

AVALIAÇÃO PRELIMINAR DO PROGRAMA PAULISTA 2009 PARA OS TEORES DE SÓDIO EM PRODUTOS INDUSTRIALIZADOS

Kira CS¹, Buzzo ML¹, Carvalho MFH¹, Kumagai EE¹, Matsuzaki R¹.
Instituto Adolfo Lutz, São Paulo, SP¹; – e-mail: carmkira@ial.sp.gov.br

O sódio é um mineral essencial para a regulação dos fluidos intra e extracelulares, atuando na manutenção da pressão sanguínea. A ingestão máxima para este mineral recomendada pela Organização Mundial da Saúde (OMS) é de 2 g por dia. A maior parte dos indivíduos, inclusive crianças, consome níveis de sódio além de suas necessidades. O consumo excessivo de sal está relacionado à maior ingestão de produtos industrializados, como biscoitos e alimentos preparados com temperos prontos, bastante acessíveis também às classes socioeconômicas menos favorecidas. A dieta inadequada é um dos fatores associados fortemente a muitas doenças crônicas, como a hipertensão arterial e a obesidade, responsáveis pela maioria das mortes e doenças no mundo. De forma a reverter este quadro e no contexto da promoção da alimentação saudável surgiu a necessidade de propor um monitoramento dos teores de sódio nos produtos industrializados. Desta forma, no Programa Paulista 2009 foram priorizados os monitoramentos para: biscoitos salgados, salgadinhos à base de milho, hambúrguer, salsicha e leite UHT. A técnica utilizada para a determinação de sódio foi a espectrometria de emissão atômica com plasma de argônio acoplado indutivamente. Até o presente momento, foram analisadas no total 109 amostras. Dentre biscoitos e salgadinhos cerca de 20% apresentaram teores de sódio superiores aos valores declarados na Informação Nutricional da Rotulagem. Por outro lado, verificamos que cerca de 30% das amostras de biscoitos, salgadinhos hambúrguer apresentaram teores de sódio abaixo do valor declarado na rotulagem, o que reflete uma tendência das indústrias de alimentos em reduzir a concentração de sal nesses produtos.