

A carne bovina moída é uma alternativa economicamente viável de se introduzir uma fonte protéica de alta qualidade na alimentação, sendo um dos produtos cárneos mais consumidos pela população. Porém, a inocuidade da carne moída é facilmente prejudicada, pois o aumento da área de superfície após a moagem e a alta manipulação aliada ao baixo padrão higiênico-sanitário facilitam o crescimento de micro-organismos patogênicos e deteriorantes. Para diminuir as perdas com a decomposição da carne moída, o comércio vem utilizando intencionalmente artifícios fraudulentos como a adição de conservante, como o sulfito de sódio, visando inibir o processo oxidativo associado com a deteriorização dos alimentos. O sulfito de sódio é utilizado para melhorar o aspecto da carne, concedendo-lhe aparência de maior frescor, restaurando sua cor primitiva e suprimindo o odor desagradável da decomposição. Porém, conforme a legislação, não é permitido o acréscimo de qualquer aditivo em carnes frescas (resfriadas e congeladas). O objetivo do projeto consiste na detecção do aditivo sulfito de sódio em amostras de carnes bovinas moídas de diferentes estabelecimentos comerciais, a fim de garantir ao consumidor a qualidade do produto que lhe é oferecido no comércio de alimentos. Foram analisadas 30 amostras de carne bovina moída, as quais foram coletadas em diferentes estabelecimentos comerciais da cidade de Porto Alegre/RS e posteriormente encaminhadas sob refrigeração ao Centro de Ensino, Pesquisa e Tecnologia de Carnes (CEPETEC) da Faculdade de Veterinária da UFRGS para a realização de análises. A detecção de sulfito de sódio foi efetuada através do método da prova de sulfito com verde malaquita recomendado pelas Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz. Em uma cápsula de porcelana foram pesados 3,5 g da amostra de carne bovina moída e acrescentados 0,5 mL da solução de verde malaquita 0,02%. As amostras de carne moída foram misturadas com a solução de verde malaquita com o auxílio de uma espátula por 1 a 2 minutos. A presença de sulfito na amostra descora a solução de verde malaquita, e na ausência do mesmo, a amostra adquire uma coloração de verde azulada. Os resultados obtidos no presente trabalho demonstraram que nenhuma das amostras analisadas foi positiva para a presença do aditivo sulfito de sódio. Assim, de acordo com a pesquisa realizada, pode-se constatar que não há indícios de ocorrência de fraude por sulfito de sódio em carnes moídas, dos estabelecimentos comerciais analisados, do município de Porto Alegre/RS.