

**IX ENCONTRO DO INSTITUTO ADOLFO LUTZ  
I SIMPÓSIO INTERNACIONAL DE VIGILÂNCIA E RESPOSTA RÁPIDA**

**P-134-23 SÓDIO EM ALIMENTOS PROCESSADOS CONSUMIDOS PELA POPULAÇÃO DO ESTADO DE SÃO PAULO**

**Autores:** Buzzo ML (Instituto Adolfo Lutz, São Paulo – Núcleo de Contaminantes Inorgânicos, Centro de Contaminantes. Fax: 11 3068-2924) ; Carvalho MFH (Instituto Adolfo Lutz, São Paulo – Núcleo de Contaminantes Inorgânicos, Centro de Contaminantes. Fax: 11 3068-2924) ; Arauz LJ (Instituto Adolfo Lutz, São Paulo – Núcleo de Contaminantes Inorgânicos, Centro de Contaminantes. Fax: 11 3068-2924) ; Matsuzaki R (Instituto Adolfo Lutz, São Paulo – Núcleo de Contaminantes Inorgânicos, Centro de Contaminantes. Fax: 11 3068-2924) ; Araraki EEK (Instituto Adolfo Lutz, São Paulo – Núcleo de Contaminantes Inorgânicos, Centro de Contaminantes. Fax: 11 3068-2924) ; Tiglia P (Instituto Adolfo Lutz, São Paulo – Núcleo de Contaminantes Inorgânicos, Centro de Contaminantes. Fax: 11 3068-2924)

**Resumo**

A ingestão excessiva de sódio tem sido correlacionada com o aumento da pressão sanguínea, elevando o risco de doenças cardiovasculares. Devido à importância deste problema à Saúde Pública, a Organização Mundial da Saúde e a Política Nacional de Alimentação e Nutrição do Ministério da Saúde sugerem a redução de sódio em alimentos. Assim, com o propósito de subsidiar a garantia da qualidade dos alimentos processados consumidos no país e a promoção de práticas alimentares saudáveis, o presente estudo teve como objetivo avaliar a concentração de sódio em amostras de alimentos, tais como: biscoitos, hambúrgueres de carne, salgadinhos à base de milho, salsichas e leite integral UHT. Os produtos foram obtidos no comércio no Estado de São Paulo em atendimento ao Programa Paulista. As amostras foram preparadas pelo método de digestão via úmida e o sódio foi determinado por Espectrometria de Emissão Atômica com Plasma de Argônio Acoplado Indutivamente. Os resultados das análises foram comparados com os valores descritos nos rótulos dos produtos e também de acordo com a Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003. Do total de 420 amostras analisadas, 341 (81%) indicaram resultados satisfatórios com respeito aos teores de sódio de acordo com os valores declarados na rotulagem. Por outro lado, 79 (19%) produtos avaliados apresentaram resultados insatisfatórios, com concentração de sódio acima do limite de tolerância de +20% estabelecido pela legislação em vigor, frente ao valor declarado. Portanto, os resultados insatisfatórios obtidos apontam para a necessidade de monitoramento dos órgãos competentes com respeito à adição de sal aos produtos processados pelos fabricantes, com o intuito de alertar as indústrias à correta adequação com relação à rotulagem do alimento, visando garantir a qualidade de alimentos mais saudáveis, possibilitando a redução de riscos à saúde da população e controle das taxas de doenças crônicas não transmissíveis.