

# ANTIOXIDANTE NATURAL A BASE DE ALECRIM – DESAFIOS E OPORTUNIDADES

Congresso Online Nacional de Ciências Farmacêuticas, 2<sup>a</sup> edição, de 01/06/2021 a 04/06/2021  
ISBN dos Anais: 978-65-89908-34-0

MANFIO; Josélia Larger<sup>1</sup>, GUZZI; Silvane<sup>2</sup>

## RESUMO

**Introdução:** Graças ao desenvolvimento da química analítica foi possível avaliar com maior rigor o impacto na saúde humana e dos animais da utilização de aditivos alimentares. No caso específico da alimentação animal, como consequência, várias substâncias utilizadas como promotores do crescimento foram proibidas. Na alimentação humana, por exemplo, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) publicou o novo arcabouço legal regulamentando a utilização de aditivos em suplementos alimentares, em 2018. **Objetivo:** Avaliar o real potencial da utilização de extratos de alecrim na alimentação humana e de animais. **Métodos:** A revisão bibliográfica considerou publicações nas bases de dados MedLine, Lilacs e SciELO no período de 2010 a 2021, bem como a legislação sanitária pertinente ao tema, publicada pela ANVISA, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e a agência americana Food & Drug Administration (FDA). Uma das principais causas de deterioração de alimentos é a rancidez oxidativa ou peroxidação lipídica, caracterizada pelo ataque dos radicais livres às estruturas dos ácidos graxos insaturados, vitaminas lipossolúveis e carotenos. Estas reações provocam alterações de sabor, aroma, cor, textura e valor nutricional do alimento. A utilização de antioxidantes primários que interceptam os radicais livres, antioxidantes secundários que interagem diretamente com o oxigênio ou quelantes de metais, é absolutamente necessária pela indústria de alimentos, visando prevenir ou retardar tais reações degenerativas. Originária do Mediterrâneo, o *Rosmarinus Officinalis L.* popularmente conhecido como alecrim, desde a antiguidade é utilizado como condimento em alimentos. Suas propriedades medicinais, amplamente estudadas assim como seu perfil fitoquímico, em síntese destacam a presença principal de três grupos de compostos fenólicos: os diterpenos fenólicos, os flavonoides e os ácidos fenólicos, correlacionadas diretamente com o seu potencial antioxidante. **Resultados:** No caso específico dos antioxidantes, a discussão sintéticos versus naturais permanece acirrada. Em 2019, a ANVISA autorizou a utilização de extratos de alecrim como antioxidantes em óleo de peixe e óleos vegetais. No entanto, diferentemente de outros países, ainda não existe amparo legal para a utilização deste importante ingrediente natural, na função específica de antioxidante, em outros tipos de alimento. Por outro lado, a IN 110 de 24/11/2020 do MAPA autoriza a utilização do extrato de alecrim, como antioxidante na alimentação animal. Adicionalmente, encontram-se em comercialização rações para animais que utilizam extratos de alecrim puro ou associado a outras plantas, garantindo o efeito antioxidante nestes produtos. Estima-se que nos Estados Unidos, o extrato de alecrim, considerado potencialmente seguro pelo FDA, corresponda a cerca de 50% do mercado de antioxidantes naturais. **Conclusão:** Desta forma, considerando nossa rica biodiversidade, os desafios regulatórios e técnicos precisam ser enfrentados para que possamos desenvolver e utilizar aditivos naturais seguros em nossa alimentação.

**PALAVRAS-CHAVE:** Aditivo, Alecrim, Antioxidante, *Rosmarinus*

<sup>1</sup> Consultora na SJ Consultoria Técnica- Doutora em Fármaco e Medicamentos pela USP-SP - Mestre em Ciências Farmacêuticas pela UFRGS-Farmacêutica Industrial pela UFSM , manfiojoselia@gmail.com  
<sup>2</sup> Consultora na SJ Consultoria Técnica - Mestre em Farmacologia pela UFSC- Farmacêutica Bioquímica pela PUC-Pr, silvane.sjconsultoriatec@gmail.com