

# QUAIS OS CONSERVANTES MAIS UTILIZADOS EM ALIMENTOS COMERCIALIZADOS NA MAIOR REDE DE SUPERMERCADOS DO BRASIL?



UFRGS  
PROPEAQ

XXV SIC  
Salão Iniciação Científica



CA - Ciências Agrárias ICTA

Adson Storck da Silva<sup>1</sup>, Florencia Cladera Olivera<sup>1</sup>

<sup>1</sup>- 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. Telefone: (51)3308 7789 – e-mails: adson.storck@ufrgs.br; florencia.cladera@ufrgs.br

## INTRODUÇÃO

Considera-se conservante, a substância que impede ou retarda a alteração dos alimentos provocada por microrganismos ou enzimas.

O emprego de conservantes deve ser estudado, pois alguns, como nitrato e nitrito de sódio, podem apresentar características toxicológicas e, para isso, o JECFA estabelece a Ingestão Diária Aceitável (IDA) desses aditivos.

No Brasil existem poucos dados em relação a frequência de uso de conservantes em alimentos.

## OBJETIVO

O objetivo deste trabalho é levantar dados dos principais conservantes utilizados em alimentos comercializados no Brasil, bem como os grupos em que são utilizados, podendo assim, servir de base para estudos relacionados à estimativa de ingestão dos mesmos.

## METODOLOGIA

Foram obtidos dados da presença de corantes através da observação das informações constantes no rótulo dos produtos anunciados no site da maior rede de supermercados do Brasil. 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.

## RESULTADOS E DISCUSSÃO

Foram analisados 3916 rótulos. A Tabela 1 mostra os resultados do número de conservantes diferentes (de 0 a 3) presentes em cada produto por categoria (n indica o número de produtos pesquisados em cada categoria). 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.

Tabela 1: Presença de conservantes em cada categoria de alimentos

Categoria (n)	Número de conservantes (% de alimentos no qual aparecem)			
	0	1	2	3
Bebidas (501)	63,67	27,74	8,58	-
Biscoitos (265)	96,22	3,39	0,38	-
Bombonier (220)	100	-	-	-
Cárneos (239)	94,14	1,67	4,18	-
Congelados (151)	90,06	9,27	0,66	-
Feira (25)	68	32	-	-
Frios e queijos (302)	68,87	18,21	12,91	-
Leites e iogurte (261)	50,57	49,42	-	-
Massas (214)	57,47	30,84	11,68	-
Mercearia (760)	98,68	1,31	-	-
Mercearia doce (427)	88,52	9,13	2,34	-
Molhos e condimentos (274)	74,45	22,62	2,91	-
Padaria (277)	26,71	61,73	11,19	0,36
Total (3916)	3041	706	168	1
Percentual	77,66%	18,03%	4,29%	0,02%



Na categoria bomboniere (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.

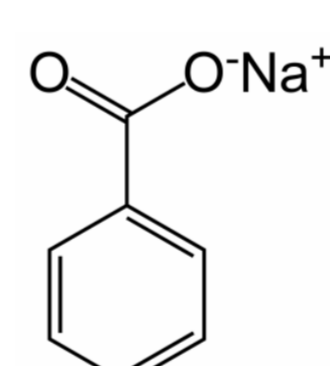
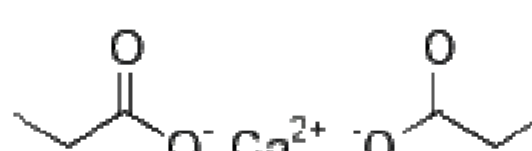
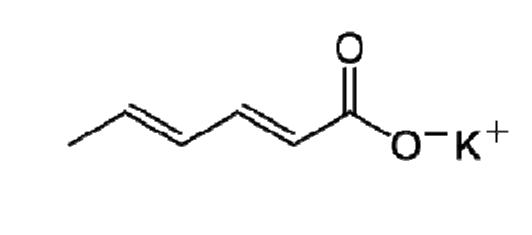
A categoria em que houve maior presença de conservantes foi padaria, visto que 73,29% dos seus itens continham conservantes.

A Tabela 2 apresenta os conservantes utilizados com maior frequência em alimentos para cada categoria e para o total de alimentos em geral, sendo representados conforme seu código INS (Sistema Internacional de Numeração).

Tabela 2: Conservantes mais utilizados em alimentos

Categoria (n)	Código INS do conservante (% de alimentos que contêm o conservante)						
	200	202	211	250	251	281	282
Bebidas (501)	0,59	4,59	13,37	0,79	-	-	-
Biscoitos (265)	-	1,13	0,37	-	-	-	2,64
Bombonier (220)	-	-	-	-	-	-	-
Cárneos (239)	-	-	-	5,43	4,6	-	-
Congelados (151)	0,66	7,28	0,66	0,66	-	-	1,32
Feira (25)	-	-	32	-	-	-	-
Frios e queijos (302)	-	16,88	4,63	11,25	11,25	-	-
Leites e iogurte (261)	-	49,42	-	-	-	-	-
Massas (214)	-	36,91	-	-	-	-	17,28
Mercearia (760)	-	0,52	0,26	0,39	-	-	0,13
Mercearia doce (427)	-	11,24	2,34	-	-	-	0,23
Molhos e condimentos (274)	2,91	16,78	9,85	-	-	-	-
Padaria (277)	-	15,52	-	-	-	10,83	58,84
Total (3916)	12	437	130	55	45	30	211
Percentual	0,30	11,15	3,31	1,40	1,14	0,76	5,38

**Conservantes:** ácido sórbico (200), sorbato de potássio (202), benzoato de sódio (211), nitrito de sódio (250), nitrato de sódio (251), propionato de sódio (281), propionato de cálcio (282).



Considerando todos os alimentos, os conservantes mais utilizados foram: sorbato de potássio (11,15%), propionato de cálcio (5,38%), benzoato de sódio (3,31%) e dióxido de enxofre (2,63%). Este último somente foi usado em bebidas, sendo que 90,5% dos vinhos continham este conservante.

Na categoria padaria (n=277), os conservantes usados foram propionato de cálcio (58,84%) e de sódio (10,83%) e sorbato de potássio (15,52%).

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.

## CONCLUSÃO

De todos os alimentos pesquisados (n=3916) 22,34% continha pelo menos um conservante. Os conservantes mais frequentemente utilizados foram o sorbato de potássio (11,15%), propionato de cálcio (5,38%), benzoato de sódio (3,31%) e dióxido de enxofre (2,63%).

## REFERÊNCIA

Agência Nacional da Vigilância Sanitária, Portaria nº 540, de 27 de outubro de 1997



MODALIDADE DE  
BOLSA: PROBIC

APOIO:

