



Evento	Salão UFRGS 2013: SIC - XXV SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFRGS
Ano	2013
Local	Porto Alegre - RS
Título	Quais os conservantes mais utilizados em alimentos comercializados na maior rede de supermercados do Brasil?
Autor	ADSON STORCK DA SILVA
Orientador	FLORENCIA CLADERA OLIVERA

Considera-se conservante a substância que impede ou retarda a alteração dos alimentos provocada por microrganismos ou enzimas. Segundo a RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002, o nome completo do conservante ou seu código INS (Sistema Internacional de Numeração) deve constar na lista de ingredientes, no rótulo dos produtos. O emprego de aditivos alimentares deve ser estudado, pois alguns podem apresentar características toxicológicas e, para isso, o JECFA (*Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives*) estabelece a Ingestão Diária Aceitável (IDA) desses aditivos. A IDA é a quantidade estimada do aditivo alimentar, expressa em miligrama por quilo de peso corpóreo (mg/kg p.c.), que pode ser ingerida diariamente, durante toda a vida, sem oferecer risco apreciável à saúde, à luz dos conhecimentos científicos disponíveis na época da avaliação. Alguns estudos envolvendo os conservantes nitratos e nitritos demonstram que, quando consumidos em níveis elevados, podem apresentar aspectos toxicológicos, resultando em hipertensão, complicações hepáticas e nefrológicas e, em casos extremos, desenvolvimento de tumores. No Brasil existem poucos dados em relação ao uso de conservantes em alimentos. O presente trabalho objetiva o levantamento de dados dos principais conservantes utilizados em alimentos comercializados no Brasil. Foram obtidos dados da presença destes aditivos através da observação das informações constantes no rótulo dos produtos anunciados no site da maior rede de supermercados do Brasil, no período de junho a novembro de 2011, com revisão e atualização entre julho e setembro de 2012. Foram considerados somente alimentos industrializados e excluídos os produtos sem informações de rotulagem e, aqueles anunciados em embalagens com variação de peso ou volume, foram contabilizados somente uma vez. Foram analisados 3916 rótulos, sendo os alimentos organizados em categorias, tais como biscoitos, leites e iogurtes, mercearia, congelados, cárneos, bebidas, entre outros. Foram construídas tabelas relacionando a presença de conservantes em cada produto. Do total estudado, a maioria (77,66%) não continha conservantes, 706 (18,03%) continham um conservante, 168 (4,29%) continham dois conservantes e um produto (um bolo recheado) continha três conservantes diferentes. A categoria em que houve maior presença de conservantes foi a de padaria, visto que 73,29% dos seus itens continham conservantes. Nesta categoria (n=277) os conservantes usados foram propionato de cálcio (58,84%) e de sódio (10,83%) e sorbato de potássio (15,52%). Por outro lado, na categoria bombonier (balas, gomas, chocolates e outros) nenhum dos rótulos declarava o uso de conservantes, o que pode ser explicado pela baixa atividade de água destes produtos. Considerando todos os alimentos, os conservantes mais utilizados foram: sorbato de potássio (11,15%), propionato de cálcio (5,38%), benzoato de sódio (3,32%) e dióxido de enxofre (2,63%). Este último somente foi usado em bebidas, sendo que 90,5% dos vinhos continham este conservante. O tipo de produto com maior frequência de presença de conservantes foi iogurte líquido, em que todos os rótulos (n=45) anunciavam a utilização de sorbato de potássio. Em relação aos conservantes nitrato e nitrito de sódio a maior frequência foi observada em alimentos classificados como frios (presunto, salame, mortadela), com uso em 75,5% e 66,6% dos produtos, respectivamente. Este estudo pode ser útil como base de dados para estimar a ingestão de conservantes pela população brasileira.