

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

P-142-22 AVALIAÇÃO DE REVESTIMENTOS POLIMÉRICOS EM EMBALAGENS E EQUIPAMENTOS DESTINADOS A ALIMENTOS

Autores: Rodas MAB (Instituto Adolfo Lutz, Avenida Dr. Arnaldo, nº 355, CEP 01246-000, São Paulo, SP/Brasil.) ; Murata LTF (Instituto Adolfo Lutz, Avenida Dr. Arnaldo, nº 355, CEP 01246-000, São Paulo, SP/Brasil.) ; Alcântara MRS (Instituto Adolfo Lutz, Avenida Dr. Arnaldo, nº 355, CEP 01246-000, São Paulo, SP/Brasil.) ; Temerloglou DP (Instituto Adolfo Lutz, Avenida Dr. Arnaldo, nº 355, CEP 01246-000, São Paulo, SP/Brasil.) ; Takahashi AA (Instituto Adolfo Lutz, Avenida Dr. Arnaldo, nº 355, CEP 01246-000, São Paulo, SP/Brasil.) ; Costa MB (Instituto Adolfo Lutz, Avenida Dr. Arnaldo, nº 355, CEP 01246-000, São Paulo, SP/Brasil.) ; Bernardo PEM (Instituto Adolfo Lutz, Avenida Dr. Arnaldo, nº 355, CEP 01246-000, São Paulo, SP/Brasil.)

Resumo

As características dos materiais de embalagens são itens essenciais a serem considerados no controle de qualidade e segurança alimentar. Os revestimentos poliméricos, como tintas, vernizes, esmaltes, e outros, destinados a entrar em contato direto com alimentos, devem ser fabricados em conformidade com as boas práticas de produção. Em condições normais e ambientais previsíveis de utilização, eles não devem transferir aos alimentos, contaminantes tóxicos e indesejáveis que ocasionem modificações na composição e nas características sensoriais, representando riscos à saúde humana. O trabalho objetivou avaliar a qualidade de revestimentos poliméricos destinados a entrar em contato com alimentos, através do teste de migração total e análises que determinem a não interferência nas características sensoriais. A metodologia analítica encontra-se descrita na Resolução RDC nº 51/2010, da ANVISA/MS. Para o ensaio de migração, simulou-se as condições em que o revestimento polimérico e o alimento possam ser submetidos em função do seu tipo, tempo e temperatura de contato. Na análise sensorial (IAL/2005) empregou-se ensaio de características sensoriais e ou teste de discriminação para apontar possíveis diferenças significativas entre os atributos descritos para amostra-teste e controle tratado nas mesmas condições. Das 21 amostras avaliadas, 19 (90%) estavam em desacordo com a legislação vigente. Destas, 16% foram reprovadas pelo ensaio de migração, 42% pela análise sensorial, especialmente em relação aos atributos de odor e ou sabor indesejáveis não detectados no controle e, 42% em ambos os casos. Este estudo apontou grande necessidade de controle contínuo da qualidade dos revestimentos poliméricos aplicados nas embalagens e equipamentos de contato direto com alimentos. Sugere-se que os órgãos de fiscalização sanitária verifiquem com mais rigor os componentes empregados nas formulações destes materiais, de forma a garantir o consumo de alimentos mais seguros por parte da população.