



*CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO*  
*Gabinete Vereadora Marta Costa*

DL 39/07

**JUSTIFICATIVA**

A proeminência na elaboração deste projeto foca-se exclusiva e unicamente em uma questão de saúde pública.

A cidade de São Paulo deve, não só se nortear por exemplos mundiais, como também ser exemplo dentre as cidades de nosso país por encontrar-se na vanguarda de certas determinações legais. E o projeto que apresento trata-se de termo como acima exposto.

Ácidos graxos são os principais componentes das gorduras. Quando são digeridas, fornecem ao organismo energia e ácidos graxos. Estes podem ser monoinsaturados, polissaturados, saturados e trans (gerados, basicamente, no processo industrial de hidrogenação de óleos vegetais mas existentes, em pequena quantidade, em carnes, leites e derivados).

Segundo alguns cientistas, dentre estes, a Dra. Gláucia Maria Pastores, professora de Bioquímica dos alimentos da UNICAMP, há evidências na literatura científica de que o consumo excessivo de ácidos graxos trans pode estar relacionado a uma maior incidência de câncer de mama, como também suspeita-se de que o ácido graxo trans altere o funcionamento da parede celular, principalmente das artérias (nas quais o colesterol produzido pelas gorduras se deposita) o que pode gerar alterações anormais nas células, conforme ressalta o endocrinologista Dr. Antonio Carlos Lerário, diretor da Sociedade Brasileira de Diabetes.

Gabinete Vereadora Marta Costa  
Viaduto Jacareí n.º 100 – 10º andar – sl. 1016 – CEP 01319-900  
Fone: 6824 4303 / Fax.: 6824 3964  
São Paulo - SP



## *CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO*

### *Gabinete Vereadora Marta Costa*

A gordura trans é muito utilizada em redes de fast food porque, além de ser durável, tem uma estrutura que conserva melhor o alimento deixando mais “atraente”. É por isso que determinados alimentos ficam mais agradáveis ao olhar do que outros. Nutricionistas como a Dra. Verá Lúcia Chiara, afirma que “os ácidos graxos atrapalham a produção de outras gorduras naturais do organismo que são essenciais ao desenvolvimento neurológico do feto e da criança”.

Os ácidos graxos saturados ao lado da gordura trans, são considerados os mais prejudiciais à saúde. Certo é que a maior parte dos ácidos graxos trans é produzida no processo industrial de hidrogenação já as gorduras de origem vegetal são insaturadas. São a base para fabricação das gorduras hidrogenadas, mas, em estado líquido, não contêm ácidos graxos trans, portanto, nosso projeto trata da utilização de óleos vegetais para o preparo de alimentos no município de São Paulo.

A gordura trans faz muito mal à saúde, mas traz uma série de vantagens para a indústria alimentícia. Por ser sólida, ela é mais fácil de ser utilizada do que o óleo vegetal líquido. Além disso, valoriza o aspecto dos alimentos. Pães e massas folheadas, por exemplo, ganham uma aparência mais dourada. Conforme esclarece a nutricionista Mariana Del Bosco Rodrigues, “é um tipo de gordura mais fácil de trabalhar e de estocar, tem menor probabilidade de oxidação e não é tão perecível. Por isso os fabricantes gostam dela”.

A intenção deste projeto de lei é, além de alertar grande parte da população que não tem conhecimento acerca dos alimentos que são ingeridos



*CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO*  
*Gabinete Vereadora Marta Costa*

quando se trata de sua fabricação ou confecção, nortear a evidente questão de saúde pública que abrange a questão ora enfocada.

O alerta à população e aos consumidores de alimentos é o primeiro passo à eliminação de um grande problema de saúde pública que representará uma grande economia aos cofres públicos.

Conto com os nobres pares para a aprovação do presente.

*Marta Costa*  
**Marta Costa**

vereadora

Gabinete Vereadora Marta Costa  
Viaduto Jacareí n.º 100 – 10º andar – sl. 1016 – CEP 01319-900  
Fone: 6824 4303 / Fax.: 6824 3964  
São Paulo - SP