XXXI Seminário de INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFERSA

Núcleo de Avaliação: Núcleo II
Área temática: Ciências Exatas
Área do Conhecimento: Química Teórica

Avaliação de qualidade físico química do sal marinho refinado para consumo humano comercializado no município de Lucrécia - RN

Franarlly Coelho da Silva, Antônio Vitor Machado

A busca pela qualidade de vida do homem moderno tem exigido um cuidado cada vez maior com a saúde e com o conhecimento sobre os alimentos consumidos. Nesse contexto, o sal marinho refinado de cozinha configura-se como um elemento de grande relevância para o bom funcionamento do organismo humano. O sal é composto por uma mistura de sais, como o cloreto de sódio (NaCl) e o iodato de potássio (KIO_3), responsável pela presença de iodo, além de conter agentes antiumectantes. Trata-se de um importante nutriente, utilizado mundialmente no preparo e na conservação de alimentos. Devido às suas propriedades químicas e à ingestão regular, mesmo que em pequenas quantidades, o sal torna-se um veículo ideal para a suplementação de micronutrientes essenciais, como o iodo. No Brasil, a adição de iodo ao sal de cozinha é obrigatória, conforme determinação da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), estabelecida pela Resolução RDC nº 130, de 26 de maio de 2003. Essa medida visa prevenir distúrbios graves de saúde decorrentes da deficiência desse elemento químico. Dessa forma, o presente estudo teve como principal objetivo avaliar a qualidade do sal marinho refinado comercializado no município de Lucrécia – RN, verificando sua conformidade com os Padrões de Identidade e Qualidade do Sal (PIQ), estabelecidos pela legislação vigente. Foram analisadas 15 amostras de 1 kg de diferentes marcas, coletadas no município citado, e submetidas à metodologia analítica do Instituto Adolfo Lutz e à RDC nº 130/2003, no Laboratório de Química da UFERSA – Campus Caraúbas. Os resultados obtidos revelaram que todas as amostras apresentaram uma ou mais não conformidades, com teores fora dos limites permitidos para umidade (> 0,20%), insolúveis totais (> 0,10% > 0,20%) e teor de iodo abaixo do recomendado pela RDC nº 23/2013 (15 a 45 mg/kg). Esses resultados são preocupantes, pois evidenciam a necessidade de cumprimento rigoroso das boas práticas de fabricação pelas indústrias produtoras, bem como o fortalecimento da fiscalização por parte dos órgãos competentes, de modo a garantir a qualidade do produto comercializado, a segurança alimentar e a saúde da população consumidora.

Palavras-chave: Qualidade, Sal, Iodo.

Agência financiadora: PIVIC/CNPq.

Campus: Caraúbas.