

## 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 consequência 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](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 foi identificado o nome do Dr. Mauro Tarandach no cadastro de associados da instituição. Também não foram identificadas fontes que confirmassem essa afirmação.

## ALUMÍNIO E SAÚDE, INFORMAÇÕES CIENTÍFICAS A SERVIÇO DO ESCLARECIMENTO

### **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](http://www.fda.gov)), órgão oficial de saúde dos Estados Unidos e a ANVISA ([www.anvisa.gov.br](http://www.anvisa.gov.br)), no Brasil.

No Brasil, um estudo recente realizado pelo Centro de Tecnologia de Embalagem - CETEA, do Instituto de Tecnologia de Alimentos – ITAL, concluiu que “o cozimento de alimentos em panela de alumínio contribui com cerca de 2% do limite máximo recomendado de ingestão diária do metal, pela OMS (1mg diário de alumínio por quilo de massa corporal). Portanto, não relevante quando levado em consideração o teor de alumínio presente naturalmente em alguns alimentos e em outras fontes de ingestão” - Fonte: Revista Veja edição 2013 - ano 40 - nº 24, 20 de junho de 2007.

### **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 contrapartida, o estudo realizado pelo CETEA mostra que o cozimento de alimentos em panela de alumínio contribui com cerca de 2% do limite máximo recomendado de ingestão diária do metal, conforme item anterior.

## ALUMÍNIO E SAÚDE, INFORMAÇÕES CIENTÍFICAS A SERVIÇO DO ESCLARECIMENTO

### **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 integra 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&pdrnvqq0kxsdf83405kiht=1045](http://www.catchow.com/searchresults_record.aspx?combinedID=4720&intn28f5=2905&f=19925&diu49ax=25761&TidyCats=no&intnhu_yd7243&15336290&pdrnvqq0kxsdf83405kiht=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.

## ALUMÍNIO E SAÚDE, INFORMAÇÕES CIENTÍFICAS A SERVIÇO DO ESCLARECIMENTO

### **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  
Agosto de 2007