

Conectando vidas Construindo conhecimento



XXXIII SIC SALÃO INICIAÇÃO CIENTÍFICA

Evento	Salão UFRGS 2021: SIC - XXXIII SALÃO DE INICIAÇÃO
	CIENTÍFICA DA UFRGS
Ano	2021
Local	Virtual
Título	Presença dos aditivos nitritos e nitratos em alimentos
	comercializados no Brasil
Autor	CECÍLIA VON MÜHLEN DARONCH
Orientador	FLORENCIA CLADERA OLIVERA

Presença dos aditivos nitritos e nitratos em alimentos comercializados no Brasil

Cecília von Mühlen Daronch Florencia Cladera Olivera (orientadora)

Instituto de Ciência e Tecnologia de Alimentos, Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Av. Bento Gonçalves, 9500, prédio 43212, Campus do Vale. Bairro Agronomia, CEP 91501-970, Porto Alegre, RS, Brasil. e-mails: (ceciliadaronch@hotmail.com; florencia.cladera@ufrgs.br)

Os aditivos alimentares são substâncias usadas com o intuito de aumentar o tempo de vida útil ou melhorar as características organolépticas dos alimentos. Dentre os aditivos de conservação estão nitritos e nitratos de sódio e potássio que têm como principal função inibir o crescimento de bactérias como o Clostridium botulinum especialmente em produtos cárneos, além de desenvolver coloração específica e fornecer sabor e aroma característicos de "cura". A sua utilização é fundamental na elaboração destes produtos e atualmente não há alternativas para o uso destes conservantes. No Brasil são poucas, ainda, as informações sobre a ingestão desses compostos pela população em geral. O objetivo deste trabalho é identificar os alimentos comercializados em redes de supermercados do país que contém os aditivos nitritos e nitratos e verificar a frequência de uso nos alimentos nos quais os mesmos são permitidos pela legislação brasileira. A metodologia deste trabalho consistiu em pesquisar em três grandes redes de supermercados com venda online, todos os produtos onde a legislação permite o uso de nitritos e nitratos. Os produtos foram classificados segundo as categorias da Pesquisa de Orcamentos Familiares do IBGE, onde 12 categorias apresentaram produtos contendo os aditivos. Ao longo da pesquisa contabilizamos 569 produtos onde é autorizado o uso destes aditivos. Destes, 81 (14,1%) não possuíam as informações sobre ingredientes no site. Do total de produtos onde são usados nitritos/nitratos (279) em 53,4% são usados nitritos e nitratos, 32,97% usam apenas nitrito de sódio, 10,39% usam apenas nitrato de sódio, 3,22% usam apenas nitrato de potássio e nenhum utiliza nitrito de potássio. A categoria que apresentou maior frequência de uso de nitritos/nitratos foi a de carnes salgadas (88,9%) e a que apresentou menor frequência foi a de queijos (5,6%).