

# AVALIAÇÃO DO TEOR DE ÁCIDO FÓLICO E FERRO DE FARINHAS DE TRIGO PRODUZIDAS NO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO



I SIMPÓSIO DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE  
DA CIDADE DE SÃO PAULO  
DO CONCEITO À PRÁTICA

Uenojo, M.; de Araújo, E. S.

Prefeitura de São Paulo – PMSP  
Secretaria Municipal da Saúde – SMS  
Coordenação de Vigilância em Saúde – COVISA  
Gerência de Produtos e Serviços de Interesse à Saúde – GPSIS

Email: [muenojo@prefeitura.sp.gov.br](mailto:muenojo@prefeitura.sp.gov.br)

## INTRODUÇÃO

A fortificação de alimentos é uma estratégia para melhorar a qualidade nutricional das populações. A deficiência de ferro é uma das desordens nutricionais mais comuns, resultado de um balanço negativo de ferro em longo prazo, e em casos mais severos, anemia. A carência de ácido fólico está associada a malformações congênitas no fechamento do tubo neural embrionário, uma das maiores causas de morbidade e mortalidade infantil mundial.

No Brasil, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária, ANVISA, através da Resolução RDC 344 de 13 de dezembro de 2002 instituiu o enriquecimento obrigatório das farinhas de trigo e milho com 150 mg de ácido fólico e 4,2 mg ferro por 100 g de farinha, a partir de 2004, com o objetivo de prevenir suas deficiências.

## OBJETIVO

O objetivo do trabalho foi verificar o cumprimento da Resolução RDC 344/2002 relativa à fortificação das farinhas de trigo com ácido fólico e ferro produzidas pelos moinhos instalados no município de São Paulo.

## METODOLOGIA

Foram realizadas coletas de amostras de farinha de trigo, em triplicata, para análise fiscal em 6 moinhos, de 2005 a 2010. Um estabelecimento encerrou suas atividades no município em 2008 e outro começou a ser monitorado a partir de 2010.

As amostras foram acondicionadas em envelopes plásticos de coleta numerados e providos de lacres e encaminhadas para o Instituto Adolfo Lutz. O ácido fólico foi analisado por cromatografia líquida de alta eficiência com detector de ultravioleta e o ferro por espectrometria de absorção atômica com plasma de argônio acoplado indutivamente.

## RESULTADOS

De acordo com os laudos emitidos pelo Instituto Adolfo Lutz observou-se que 100% deles foram satisfatórios em 2007 e 2009, provavelmente devido a notificações decorrentes de resultados insatisfatórios nos anos imediatamente anteriores. Em 2010 a porcentagem de laudos satisfatórios foi de 60%, provavelmente por falta de monitoramento próprio por parte dos estabelecimentos (figura 1).

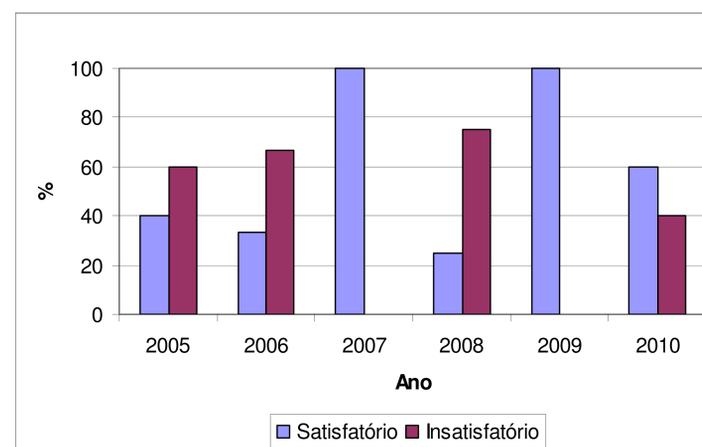


FIGURA 1 – Resultados de laudos de análises de farinhas de trigo

As análises de ácido fólico e ferro mostraram um aumento de resultados satisfatórios de 2005 a 2007, atingindo 100% em 2007. De 2008 a 2010 houve uma variação de resultados satisfatórios.

Os resultados dos laudos de análises foram encaminhados aos respectivos estabelecimentos para adoção das medidas administrativas cabíveis.

## CONCLUSÃO

A fortificação de alimentos é uma prática empregada para reforçar o valor nutritivo e prevenir ou corrigir deficiências de nutrientes. O enriquecimento com ácido fólico e ferro tem sido realizado pelos produtores de farinha de trigo, no entanto, o teor destes micronutrientes apresentou oscilações no decorrer do período.