

DETERMINAÇÃO DO TEOR DE CLORETO EM AMOSTRA DE CONSERVA DE ERVILHA ENLATADA

Danielle Gonçalves¹, Vanessa do N. Messias², Raoman Kaad S. Soares³, Daniela M. Alexandrino⁴

¹Graduanda da Universidade Estadual do Sudoeste de Bahia, Itapetinga, Brasil
 (danii2004goncalves@gmail.com) ² Graduanda da Universidade Estadual do Sudoeste de Bahia, Itapetinga, Brasil ³Graduando da Universidade Estadual do Sudoeste de Bahia, Itapetinga, Brasil ³ Professora Titular, Departamento de Ciências Exatas e Naturais, Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia, Itapetinga, Brasil

No processo de produção de conservas, os líquidos de cobertura mais empregados para a imersão desses alimentos são salmoura, vinagre ou sucos cítricos, que deverão reduzir o pH do meio para 4,5 ou menos, impedindo o crescimento de microrganismos deteriorantes de alimentos e patogênicos e eliminando algumas toxinas alimentares. Sendo assim, o presente relato aborda a importância da preservação na indústria de alimentos, destacando a utilização comum da salmoura como método de conservação. Além da preservação dos alimentos, não podemos perder o foco, na quantidade de sal adicionado, ressalta-se que o excesso dessa substância na dieta está associado a problemas de saúde, apontando para a necessidade de equilibrar a conservação com preocupações nutricionais. O estudo baseia-se na determinação do teor de cloreto em conservas comerciais de ervilhas enlatadas, utilizando o método de Mohr. Este também é conhecido por *argentimétrico*, é muito utilizado para a determinação de cloretos e brometos, com detecção visual do ponto de equivalência, o qual o reagente seletivo para a precipitação é o nitrato de prata (AgNO_3) e como indicador, utiliza-se uma solução de cromato de potássio (K_2CrO_4). Durante as aulas de Química Analítica Aplicada foram utilizadas amostras reais de produtos em conserva líquida, nesse caso, a ervilha da marca *Bonare*, a qual em seu rótulo descreve que não contém salmoura para a conservação. O líquido em que a ervilha estava armazenada foi transferido para um balão volumétrico e diluído, em seguida foram retiradas três alíquotas de 25 mL de amostra para a realização da titulação com AgNO_3 0,100 mol.L⁻¹. A análise não encontrou cloreto, dentro do limite detectável pelo método de Mohr, o que corroborou o rótulo que menciona a ausência de cloretos. A conclusão reforça a importância da rotulagem precisa dos alimentos industrializados e a determinação dessas espécies em comparação aos limites estabelecidos na legislação vigente. Além disso, o experimento, ao aplicar a volumetria de precipitação, demonstrou a eficácia do método de Mohr na determinação do teor de cloreto em conserva de ervilha, possibilitando a relação e melhor entendimento entre a teoria e a prática na análise química de alimentos.

Palavras-chave: enlatados; cloreto em alimento; conserva; salmoura.