

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

P-167-22 **PERFIL NUTRICIONAL E QUALIDADE DE SALSICHAS COMERCIALIZADAS NO ESTADO DE SÃO PAULO**

Autores: Della Torre JCM (Núcleo de Química, Física e Sensorial, Centro de Alimentos, Instituto Adolfo Lutz, São Paulo, SP/Brasil) ; Takemoto E (Núcleo de Química, Física e Sensorial, Centro de Alimentos, Instituto Adolfo Lutz, São Paulo, SP/Brasil) ; Buzzo ML (Núcleo de Contaminantes Inorgânicos, Centro de Contaminantes, Instituto Adolfo Lutz, São Paulo, SP/Brasil) ; Mello MRPA (Núcleo de Química, Física e Sensorial, Centro de Alimentos, Instituto Adolfo Lutz, São Paulo, SP/Brasil) ; Aued-Pimentel S (Núcleo de Química, Física e Sensorial, Centro de Alimentos, Instituto Adolfo Lutz, São Paulo, SP/Brasil) ; Matsuzaki R (Núcleo de Contaminantes Inorgânicos, Centro de Contaminantes, Instituto Adolfo Lutz, São Paulo, SP/Brasil) ; Marciano E (Núcleo de Química, Física e Sensorial, Centro de Alimentos, Instituto Adolfo Lutz, São Paulo, SP/Brasil) ; Ramon VLS (Núcleo de Química, Física e Sensorial, Centro de Alimentos, Instituto Adolfo Lutz, São Paulo, SP/Brasil) ; Rodrigues RSM (Núcleo de Química, Física e Sensorial, Centro de Alimentos, Instituto Adolfo Lutz, São Paulo, SP/Brasil)

Resumo

Adultos e crianças consomem quantidades significativas de salsichas em substituição a porção de carne nas refeições rápidas e merenda escolar, sendo importante manter o perfil de qualidade sensorial e nutricional dos produtos consumidos. O Regulamento técnico de identidade e qualidade de salsichas, segundo a Instrução Normativa nº 04/2000 do MAA estabelece teor mínimo de proteínas 12% e teores máximos de gorduras 30% (Viena, Frankfurt, De carne de ave e Comum) e 35% (Tipo Frankfurt e Tipo Viena). O Regulamento técnico sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados, Resolução RDC nº 360/2003 da ANVISA, estabelece a declaração obrigatória dos nutrientes na Informação Nutricional (IN), sendo admitida uma variação de $\pm 20\%$. Este trabalho teve como objetivos avaliar os teores de proteínas (P), gorduras totais (GT), gorduras saturadas (GS) e sódio (Na), em salsichas comerciais, em comparação aos valores apresentados nos dizeres da IN e limites estabelecidos no Regulamento técnico específico e quantificação dos teores de colágeno (Col), a fim de subsidiar a inclusão desse parâmetro no Regulamento técnico, contribuindo na verificação de fraudes. Foram analisadas de maio a dezembro de 2009, 54 amostras de salsichas de 15 diferentes marcas, segundo metodologias analíticas descritas em Métodos físico-químicos para análise de alimentos, Instituto Adolfo Lutz, 2005. Os resultados apresentaram os seguintes intervalos de variação e mediana: P (10,8-15,2%; 12,8%), GT (12,4-26,8%; 17,7%), GS (3,3-8,4%; 4,8%), Na (802-1648 mg/100g; 1048 mg/100g) e Col (1,0-2,3%; 1,6%). Considerando as exigências dos Regulamentos técnicos, 24% estavam insatisfatórias para P, 22% para GT, 48% para GS e 20% para Na, totalizando 72%, demonstrando a importância de medidas corretivas por parte das indústrias. A grande variabilidade dos nutrientes analisados demonstra possibilidade de redução dos teores de Na, GT e GS que vai de encontro as Diretrizes da Política Nacional de Alimentação e Nutrição, sem que isso represente impacto na tecnologia de produção.