

137

**NITRITOS EM CARNES CURADAS: POSSÍVEIS RISCOS À SAÚDE DO CONSUMIDOR.***Eduardo Balardin, Isa Beatriz Noll (orient.)* (Departamento de Ciências dos Alimentos, Instituto de Ciências e Tecnologia de Alimentos, UFRGS).

Nitritos e nitratos são conservadores permitidos pela legislação brasileira, tendo como principal função inibir o desenvolvimento do *Clostridium botulinum* e a conseqüente formação da toxina botulínica, fator importante na segurança de produtos cárneos curados. Do ponto de vista toxicológico, entretanto, estes compostos podem reagir com as amins dos alimentos, em especial as secundárias, e produzir nitrosaminas que são poderosos agentes carcinogênicos, mutagênicos e também teratogênicos. Essa reação de nitrosação pode ocorrer também “in vivo”, a partir da ingestão dos citados precursores. No Brasil são poucas, ainda, as informações sobre a ingestão desses compostos pela população em geral. A legislação brasileira, segundo a Portaria n. 1.004 de 11 de novembro de 1998 (ANVISA), estabelece um limite de 0,015 g/100 g para nitritos, quantidade residual máxima expressa como nitrito de sódio e segundo o JECFA (Comitê de Peritos da FAO/OMS para Aditivos Alimentares) a Ingestão Diária Aceitável para nitrito é 0,06 mg/kg/p.c. Tendo em vista estas considerações, este trabalho tem por objetivo determinar os teores de nitritos em produtos cárneos curados, adquiridos nos estabelecimentos comerciais de Porto Alegre. A metodologia de extração baseou-se na Instrução Normativa n. 20, de 21 de julho de 1999, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, empregando espectrofotometria no visível para determinação quantitativa. Das amostras analisadas, o salame tipo italiano e o salame tipo hamburguês apresentaram valores de nitrito que se encontram na faixa de 6,16 a 6,66 mg/kg e 3,39 a 5,94 mg/kg, respectivamente. Os teores encontrados para lingüiça suína variaram de 16,97 a 21,98 e para salsicha de 53,82 a 72,30 mg/kg. Todos os resultados obtidos encontram-se dentro dos limites estabelecidos pela legislação brasileira, podendo significar, entretanto, um risco à saúde do consumidor, principalmente no caso da lingüiça e da salsicha, existindo a possibilidade de ultrapassar a Ingestão Diária Aceitável, recomendada pelo JECFA (FAO/OMS). Apoio: ICTA/UFRGS. (UFRGS/IC voluntária).