

## Simpósio de Alimentos do Instituto Adolfo Lutz "Segurança alimentar, nutricional e perspectivas de ações de vigilância"

### CQ-5/1 **MONITORAMENTO DO TEOR DE IODO EM SACHÊS DE SAL COMERCIALIZADOS NO TRIÂNGULO MINEIRO**

**Autores:** Guimarães DAL(1); Bizinoto CS(2); Miranda CEP(2); Santos Neto JP(2)  
1 - Professor do curso de Tecnologia de Alimentos - IFTM 2 - Mestrandos em Ciência e  
Tecnologia de Alimentos - IFTM

#### **Resumo**

**Introdução:** Ao longo do último século as carências nutricionais das populações começaram a ser estudadas com maior ênfase. A deficiência de iodo era carência nutricional predominante em todo o território nacional ao longo dos anos. Isso se devia principalmente à baixa ingestão de alimentos ricos em iodo. Segundo o PNAN - Programa Nacional de Alimentação e Nutrição, do Ministério da Saúde, o iodo está naturalmente disponível em alimentos de origem marinha, além de vegetais oriundos de solos ricos no mineral ou de leite e ovos oriundos de animais que tenham pastado em solos ricos. A adição de iodo ao sal foi proposta no século 19, mas passou a ser aceita mundialmente na década de 50. No Brasil, vários foram os empecilhos para a adição, entre eles a falta de informação dos produtores, e várias foram as legislações que vigoraram no país nos últimos 60 anos. Atualmente o sal para consumo humano deve conter teores de iodo mínimo de 15mg/kg e máximo de 40mg/kg. **Objetivo:** Esta pesquisa teve como objetivo o monitoramento de amostras de sal comercializadas no Triângulo Mineiro. **Material e Métodos:** Foram colhidas 27 amostras de sachês de sal de 9 marcas e lotes distintos sendo todos de origem nacional. As amostras foram colhidas nos meses de junho, julho e agosto de 2013 em diversos estabelecimentos comerciais nas cidades de Uberaba, Uberlândia e Ituiutaba, sempre verificando os prazos de validade das mesmas. A quantificação do iodo foi realizada por determinação de iodo adicionado na forma de iodato com base nas Normas do Instituto Adolfo Lutz. **Resultados:** Das 27 amostras analisadas, 9 (33%) se encontravam abaixo do limite mínimo estabelecido pela legislação vigente que é de 15mg/kg e 2 amostras (7%) encontravam-se acima do limite máximo estabelecido que é de 45mg/kg. **Conclusão:** Com base nos resultados, conclui-se que o constante monitoramento do teor de iodo no sal, seja em pacotes de 1kg, sachês, sal líquido ou outras apresentações é de suma importância para evitar as doenças carenciais relacionadas.