

ALUMÍNIO E SAÚDE, INFORMAÇÕES CIENTÍFICAS A SERVIÇO DO ESCLARECIMENTO

O artigo intitulado *Alumínio Útil e Mortal*, que vem sendo divulgado em inúmeros fóruns e listas de discussão na Internet, além de mensagens divulgadas via e-mail, lista uma série de falsas afirmações a respeito do consumo de alimentos preparados ou acondicionados em utensílios e embalagens de alumínio.

Em seu compromisso de esclarecer os fatos, a Associação Brasileira do Alumínio – ABAL, com a supervisão de sua Comissão de Saúde e Segurança, apresenta algumas considerações sobre as menções inverídicas do referido artigo. Para tanto, os trechos contendo tais afirmações foram destacados de uma das versões conhecidas do texto e associados à sua respectiva consideração:

Afirmação

O alumínio deposita-se no cérebro, causando o mal de Alzheimer (esclerose mental precoce)

Fatos Apurados

Associações mundiais que atuam com os pacientes de Alzheimer e familiares indicam em seus sites que não há evidências da associação da doença com o alumínio:

“Essa teoria está sendo cada vez menos estudada, pois os indícios apontam para a desmistificação dessa probabilidade. A presença de alumínio parece ser conseqüência da morte neuronal e não sua causa”.

Dr. Norton Sayeg - Especialista em Geriatria e Gerontologia da Sociedade Brasileira de Geriatria e Gerontologia (SBGG) e ex Presidente da Associação Brasileira de Alzheimer (ABRAZ)

(http://www.alzheimermed.com.br/m3.asp?cod_pagina=1013)

“Mito: Muitas pesquisas demonstram que não existe nenhuma evidência para considerar o alumínio, fator de risco para a doença de Alzheimer ou a causa da demência”.

2006 Alzheimer’s Association, Chicago, EUA (<http://www.alz.org/AboutAD/Myths.asp>)

Afirmação

Para o Dr. Mauro Tarandach, da Sociedade Brasileira de Pediatria, está bem claro o papel do alumínio nas doenças da infância, graças ao avanço da biologia molecular no que tange ao papel dos oligoelementos na fisiologia e na patologia.

Fatos apurados

Em resposta à consulta realizada pela ABAL, a Sociedade Brasileira de Pediatria (SBP) informou que não foram identificadas fontes que confirmassem essa afirmação.

Afirmação

Na Itália, famosa por seus restaurantes, nenhum deles pode usar essas panelas, devido à proibição do governo italiano.

Fatos apurados

Não existe qualquer legislação italiana que proíba o uso de panelas de alumínio nos restaurantes. A ABAL obteve declarações das entidades: *European Aluminium Association – EAA*, Associação de Metais da Itália – Assomet e Consulado Italiano em São Paulo, que confirmam a “inexistência” dessa legislação.

Afirmação

É que as panelas de alumínio contaminam a comida intensamente.

Fatos apurados

As panelas de alumínio não contaminam os alimentos. O alumínio é um material reconhecidamente adequado para uso em utensílios que entram em contato direto com alimentos, sem nenhum efeito nocivo ao organismo humano, conforme atesta a *Food and Drug Administration* - FDA (www.fda.gov), órgão oficial de saúde dos Estados Unidos e no Brasil pela ANVISA (www.anvisa.gov.br).

Afirmação

Pesquisa da Universidade do Paraná demonstrou que as panelas vendidas no Brasil deixam resíduos de alumínio nos alimentos que vão de 700 a 1.400 vezes acima do permitido.

Fatos apurados

Em diligências à Universidade Federal do Paraná, foi constatado que aquela instituição jamais realizou tal pesquisa. Em diligências à Universidade Federal do Paraná, foi constatado que aquela instituição jamais realizou tal pesquisa. Em contrapartida, estudos realizados pelo CETEA apontaram que não há problema em se cozinhar neste tipo de panela, uma vez que ocorreu “transferência desprezível” do alumínio para alguns alimentos. A contribuição proveniente do cozimento em panela de alumínio não revestida, para a dieta, representa 12% do limite recomendado pela Organização Mundial de Saúde – OMS.

Afirmação

Pesquisa do Departamento de Química da PUC demonstrou que latinhas de refrigerantes e cervejas não são fabricadas de acordo com os padrões internacionais.

Fatos apurados

A ABAL teve acesso a íntegra do Estudo da Concentração de Metais em Refrigerantes e Cervejas Nacionais Enlatados, realizado pelo Departamento de Química da PUC/RJ, e verificou que em nenhum momento é mencionado que as latas de alumínio no Brasil, não são fabricadas de acordo com os padrões internacionais. Aliás, os fabricantes de embalagens de alumínio para alimentos e bebidas, seguem rigorosamente a legislação brasileira (considerada uma das mais rígidas do mundo em relação a embalagens e alimentos) e padrões internacionais, além de normas próprias de produção, transporte e entrega, assegurando a qualidade do produto que chega ao consumidor.

Afirmação

Usado em vasilhames para cães e gatos comerem e beberem, o alumínio pode causar paralisia dos membros posteriores que leva ao sacrifício precoce dos animais.

Fatos apurados

A Dra. Janet Jackson afirma que não há indicações que comer em recipientes de alumínio traga problemas de saúde aos gatos. A Dra. Jackson é Ph.D. em nutrição animal, vice presidente do Basic Research Group, diretora da Nestlé Purina PetCare e lidera um time de cientistas na área de nutrição, bioquímica, microbiologia, imunologia de animais.

http://www.catchow.com/searchresults_record.aspx?combinedID=4720&intn28f5=2905&f=19925&diu49ax=25761&TidyCats=no&intnhu yd7243&15336290&pdrnvgq0kxsdf833405kiht=1045

Depoimento da Dra Paula Ferraz Andrada, médica veterinária e proprietária da Dog’s Shop (MG) – Revista Alumínio – nº. 5, Editora Segmento – confirma que “a escolha dos produtos de alumínio por consumidores está relacionada à resistência e à durabilidade do material”. A opção pelos recipientes de alumínio deve-se

ao fato do material aliar características fundamentais para o bem estar dos animais, tais como, conservação da temperatura do alimento/água, resistência à corrosão e durabilidade.

Afirmação

Em suma, o alumínio é muito útil... porém mortal.

Fatos apurados:

A Food and Drug Administration - FDA, órgão oficial de saúde dos Estados Unidos, legitimou a utilização do alumínio na categoria “Produtos Reconhecidamente Seguros” do inglês “GRAS-Generally Recognized as Safe”, aprovando, assim, a sua utilização não apenas nos remédios, mas também em utensílios domésticos, embalagens de alimentos e produtos de cuidado pessoal.

Assim, o alumínio é fundamental para garantir a qualidade e conservação dos alimentos, bebidas e medicamentos. Poucos sabem que as características das embalagens de alumínio ajudam a salvar vidas; em países com dificuldades de distribuição de alimentos por conta de grandes distâncias, falta de verbas ou atingidos por tragédias, a distribuição dos alimentos e bebidas, são realizadas através de embalagens do tipo longa vida. Estas mesmas características garantem a qualidade e conservação de vários medicamentos, e, por vezes, o elemento alumínio está na própria composição dos medicamentos.

Associação Brasileira do Alumínio – ABAL
Comissão de Saúde e Segurança