ANÁLISE DO TEOR DE NA EM BISCOITOS INDUSTRIALIZADOS DO TIPO ÁGUA E SAL

, MARGARETE NIMER (Orientador)ISABELA CRISTINA VICENTE DE SOUZA (Autor)

A adição de sal no preparo de alimentos confere sabor às refeições de maneira mais prática e rápida. A presença desse ingrediente na comida aumenta a proporção de sódio na alimentação, que muitas das vezes excede seu limite máximo recomendado por dia, e este é um fator importante envolvido na patogênese da hipertensão arterial. Nesse sentido, com o intuito de preservar a saúde da população e diminuir o número de mortalidade por doenças crônicas; desde 2010, o Ministério da Saúde vem promovendo acordos que visam reduzir o teor de sódio de alguns alimentos, como biscoitos industrializados do tipo água e sal. Para alcançar essa diminuição, o acordo firmado entre Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e Associação Brasileira da Indústria de Alimentos (ABIA) visou reduzir de 7,5% a 19,5% o teor de sódio desses produtos ao ano até 2014. A partir disso, nosso principal objetivo foi analisar o teor de sódio em biscoitos água e sal de marcas distintas para verificar se estas atingiram a meta conforme acordo ANVISA-ABIA. A metodologia se resume em análises laboratoriais de digestão via úmida nitro-perclórica, seguida de filtração e fotometria. Foram analisadas cinco marcas de biscoito água e sal. Os resultados mostraram que uma das marcas possui teor de sódio inferior ao declarado na rotulagem, 20% abaixo do teor demonstrado. E as demais, apresentaram valores acima dos 20% permitidos pela legislação. Ainda assim, todas as marcas reduziram a quantidade de sódio em seus produtos, mas apenas duas atingiram a meta anual proposta e somente uma alcançou o teor final exigido. Conclui-se que o erro de informação nutricional visto em todas as marcas analisadas, prejudica o consumidor no momento de decidir qual melhor produto comprar. Além disso, quatro das cinco indústrias avaliadas, ainda teriam que cumprir a exigência de reduzir o teor de sódio na produção dos alimentos estudados.

Instituição de Ensino: Universidade Federal de Ouro Preto

ISSN: 21763410