

## **Avaliação da rotulagem de conservas de cogumelos champignon quanto à declaração de agentes sulfitantes**

**Flávia de Abreu Pinheiro<sup>1</sup>**

*flavia.pinheiro@ifes.edu.br*

**Clara da Silva Caliman<sup>1</sup>**

*calimanclara9@gmail.com*

**Amanda Salezzi Pereira<sup>1</sup>**

*amandasalezzi5@gmail.com*

**Wilton Soares Cardoso<sup>1</sup>**

*wilton.cardoso@ifes.edu.br*

<sup>1</sup>*Instituto Federal do Espírito Santo campus Venda Nova do Imigrante*

*Sessão do trabalho: Aditivos em alimentos*

### **Resumo:**

Os agentes sulfitantes são muito utilizados na cadeia de produção de conservas de champignon, devido às funções antioxidante e conservante. No entanto, muitos produtores não declaram esses aditivos na lista de ingredientes, conforme estabelecido pela legislação. Objetivou-se avaliar a rotulagem de conservas de champignon quanto à declaração de sulfitos. Foram avaliados rótulos de 18 conservas de cogumelos, de 14 marcas, comercializadas em 3 principais supermercados de Venda Nova do Imigrante-ES. A conformidade dos rótulos foi determinada com base na Portaria SVS/MS nº 540/1997. 50,0% das conservas eram produzidas no Espírito Santo, 44,4% em São Paulo e 5,6% em Minas Gerais. Observou-se variação na descrição da denominação de venda, encontrando-se os termos: champignon em conserva (27,8%), cogumelos champignons (22,2%), cogumelos champignon em conserva (22,2%), champignons de Paris em conserva (11,1%), cogumelo Paris (5,6%), cogumelo (5,6%) e champignons (5,6%), acompanhados (55,6%) ou não (44,4%) da indicação fatiado ou inteiro. Em 61,1% dos rótulos, observou-se as seguintes declarações para o aditivo: meta de sulfito, antioxidante metabissulfito de sódio, antioxidante INS 220, antioxidante dióxido de enxofre, antioxidante INS 220 (dióxido de enxofre) e conservador dióxido de enxofre. A declaração “meta de sulfito” está incorreta, tanto pela grafia, quanto pela falta da função do aditivo. 38,9% não possuíam declaração de agentes sulfitantes na lista de ingredientes. Embora muitas agroindústrias adquiram os cogumelos processados e realizam o fracionamento para comercialização, devem declarar o sulfito nos rótulos dos produtos finais, conforme Regulamento Técnico de Aditivos Alimentares. A declaração de outros aditivos foi constatada: acidulante ácido cítrico, conservantes sorbato de potássio e benzoato de sódio, estabilizante cloreto de cálcio e

antioxidantes ácido ascórbico, ácido eritórbico, ácido isoascórbico e ácido cítrico. Diante do exposto, destaca-se a importância de maior fiscalização e ações educativas, visando a adequação dos rótulos das conservas de champignon.

**Palavras-chave:** Antioxidante. Metabissulfito de sódio. Legislação de alimentos.