

PROJETO AVALIAÇÃO DO TEOR DE NITRATOS E NITRITOS EM PRODUTOS CÁRNEOS DOS AÇOUQUES NO MERCADO MUNICIPAL DE ALMENARA, MG.

Thamires Brandão Esteves (bolsista)¹; Fernando José Santana Gomes (voluntário)¹; Roberta Pereira Matos (colaboradora)²; Ednilton Moreira Gama (orientador)³

¹ Instituto Federal do Norte de Minas Gerais campus Almenara, PROEX/PROPP/IFNMG/ Edital N° 95/2022, Engenharia Agrônômica.

² Instituto Federal do Norte de Minas Gerais campus Almenara

³ Instituto Federal do Norte de Minas Gerais campus Almenara

e-mail: tbe@aluno.ifnmg.edu.br

Resumo

Linguiças fazem parte do grupo dos produtos cárneos embutidos muito consumidos pelos brasileiros. A maioria dos compostos usados na produção de carnes industrializadas visam melhorar o sabor, a cor e a aparência do produto, e também estender sua vida de prateleira. Dentre os vários conservantes utilizados pela indústria alimentícia destacam-se os nitratos e nitritos que têm a função de conferir cor rósea e sabor típico aos produtos curados, inibir o crescimento de *Clostridium botulinum* e prevenir o aparecimento do sabor “requeijado” e da rancidez das carnes. O objetivo deste trabalho foi avaliar os níveis de nitratos e nitritos em linguiças produzidas nos açougues do mercado municipal de Almenara, MG. Existem diferentes tipos de aditivos com a função de conservante que podem ser utilizados em alimentos industrializados como ácido sórbico, carbonato de cálcio, benzoato de sódio, nitritos e nitratos [1]. Visando controlar o nível deste aditivo em produtos cárneos, a legislação brasileira [1] estabeleceu o limite de teor residual de nitrito, no produto cárneo a ser consumido, de até 0,015 g/100 g de produto (ou 150 partes por milhão - ppm). Para isso as amostras serão coletadas aleatoriamente e levadas para análise no Laboratório de Química do IFNMG campus Almenara, onde serão submetidas à extração com água para determinar nitrito e nitrato. A espectroscopia do UV/Vis será usada para determinar nitrito após reação com sulfanilamida e reagente NED, e também os nitratos. Com o desenvolvimento do presente projeto espera-se identificar a quantidade de nitritos e o valor de pH presentes nas linguiças vendidas pelos açougues no mercado municipal de Almenara, apontando alimentos que podem causar complicações para a saúde da população da cidade. Também espera-se contribuir com a formação de recursos humanos tanto por parte dos envolvidos no projeto que aprenderam vários conhecimentos que nem sempre são abordados durante a graduação quanto por parte dos integrantes do mercado municipal (comerciantes e consumidores) que terão a oportunidade de conhecer o alimento que está circulando e podendo se conscientizar para o menor uso desses conservantes. Subsidiar os produtores quanto a qualidade do produto que estão produzindo para que possam entregar uma linguiça de boa qualidade aos consumidores.

Palavras-chave: Cura de Carne, Nitrito, Nitrato.

Referências:

[1] BRASIL. Ministério da Saúde, ANVISA. Resolução-RDC nº 12, de 2 de Janeiro de 2001. Regulamento Técnico: Aditivos Alimentares – definições, classificação e emprego. Diário Oficial da União, Brasília – DF, 2 de jan de 2001

Apoio: IFNMG Campus Almenara.