



PERFIL QUÍMICO DE DOCES ÁCIDOS DISPONÍVEIS COMERCIALMENTE NO BRASIL

Gabriela Winter, Isabella Carolliny Rover, Gabriel Larionoff Portal, Maria Mercês Aquino Gouveia Farias.

Ciências Biológicas e da Saúde
Odontologia - Odontopediatria

O consumo frequente de doces ácidos é apontado como um dos fatores de risco para a etiologia da erosão dental. O mercado destes produtos está em pleno crescimento e visando atrair a atenção de consumidores crianças e adolescentes houve grande diversificação dos produtos ofertados comercialmente e apresentação em embalagens atrativas. Neste sentido, este trabalho tem como objetivo compilar e apresentar dados previamente coletados e expor um panorama mais amplo sobre as propriedades químicas dos doces ácidos relacionadas ao seu potencial erosivo. Para a realização do estudo foram compilados dados secundários de estudos prévios realizados na UNIVALI. Foram coletados dados relativos à acidez titulável, pH e tipo de ácido de pirulitos, balas duras, balas gelatinosas e pastilhas, totalizando 33 produtos. Dezesseis balas duras/pastilhas (Halls® sabores cereja, morango creamy, fire, ice, melancia, menta, menta prata, mentol, morango e uva verde e Tic Tac® sabores menta, laranja, extraforte, canela, morango, cereja/maracujá); 8 balas gelatinosas (Fini® originais sabores morango, uva, frutas silvestres e dentadura e Fini® azedas/"sour" sabores morango, uva, frutas silvestres e dentadura); 9 pirulitos (Dip Loko Danilla® sabores uva, amora, salada de fruta, morango e frutas vermelhas e pirulitos Florestal® sabores: uva, laranja, morango e maçã-verde). Os dados foram apresentados de forma descritiva através de uma tabela utilizando o programa Microsoft Excel. Os resultados demonstraram que os ácidos encontrados nos produtos foram: ácido cítrico, tartárico, ácido málico e láctico. A maioria dos produtos apresentaram apenas ácido cítrico em sua composição. Porém, os sabores Tic Tac® sabor frutas, laranja, morango e cereja/maracujá; Mentos® Fruit morango, Dip Loko® uva e morango; Fini® originais e azedas sabores morango, uva, frutas silvestres e dentadura apresentaram uma mistura de ácidos em sua composição. Em relação ao pH observou-se que variou entre 7,19 (Tic Tac® menta) a 2,7 (Tic Tac® laranja). Com exceção dos sabores Tic Tac® menta e canela, todos os demais sabores apresentaram valores de pH inferiores a 5,5. Nos produtos onde a acidez titulável foi verificada até alcançar pH 7,0 observou-se uma variação de 300µL NaOH 0,1 M (Pirulitos Florestal® sabor maçã verde) a 1000µL NaOH 0,1 M (Halls® uva verde). Nos produtos nos quais a acidez titulável foi verificada até alcançar pH 5,5 a variação foi de 0,00 (Tic Tac® menta, extraforte e canela) a 11400µL NaOH 0,1 M (balas Fini® morango azedas). Pode-se observar que as balas Fini® originais e azedas apresentaram a mais alta acidez titulável, sendo as azedas as que demonstraram os valores mais elevados, variando de 7800 (balas Fini® dentadura azedas) a 11400 (balas Fini® morango azedas). Conclui-se que todos os produtos analisados apresentaram ácidos fracos em sua composição o que reflete diretamente nos seus valores de pH e acidez titulável e conseqüentemente no seu potencial erosivo. A maioria dos pirulitos, balas duras, balas gelatinosas e pastilhas



possuem baixos valores de pH e variada acidez titulável podendo contribuir para a etiologia da erosão dental. Desta forma, profissionais de saúde devem estar atentos para orientar seus pacientes quanto aos riscos inerentes ao consumo abusivo destes produtos.

Palavras-chave: Erosão dentária; Balas; Acidez.

Programa UNIEDU - Bolsa de Pesquisa Art. 170 e Art. 171 / Governo de Santa Catarina / UNIVALI