



**REENCONTROS
NOVOS ESPAÇOS
OPORTUNIDADES**

XXXIV SIC Salão Iniciação Científica

**26 - 30
SETEMBRO**
CAMPUS CENTRO

Evento	Salão UFRGS 2022: SIC - XXXIV SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFRGS
Ano	2022
Local	Campus Centro - UFRGS
Título	Avaliação do uso dos aditivos nitritos e nitratos em produtos cárneos e queijos através de análise de rótulos
Autor	CECÍLIA VON MÜHLEN DARONCH
Orientador	FLORENCIA CLADERA OLIVERA

Avaliação do uso dos aditivos nitritos e nitratos em produtos cárneos e queijos através de análise de rótulos

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 utilizados para aumentar a vida útil de um alimento ou melhorar suas características organolépticas. Os nitritos e nitratos de sódio ou potássio são conservantes utilizados em produtos cárneos e alguns queijos inibindo o crescimento de bactérias como o *Clostridium botulinum*, além de desenvolver coloração específica e fornecer sabor e aroma característicos de “cura”. Apesar de sua importância para garantir a segurança do consumidor, possuem algumas características toxicológicas o que justifica estudos de estimativas de ingestão destes aditivos. Este trabalho teve como objetivo identificar os alimentos comercializados em redes de supermercados do país que possuem na sua formulação nitritos e/ou nitratos e verificar a frequência de uso nos alimentos nos quais os mesmos são permitidos pela legislação brasileira. Para isso, primeiramente foram verificados os alimentos no qual é permitida a utilização de nitratos e/ou nitritos de sódio e/ou potássio de acordo com a legislação brasileira. Após, foi elaborado um banco de dados destes produtos, classificados conforme categorias e subcategorias utilizadas nas Pesquisas de Orçamentos Familiares do IBGE e verificada nos rótulos a presença dos aditivos. Foram contabilizados 423 produtos onde é permitida por lei a adição de nitritos e/ou nitratos, organizados em 11 categorias e 37 subcategorias. Ao todo, 64% dos produtos apresentaram nitritos e/ou nitratos, sendo que subcategorias como bacon, salsicha, carne seca e salaminho apresentaram frequência de 100% de presença destes aditivos; seguidas de linguiça calabresa (96%), mortadela (96%), salsicha (94%) e salame (94%). A categoria de alimentos com menor frequência de uso foi a de queijos. Considerando os 423 produtos, em 8% deles foi utilizado somente nitrato, em 22% somente nitrito, em 34% houve uso conjunto e em 36% não foram utilizados nenhum deles. Os dados obtidos neste trabalho poderão ser utilizados para estimar a ingestão dos mesmos pela população.