

# CONTEXTO

ASSESSORIA DE IMPRENSA

<b>Cliente:</b> SBEM - Dra. Laura Ward	
<b>Veículo:</b> Rádio Bandeirantes	<b>Data:</b> 18/04/13
<b>Colunas/editoria:</b> Notícias	<b>Pág(s):</b>



## Notícias

» Quinta-feira, 18 de abril de 2013 - 07h45



### Anvisa baixou o teor de iodo no sal, a Sociedade Brasileira de Endocrinologia e Metabologia discorda



A Sociedade Brasileira de Endocrinologia e Metabologia considera preocupante a decisão da Anvisa de baixar o teor de iodo presente no sal de cozinha.

A resolução, aprovada na última terça-feira, reduz a faixa de adição de 20 a 60 miligramas para 15 a 45 miligramas por quilo do produto.

A gerente-geral de Alimentos da Anvisa, Denise Resende, afirma que o objetivo é combater o consumo excessivo da substância pela população.

O iodo está presente em grande quantidade em alimentos marinhos, como peixes, algas e outros frutos.

O nutriente passou a ser adicionado artificialmente ao sal para suprir a demanda dos indivíduos que não têm acesso a esse tipo de produto.

A carência do elemento no organismo de gestantes está relacionada ao bócio endêmico, que pode causar problemas neurológicos graves nos bebês.

A integrante do Departamento de Tireoide da Sociedade Brasileira de Endocrinologia e Metabologia Laura Ward desaprova a decisão da Anvisa.

A indústria é responsável por adicionar e controlar a quantidade de iodo no processo produtivo do sal.

O técnico da empresa Sal Cisne, Aurênio Ribeiro, considera que as fábricas estão preparadas para se adequar à norma da Anvisa.

A indústria terá 90 dias para diminuir o teor de iodo no sal a partir da publicação do texto no Diário Oficial da União.

🔊 Ouça agora

⬇️ Download