

Comparación de la Especificación en Rótulos que Contengan Tartrazina en su Descripción, Según las Normas del Código Alimentario Argentino, y Cuantificación de la Misma en Meriendas Modelo

Gimenez, M.C.; Ávila Maniero, M.; Germ Gómez E.; Quevedo M.F., Milone Sergio
mcgv2402@hotmail.com

Resumen

El colorante tartrazina ha sugerido, en diferentes estudios científicos, producir reacciones adversas en consumidores, especialmente niños, a dosis que habitualmente se consumen. Por ello se ha decidido incursionar en el estudio de la claridad con la que se declara este colorante en los productos alimentarios que lo contienen y la concentración real que un niño ingiere en una merienda modelo, que contemplaría todos los productos con dicho colorante que un niño consume en las horas de permanencia escolar. Se analizaron 100 rótulos de productos que contienen Tartrazina para verificar si los mismos cumplían o no con las disposiciones establecidas por el CAA. Además, partiendo de datos obtenidos por la alumna Chiappa Laura, se seleccionaron 5 meriendas modelo que contenían productos normalmente consumidos por los niños

encuestados por la misma y se determinó la concentración total de la tartrazina en las 5 meriendas modelos seleccionadas. Los resultados indican que un 61% de rótulos analizados no cumple con las disposiciones del CAA, mientras que el otro 39% si las cumple. Con respecto a la cuantificación de las meriendas, todas contienen una concentración de tartrazina que no supera la IDA. Sin embargo por las limitaciones que el método demostró este grupo intentará volver a cuantificar tartrazina en meriendas modelo, por un método más sensible. En estas condiciones y considerando los resultados obtenidos se plantea el siguiente interrogante: ¿Por qué se observan a estos valores, tan alejados de la IDA, reacciones adversas con éste colorante?