

Núcleo de Avaliação: Núcleo II

Área temática: Ciências Exatas

Área do Conhecimento: Química

AVALIAÇÃO DE QUALIDADE DO SAL MARINHO REFINADO PARA CONSUMO HUMANO COMERCIALIZADO NOS MUNICÍPIOS DE LUCRÉCIA E CARAÚBAS – RN

Franarilly coelho da silva e Dr. Antônio Vitor machado

A busca pela qualidade de vida do homem atual, tem exigido que este possa cada vez mais se cuidar e buscar conhecer os alimentos que consome e as suas funções no organismo. Nesse sentido, o sal de cozinha se configura como um elemento de discussão e de extrema necessidade para o bom funcionamento do organismo humano. O sal marinho refinado, conhecido também como sal comum de cozinha, é constituído por uma mistura de alguns sais, como: NaCl (cloreto de sódio), o constituinte principal, KIO₃, (iodato de potássio), responsável pela presença de iodo no sal e antieméticos como o ferrocianeto de sódio e alumínio. O sal é um importante nutriente, não apenas por ser utilizado mundialmente no preparo e na conservação dos alimentos, mas também devido às suas características químicas intrínsecas, podendo este ser ingerido regularmente em pequenas quantidades, o que o torna um veículo ideal para o consumo de outros micronutrientes essenciais, como o iodo. No Brasil o sal, tem sido fortificado com iodo, conforme determinação da ANVISA através da Resolução – RDC nº 130 de 26 de Maio de 2003, a fim de evitar graves distúrbios de saúde causados pela deficiência deste elemento químico. Nesse sentido, considerando-se os riscos à saúde da população, gerados pela insuficiência de iodo, torna-se necessário avaliar a qualidade do sal comercializado verificando a sua adequação aos critérios estipulados pela legislação Nacional. O presente trabalho teve como principal objetivo o estudo de qualidade do sal marinho refinado, comercializado nos municípios de Lucrécia e Caraúbas - RN. De acordo com os resultados, todas as amostras avaliadas apresentaram uma ou mais alguma inconformidade, segundo os padrões de qualidade definidos pela legislação vigente, seja essas quanto aos padrões físico-químicos ou microbiológicos. Como forma de assegurar a qualidade do produto disponível no mercado para o consumidor final, verificamos a necessidade e a importância de uma fiscalização periódica de rotina para a sua comercialização garantindo assim a segurança e a saúde da população consumidora deste produto.

Palavras-chave: Qualidade, Sal, Iodo.

Agência financiadora: PIBIC/CNPq

Campus: Caraúbas



XXX Seminário de

INICIAÇÃO CIENTÍFICA

DA UFERSA

09 a 12 de dezembro de 2024
