

PRINCIPAIS ALIMENTOS TRANSGÊNICOS

TANIELE CARVALHO DE OLIVEIRA; ALTACIS JUNIOR DE OLIVEIRA; CARLOS LUIZ VIEIRA; DANIELA SOARES ALVES CALDEIRA; ISANE VERA KARSBURG

Introdução: A biotecnologia reúne técnicas e ferramentas que possibilitam a manipulação de organismos vivos para fabricar ou modificar produtos. Nesse meio incluem os produtos agrícolas desenvolvidos utilizando organismos e metodologias moleculares. Diversas plantas transgênicas também conhecidos como “organismos geneticamente modificados” (OGM), tiveram o DNA alterado pela inserção de um gene de outro organismo. Algumas dessas espécies são cultivadas em diferentes partes do mundo e utilizadas para produção de alimentos, no Brasil destacam-se a cana-de-açúcar, feijão, milho e soja. Os alimentos considerados transgênicos são aqueles cujos ingredientes contêm matérias-primas que passaram por esse processo de transgenia. **Objetivo:** Descrever os principais alimentos que possuem em sua composição a inserção de OGM. **Metodologia:** Realizou-se uma revisão narrativa de literatura, a partir da busca com o descritor “alimentos transgênicos” no endereço eletrônico Google Acadêmico, selecionando estudos que apresentavam a descrição do método no título e no corpo do texto de forma abrangente, de modo a contribuir com a revisão. **Resultados:** Estima-se que a maioria dos alimentos processados contém pelo menos um ingrediente derivado do processo de transgenia, dando origem a produtos como os óleo de soja, extrato de soja, proteína texturizada de soja, leite de soja, margarina, pães, bolos, biscoitos, molho shoyu, cereal matinal, maionese, molho de tomate, tofu, balas, chicletes, dentre outros. É importante destacar que a maioria destes produtos não são integralmente transgênicos, mas contêm uma certa percentagem de OGM na composição. Além disso, algumas bactérias, leveduras e fungos geneticamente modificados atuam diretamente nos processos de fermentação, preservação e desenvolvimento de sabor e aroma de alguns alimentos. No Brasil, o Decreto 4.680/03 regulamenta a rotulagem de alimentos que contenham mais de 1% de matéria-prima constituída por OGM e devem ser identificados com um T preto, um triângulo amarelo e informações sobre o insumo transgênico. **Conclusão:** A biotecnologia está presente na mesa dos consumidores há muito tempo devido o cultivo de plantas transgênicas. Essa prática viabiliza o aumento da produtividade em um mesmo espaço de cultivo, a melhoria da qualidade nutricional das plantas e a redução dos custos de produção, além de melhorar a qualidade dos alimentos conforme a necessidade nutricional da população.

Palavras-chave: Biotecnologia, Organismos geneticamente modificados, Segurança alimentar, Produção de alimentos, Agricultura.