



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

JUSTIFICATIVA - PL 419/07

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, conforme recente publicação da OPAS – Organização Pan-Americana de Saúde é reduzir, com esta proibição, contundentemente, problemas cardíacos na população. Essa proposta da OPAS foi formulada por 21 especialistas em saúde pública da América Latina.

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**

Para se ter uma idéia da amplitude desta questão, pesquisadores do grupo de trabalho citam um projeto feito pela Escola de Saúde Pública da Universidade de Harvard o qual evidencia que uma redução de 4,5 gramas diárias desse tipo de gordura em uma dieta poderia evitar mais de 10.000 (dez mil) mortes ao ano.

A gordura trans é considerada com uma das principais vilãs da saúde pública. Estudos mostram e demonstram a íntima relação entre o consumo excessivo deste tipo de gordura com enfartes além do risco de diabetes e morte súbita.

Na Dinamarca o produto já foi banido. Fabricantes tiveram alguns meses para se adaptar. Além do que: "Não é uma mudança que provoque um impacto financeiro significativo para as indústrias", conforme ressalta o Prof. Carlos Monterio, professor titular do departamento de nutrição da Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo, que analisa como sendo extremamente benéfico o banimento desse tipo de gordura da alimentação do brasileiro.

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