



Informações da Associação Brasileira da Indústria de Alimentos para Fins Especiais e Congêneres, ABIAD, sobre o estudo “The artificial sweetener erythritol and cardiovascular event risk”

O Eritritol é um adoçante de fonte natural e sem caloria, produzido através da fermentação da glicose (obtida através de fontes como o milho não transgênico) e a fermentação através de leveduras específicas do milho, normalmente de fontes não transgênicas. De acordo com as recomendações mais recentes da American Diabetes Association (ADA), a substituição do açúcar por adoçantes, como o eritritol, é capaz de levar à diminuição do consumo de carboidratos e calorias, o que pode levar a uma redução da glicemia e do peso, melhorando o controle metabólico. O eritritol é zero índice glicêmico, e praticamente não estimula a produção e liberação de insulina sendo uma boa opção para diabéticos. Sendo, portanto um ingrediente seguro para consumo.

Os adoçantes com baixo teor calórico ou sem calorias estão entre os ingredientes mais pesquisados em todo o mundo. Antes de serem aprovados para uso no mercado, todos foram submetidos a uma avaliação completa de segurança pela autoridade regulatória competente, como no Brasil a Anvisa (Agência Nacional de Vigilância Sanitária), e órgãos internacionais competentes como a Organização Conjunta da Alimentação e Agricultura (FAO)/Organização Mundial da Saúde (OMS) - Comitê de Especialistas em Aditivos Alimentares (JECFA), a Administração de Drogas e Alimentos dos EUA (FDA) e a Autoridade Europeia de Segurança de Alimentos (EFSA). E todas essas autoridades têm repetidamente e consistentemente confirmado a segurança de todos os edulcorantes.

Essas constantes confirmações de segurança pelos órgãos competentes, levam em conta todos os tipos de evidências relativas a efeitos colaterais, incluindo trabalhos acadêmicos que estudam o aparecimento e/ou desenvolvimento de doenças cardiovasculares em um organismo, entre outros elementos.



A entidade internacional de edulcorantes, ISA (International Sweeteners Association) destacou recentemente que adoçantes sem ou de baixas calorias podem ajudar a reduzir a ingestão de açúcares e fazer parte de uma alimentação e de um estilo e vida equilibrados e saudáveis, inclusive para pessoas com ou em risco de doença cardíaca. Duas revisões sistemáticas e meta-análises recentes de [ensaios clínicos randomizados \(ECRs\)](#)¹ e de [estudos observacionais](#)², ambos em humanos, indicaram potenciais benefícios cardiometabólicos quando as bebidas com adoçantes sem ou de baixas calorias são utilizadas em vez de produtos açucarados por pessoas que vivem com ou em risco de obesidade ou diabetes.

É preciso reforçar ainda que o estudo referido teve como base pessoas que já apresentavam problemas cardiovasculares anteriores e seria necessário verificar se os efeitos são observados em pessoas saudáveis a longo prazo, além disso, usaram quantidades diferentes das preconizadas pelo uso comumente e, portanto, não são conclusivos

Sobre a ABIAD

A Associação Brasileira da Indústria de Alimentos para Fins Especiais e Congêneres (ABIAD) foi fundada em 1986 com a missão de reunir empresas que se dediquem, direta ou indiretamente, à produção, industrialização, comercialização, distribuição e importação de matérias-primas e alimentos para fins especiais, incluindo nutrição infantil, nutrição enteral, diet e light, suplementos alimentares, nutrição esportiva, alimentos funcionais, dentre outras categorias. A visão da ABIAD é ser a principal referência do setor de alimentos para fins especiais e, atualmente, desempenha papel de interlocutora desse mercado no diálogo com o Poder Público e órgãos internacionais, podendo assumir o papel de liderança na defesa de políticas públicas baseadas em dados científicos sólidos e a capacidade para que os consumidores tenham acesso a uma grande variedade de produtos seguros, benéficos e de alta qualidade. Para mais informações, acesse <https://abiad.org.br/>.