

Elaboração e comercialização de produtos com probióticos: existem normas?

específicos

Dado que os probióticos são microrganismos vivos destinados à ingestão humana e veiculados por meio de alimentos ou suplementos, existe uma série de normas para sua produção e comercialização.

Para que um gênero de bactéria possa ser selecionado como probiótica, diversos critérios devem ser atendidos, estando entre os principais deles sua capacidade de manter-se viável por longo tempo durante a estocagem e transporte dos produtos que a veicula; a resistência ao ácido produzido no estômago, à bile, e às secreções pancreática e intestinal, sendo capaz de sobreviver até chegar ao intestino; a capacidade de colonização, ao menos temporária, do trato gastrintestinal humano; e a capacidade de produzir compostos antimicrobianos^{1,2,3}.

Além destes critérios, que garantem o desenvolvimento de funções benéficas, os microrganismos utilizados devem apresentar segurança para uso humano, ou seja, não podem apresentar histórico de capacidade de causar males à saúde do hospedeiro, tanto ao trato gastrintestinal quanto a qualquer outro órgão do corpo humano¹.

De acordo com a ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária), podem ser usados os os gêneros bacterianos; *Lactobacillus*, *Lactococcus*, *Bifidobacterium* e *Enterococcus* na formulação de suplementos probióticos. No que diz respeito à quantidade, a legislação estabelece como recomendação diária do produto/suplemento a ingestão de uma faixa mínima de 100 milhões a 1 bilhão de microrganismos vivos. Esta população deve ser garantida pelo fabricante durante a vida útil do produto.

De acordo com a literatura científica, os benefícios para a saúde são conseguidos pela ingestão de 5 bilhões de unidades diárias por pelo menos por cinco dias consecutivos⁵, por no mínimo 3 a 5 meses sem interrupção. É importante ressaltar que a flora intestinal demora 15 a 20 dias para se equilibrar e, que se descontinuarmos o uso, em 20 dias a mesma se desequilibra.

Referências

1. OLIVEIRA, M.N.; SIVIERI, K.; ALEGRO, J.H.A.; SAAD S.M.I. Aspectos tecnológicos de alimentos funcionais contendo probióticos. Revista Brasileira de Ciências Farmacêuticas, v.38, n.1, jan./mar., 2002.

2. BARRETO, G.P.M.; SILVA, N.SILVA, E.N.; BOTELHO, L.; YIM, D.K.; ALMEIDA, C.G.; SABA, G.L. Quantificação de *Lactobacillus acidophilus*, *Bifidobacterias* e bactérias totais em produtos probióticos comercializados no Brasil. Brazilian Journal of Food Technology, v.6, n.1, p.119-126, jan./jun., 2003

3. COPPOLA, M.M.; TURNES, C.G. Probióticos e resposta imune. Ciência Rural, Santa Maria, v.34, n.4, p.1297-1303, jul-ago, 2004.

4. ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Alimentos com Alegações de Propriedades Funcionais e ou de Saúde, Novos Alimentos/Ingredientes, Substâncias Bioativas e Probióticos. IX - Lista de alegações de propriedade funcional aprovadas. Atualizado em julho/2008. Disponível em: <http://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:http://www.anvisa.gov.br/alimentos/comissoes/tecno_lista_alega.htm>. Acesso em 18/08/2010.

5. GUPTA, V.; GARG, R. Probiotics. Indian Journal of Medical Microbiology, v.27, n.3, p.202-209, 2009.