



AVALIAÇÃO FÍSICO – QUÍMICA E MICROSCÓPICA DE AMOSTRAS DE SAL ANALISADAS NO LACEN/RN NO 1º SEMESTRE DE 2011

Costa, VMF*; Carvalho, KTC*; Bezerra, MSG*; Santana, M.C*; Saturnino, ECP*;
Almeida, VLB*; Costa, EPD*.

*Laboratório Central Dr. Almino Fernandes – LACEN/RN

Este trabalho teve como objetivo avaliar a qualidade do sal produzido no Rio Grande do Norte de Janeiro a Junho de 2011. Foram analisadas 229 amostras de sal de diferentes marcas comercializadas no estado, quanto aos parâmetros físico-químicos e microscópicos. Do total de amostras de sal analisadas, 100% foram satisfatórias quanto aos caracteres organolépticos: forma, granulação, odor e sabor, cuja metodologia obedeceu à técnica 154/IV-IAL, 4ª Ed., 2005 e Decreto nº 75.697 de 06/05/1975 da Presidência da República. Os laudos satisfatórios corresponderam a 85% e os insatisfatórios a 15%, desse percentual apenas 1% de reprovação ocorreu no ensaio de teor de iodo, realizado segundo a técnica 383/IV – IAL, 4ª Ed., 2005 e Resolução RDC nº 130 de 26/05/2003 – ANVISA/MS. O valor médio do teor de iodo foi de $35,5 \pm 9,3$ mg/kg, com máximo de 59,6 e mínimo de 12,9 mg/kg. Quanto aos tipos de sal analisados, 39,3% foram de amostras de sal moído, 40,6% de refinado e apenas 20,1% de grosso. Em se tratando de análises microscópicas, 15% foram insatisfatórias, com presença de sujidades como elementos rígidos, fragmentos de conchas, partículas de areia, cascalhos, tecidos vegetais, pêlos de mamíferos, partes de insetos, fios de plásticos, borracha, dentre outras sujidades não identificadas. As amostras com pêlo ou elementos rígidos estavam em desacordo com a Resolução – RDC nº 175 de 08/07/2003 – ANVISA/MS, a qual estabelece as disposições gerais para avaliação de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana em alimentos embalados. As demais amostras que apresentaram outros tipos de sujidades foram insatisfatórias conforme a Resolução RDC nº 28 de 28/03/2000 – ANVISA/MS, a qual dispõe sobre os procedimentos básicos de boas práticas de fabricação em estabelecimentos beneficiadores de sal destinado ao consumo humano. É possível concluir que, pela presença de sujidades e teor de iodo abaixo do valor de referência da ANVISA/MS (20 a 60 mg/kg), ainda há falhas na política de boas práticas e no controle da dosagem do iodo, apontando, assim, para a necessidade de melhorias na cadeia produtiva do sal com intuito de se obter um produto de maior qualidade.

Agradecimentos: LACEN/RN e SESAP/RN