

## **Governo quer reduzir nível de sódio no pão francês**

Olhar Direto - MT - CIÊNCIA E SAÚDE - 06/01/2012

G1

O governo, numa tentativa de reduzir o consumo de sódio, quer diminuir em 10% o nível da substância adicionada ao pão francês até 2014.

A Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) lançou o "Guia de Boas Práticas Nutricionais para o Pão Francês" com o objetivo de orientar indústrias e padarias a produzir o pão com menos sódio.

Segundo a Anvisa, uma unidade de pão francês (50 g) que hoje tem em média 320 mg de sódio, deverá ter uma diminuição de 10% na adição deste componente até 2014. A redução não é obrigatória, mas, segundo a gerente-geral de Alimentos da Anvisa, Denise Resende, tem o apoio do setor.

"Não estamos trabalhando com a obrigatoriedade, estamos fazendo uma parceria com as associações do setor, que se comprometeram a divulgar o guia entre seus associados", disse Denise.

Segundo ela, a **Associação** Brasileira das Indústrias de Alimentação (Abia), a **Associação** Brasileira das Indústrias de Massas Alimentícias (Abima), a **Associação** Brasileira da Indústria de Trigo (Abitrigo) e a **Associação** Brasileira da Indústria de Panificação e Confeitaria (Abip) assinaram termo de compromisso para redução de sódio nos alimentos.

Uma das recomendações do guia é que as padarias utilizem balanças para pesar a quantidade de ingredientes utilizados na fabricação do pão francês, especialmente o sódio, pois medidas incorretas podem aumentar o nível de sal no pão. "Nossa recomendação é que os estabelecimentos adquiram a balança e pesem os ingredientes da receita para fazer essa redução [no nível de sódio]."

Segundo Denise, por questões técnicas da produção do pão francês, não é possível uma redução superior a 10% na adição de sódio. "O sal tem uma função no pão e não se consegue reduzir em mais de 10%", afirmou.

### Saúde

Além do pão francês, a Anvisa pretende lançar guias de boas práticas para outros produtos. "Estamos trabalhando em conjunto com o Ministério da Saúde para diminuir o nível de sal na dieta do brasileiro. Hoje, o brasileiro consome em média 12 g de sal por dia e o recomendado pela Organização Mundial da Saúde (OMS) é de 5 g, ou seja, estamos consumindo mais que o dobro", disse Denise.

Segundo a Anvisa, a redução do consumo de sal para 5 gramas por dia diminuiria em 10% a pressão arterial da população brasileira, em 15% os óbitos por acidente vascular cerebral e em 10% nos óbitos por infarto. Com essa redução, 1,5 milhão de brasileiros não precisaria de medicação para hipertensão e a expectativa de vida dos hipertensos seria aumentada em até quatro anos.

 [Clique aqui para ler a notícia direto da fonte](#)