



XI Encontro do Instituto Adolfo Lutz







Desafios do Laboratório de Saúde Pública: conhecer, monitorar e responder

04 a 07 de novembro de 2024
São Paulo/SP

e40539

• Bromatologia e Química

Investigação de hidrocarbonetos policíclicos aromáticos em salames e linguiças calabresas defumadas do Estado de São Paulo

Simone Alves da Silva^{1*} , Adriana Palma de Almeida¹ , Ana Lúcia Rosa de Faria¹, Janete Alaburda² , Glória Maria Guizellini³ , Elizabeth Aparecida Ferraz da Silva Torres³ , Geni Rodrigues Sampaio³ 

¹ Núcleo de Contaminantes Orgânicos, Centro de Contaminantes, Instituto Adolfo Lutz, São Paulo, SP, Brasil.

² Centro de Contaminantes, Instituto Adolfo Lutz, São Paulo, SP, Brasil.

³ Departamento de Nutrição, Faculdade de Saúde Pública, Universidade de São Paulo, São Paulo, SP, Brasil.

*Autor de correspondência: simone.silva@ial.sp.gov.br

Coordenadora da Comissão Científica: Adriana Pardini Vicentini

Os hidrocarbonetos policíclicos aromáticos (HPAs) são compostos orgânicos formados por carbono e hidrogênio dispostos em anéis aromáticos condensados. Podem ser formados durante a combustão incompleta da matéria orgânica. As fontes primárias de exposição a estes compostos são alimentos, água e solo contaminados, causando impactos à saúde pública e ambiental, devido a propriedade mutagênica e carcinogênica, em especial do benzo[a]pireno (BaP). A defumação, geralmente usada em embutidos, é um dos principais processos que contribui para a contaminação de alimentos por HPAs. Fatores que podem influenciar incluem o tipo de defumação, envoltório do embutido, condições da defumação, composição do alimento, dentre outros. A legislação no Brasil para HPAs em alimentos é restrita para óleo de bagaço de oliva, mas na Comunidade Europeia (CE) é extensa, e segundo o Regulamento n° 835/2011, os limites para carnes defumadas são de 2,0 e 12,0 µg/kg, respectivamente, para BaP e soma de quatro HPAs (benzo[a]pireno, benzo[a]antraceno, criseno e BaP). Este trabalho teve por objetivo quantificar os teores de BaP e soma de quatro HPAs em salames e linguiças. Foram coletadas no estado de São Paulo, em 2023, 49 amostras, incluindo 25 salames e 24 linguiças calabresas defumadas, de diferentes marcas e lotes. A análise para HPAs incluiu saponificação, extração líquido-líquido, purificação com cartucho de extração SPE (sílica) e quantificação por cromatografia líquida com detecção por fluorescência. No geral, as concentrações de BaP foram baixas, com resultados abaixo de 0,50 µg/kg em 100% dos salames e 91,7% das linguiças. Para a soma dos quatro HPAs, 34,7% das amostras apresentaram resultados quantificáveis, variando de < 2,50 a 11,51 µg/kg. Todas estavam satisfatórias de acordo com o Regulamento CE. Considerando os riscos relacionados à saúde, a avaliação de HPAs em alimentos deve ser continuamente realizada, uma vez que os dados poderão ser usados para revisão de legislação e controle do produto.

Palavras-chave. Contaminante, Produtos da Carne, Testes Laboratoriais.

Órgão Financiador: FAPESP, Processo n° 2018/19005-6.