

Teores de amido, nitrato e nitrito em mortadela e salsicha

Ana Carolina Gaspar Pescinelli, Catarina Demarchi de Oliveira, Lucas Franco
Miranda Ribeiro, Juliano Gonçalves Pereira, Otávio Augusto
Martins¹

¹Serviço de Orientação à Alimentação Pública, Departamento de Produção Animal e Medicina Veterinária Preventiva, Faculdade de Medicina Veterinária e Zootecnia, Universidade Estadual Paulista (UNESP), *Campus* Botucatu

a.pescinelli@unesp.br
catarina.demarchi@unesp.br
lucas.franco@unesp.br
juliano.pereira@unesp.br
otavio.a.martins@unesp.br

Sessão do trabalho: Aditivos em Alimentos

Resumo:

Mortadela e salsicha são produtos cárneos industrializados, adicionados de ingredientes, embutidos em envoltório natural ou artificial e submetidos ao tratamento térmico adequado. Mortadela e salsicha são consumidas pela grande parcela da população brasileira por serem proteínas de baixo custo. O presente trabalho tem por objetivo avaliar os teores de amido, nitrato e nitrito em mortadela e salsicha. Foram encaminhadas amostras de diferentes marcas de salsichas (n = 20) e de mortadelas (n = 20) para o Serviço de Orientação à Alimentação Pública (SOAP), Departamento de Produção Animal e Medicina Veterinária Preventiva, Faculdade de Medicina Veterinária e Zootecnia, Universidade Estadual Paulista “Júlio de Mesquita Filho (UNESP), *Campus* de Botucatu. Os ensaios físico-químicos foram a determinação de amido pelo método de Lane-Eynon, nitrato e nitrito pelo método espectrofotômetro a 540 nm. As amostras de mortadelas (4,94 % ± 0,70 %) apresentaram valores médios de amido maiores significativamente (p = 0,0005) que as amostras de salsichas (2,34 % ± 0,60 %). Os teores de amido das amostras de salsichas e mortadelas eram 60 % e 50 % maiores do que a Instrução Normativa nº 4 de 31/03/2000 do Ministério de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) permite, respectivamente. Os valores médios de nitrato (112,50 ppm ± 22,53 ppm) e nitrito (85,05 ppm ± 9,08 ppm) das amostras de mortadelas foram maiores significativamente (p = 0,0008) dos valores de nitrato (49,46 ppm ± 15,14 ppm) e nitrito (38,92 ppm ± 7,77 ppm) das amostras de salsichas. Os conservantes (nitrato e nitrito) das amostras de salsichas e mortadela estavam de acordo com a recomendação da Instrução Normativa nº 51 de 29/12/2006 do MAPA. Conclui-se que mais da metade das amostras de salsichas e mortadelas apresentaram

valores elevados de amido indicando uma fraude.

Palavras chaves: Amido; Nitrato; Nitrito.