

## DISTRIBUIÇÃO E FREQUÊNCIA DE USO DE ADITIVOS ALIMENTARES CONSERVADORES EM ALIMENTOS COMERCIALIZADOS NO BRASIL

Lucas Moreira de Arruda<sup>1</sup>, Letícia Akemi Oi<sup>1</sup>, **Adriana Pavesi Ariseto Bragotto**<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Universidade Estadual de Campinas, Faculdade de Engenharia de Alimentos, Campinas / SP, Brasil

Dentre as funções dos aditivos alimentares, os conservadores atuam na prevenção de alterações físicas, químicas e biológicas nos alimentos decorrentes da ação de enzimas ou microrganismos, estendendo sua vida de prateleira e atratividade. Apesar da relevância dos conservadores em produtos alimentícios, não há dados consolidados sobre sua ocorrência nos produtos comerciais brasileiros. Dessa forma, este trabalho objetivou avaliar a distribuição e combinações dos seguintes conservadores nacionalmente autorizados: ácido benzoico (INS 210), ácido propiônico (INS 280), ácido sórbico (INS 200), benzoato de potássio (INS 212), benzoato de sódio (INS 211), dimetil dicarbonato (INS 242), dióxido de enxofre (INS 220), lisozima (INS 1105), metabissulfito de potássio (INS 224), metabissulfito de sódio (INS 223), nisina (INS 234), nitrato de sódio (INS 251), nitrito de sódio (INS 250), para-hidróxido benzoato de metila (INS 218), natamicina (INS 235), propionato de sódio (INS 281), propionato de cálcio (INS 282), sorbato de potássio (INS 202) e sulfito de sódio (INS 221). A análise estatística sobre a declaração de uso dos conservadores foi realizada pela consulta à base de dados sobre o uso de aditivos declarados na lista de ingredientes de 3300 rótulos, elaborada entre agosto/2021 e maio/2022, no Laboratório de Toxicologia de Alimentos da FEA/Unicamp. A declaração de algum dos conservadores supracitados foi identificada em 1245 rótulos (37,7%), onde os grupos de alimentos “carnes” e “doces” apresentaram a maior quantidade de produtos com algum dos conservadores, com 250 e 199 rótulos, respectivamente. Obteve-se que o sorbato de potássio, o nitrito de sódio e o benzoato de sódio são os conservadores com maior frequência de declaração (46,5%, 20,2% e 20,1%, respectivamente). Ademais, 811 amostras apresentaram somente um conservador, contudo combinações de dois ( $n = 412$ ) e três ( $n = 21$ ) conservadores foram detectadas, e apenas em um produto identificou-se 4 conservadores. Das combinações binárias, a de sorbato de potássio com benzoato de sódio foi a mais frequente, identificada em 122 rótulos, já a associação ternária mais comum foi a de sorbato de potássio, benzoato de sódio e metabissulfito de sódio ( $n = 6$ ). Em suma, espera-se que essas informações corroborem para o estabelecimento da tendência de uso desses conservadores na garantia da qualidade e segurança de formulações e fomentem estudos de exposição dos consumidores para avaliar potenciais riscos à saúde pela ingestão de conservadores únicos e em associação.

**Agradecimentos:** Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo - FAPESP (Processos 2021/05903-5 e 2021/05821-9) e Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico - CNPq (Processo 304176/2022-2).