **Identificação e isolamento de corantes naturais produzidos por Acitnobactérias**. Dissertação (Mestrado em ciências), Faculdade de Filosofia, ciências e Letras de Ribeirão Preto, Universidade de São Paulo, Ribeirão Preto, 2011. 121p.

ANGELUCCI, E. Corantes naturais versus corantes artificiais. In: CARVALHO, P. R. D., organizador. **Corantes naturais para alimentos**. Campinas: Instituto de Tecnologia de Alimentos; 1988. p. 1-15.

PRADO, M. A.; GODOY, H. T. **Teores de corantes artificiais em alimentos determinados por cromatografia líquida de alta eficiência.** Química Nova 2007, 30:268-73.

CODEX STAN - Organización Mundial de la Salud. **Norma general para los aditivos alimentarios**, 1995. Disponível em: < http://www.codexalimentarius.net/gsfaonline/docs/CXS\_192s.pdf>, acesso em 14/11/2013.

O Globo. **Reportagem: Alimentos livres de aditivos químicos ganham espaço apesar do preço salgado**. Publicado em 19/02/2010. Disponível em < <http://oglobo.globo.com/economia/alimentos-livres-de-aditivos-quimicos-ganham-espaco-apesar-do-preco-salgado-3051786> > Acesso 16/11/13.

AUN, M.V.; MAFRA, C.,. PHILIPPI, J.C.; KALIL, J.; AGONDI, R.C.;. MOTTA, A.A. **Aditivos em alimentos**. Rev. bras. alerg. imunopatol. 2011. Associação Brasileira de Alergia e Imunologia (SBAI).

LIMA, G.F. **Aditivos alimentares: definições, tecnologia e reações adversas.**  VEREDAS FAVIP - Revista Eletrônica de Ciências. v. 4, n. 2 , Dez. 2011.

PÁDUA, E. E.; SANTOS, V.F.N. **Consumo Excessivo de Refrigerante e sua Relação com a Osteoporose.** Revista Científica Indexada Linkania Júnior, n.4 – Set./Dez. 2012.

MORSCHBACHERI, A.N.; SOUZA, C.F.V. **Determinação do teor de aditivos em preparados sólidos para refresco sabor abacaxi comercializados na região do Vale do Taquari, RS.** Revista Destaques Acadêmicos, N. 4, 2011- CETEC/UNIVATES.

MOUTINHO, I. L. S.; BERTGES, L. C.; ASSIS, R. V. C**. Prolonged use of food dye tartrazine (FD&C yellow nº5) and its effects on the gastric mucosa of Wistar rats.** Braz J Biol, vol. 67, n. 1, p.141-145, 2007