



AVALIAÇÃO DO NITRITO RESIDUAL EM LINGUIÇAS FRESCAIS COMERCIALIZADAS EM AÇOUQUES DE SUPERMERCADOS DE PRESIDENTE PRUDENTE

NATHALIA SANT ANA DE ALMEIDA; NYCOLE MASAE TAKASHIMA; LUANA BATISTA
PERES ABREU; THIAGO LUIS MAGNANI GRASSI

Introdução: O mercado de produtos embutidos vem se expandindo nos últimos anos, fato que pode ser confirmado por meio dos dados que mostram crescimento do consumo desses produtos cárneos, tais como as linguças. O nitrito e o nitrato são sais de cura largamente utilizados no processamento de derivados da carne, como um aditivo alimentar utilizado com a finalidade de conservação, modificação e/ou intensificação das características sensoriais de um alimento. No entanto, além dos benefícios apresentados, atribui-se sérios riscos à saúde do consumidor quando elevadas inclusões de sais de cura são feitas nos alimentos cárneos, representados pela possibilidade de toxicidade do componente e pela formação de nitrosaminas, que geram compostos com ação carcinogênica. **Objetivo:** Quantificar os teores de nitrito residual em linguças frescas preparadas e comercializadas em açougues de supermercado de Presidente Prudente/SP. **Metodologia:** Foram coletadas 12 amostras de linguças (200 g), obtendo-as de 4 diferentes açougues, e coletadas em três momentos distintos em cada açougue. Os produtos foram avaliados seguindo a técnica de detecção de nitrito residual por meio de análise colorimétrica, seguindo a metodologia descrita pela AOAC. Segundo a Instrução Normativa nº 211 de 2023, ficou estabelecido o valor de 150 mg/kg de nitrito de sódio residual no produto como nível máximo permitido. **Resultados:** Os resultados indicaram que 25% dos estabelecimentos avaliados apresentaram linguças com concentrações médias acima do valor estabelecido como limite pela Instrução Normativa. Os demais estabelecimentos apresentaram médias abaixo dos 150 mg/kg. **Conclusão:** Pode-se concluir que 25% dos estabelecimentos avaliados apresentaram resultados acima do estabelecido em legislação, e que há necessidade de se inspecionar e analisar esses produtos visando garantir a segurança do consumidor.

Palavras-chave: **EMBUTIDOS; NITRATO; SAIS DE CURA**