

DETERMINAÇÃO DO TEOR DE CLORETO EM AMOSTRA DE SALMOURA DE AZEITONA

Thaís Pereira Matias^{1*}, Gisele Gomes da Costa Silva¹, Silvio Santos de Oliveira Júnior¹, Daniela Marques Alexandrino²

¹*Discente de Engenharia de Alimentos da UESB, Itapetinga, Bahia - Brasil*

(thaiippmatias@gmail.com)

²*Docente – Depto de Ciências Exatas e Naturais – DCEN, UESB, Itapetinga, Bahia - Brasil*

O cloreto (Cl^-) é um nutriente essencial na dieta humana e suas propriedades eletrolíticas no sangue e no sistema digestivo ajudam a equilibrar os fluidos celulares em todo o corpo. Em relação aos alimentos, entre as espécies químicas de interesse, o cloreto (Cl^-) tem sido objeto de estudo, devido à sua importância na preservação de alimentos enlatados, bem como sua relação com o sabor e a textura dos produtos. Embora alguns alimentos contenham altos níveis naturais (tomate, por exemplo), o Cl^- é adicionado, principalmente como cloreto de sódio (NaCl), em casa ou na indústria, durante o processamento de alimentos. Ressaltamos que o consumo excessivo desse sal causa problemas de saúde, sendo assim, essa espécie é regulamentada por normativa e nos rótulos de alimentos devem ser mencionadas a quantidade em g/100 g de produto. Este relato baseia-se na determinação do teor de cloreto em conservas comerciais de azeitonas, utilizando o método de Mohr. Este também é conhecido por Argentimétrico, é muito utilizado para a determinação de Cl^- e (brometos) Br^- , 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). Para a análise foram utilizadas amostras de azeitona da marca *Belo Campo*, a qual em seu rótulo descreve que contém 113 mg de sódio na salmoura. Para a análise, o líquido da conserva foi 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. Analisamos a % de NaCl presente, como controle de qualidade, com o objetivo de avaliar se a amostra estava dentro dos padrões adequados. Após a análise, verificou-se que a marca *Belo Campo* estava em conformidade com a faixa permitida pela legislação, que é de $\pm 6,0$ a 10,0%. Este trabalho buscou aplicar o método de Mohr para a determinação do teor de Cl^- em salmoura de azeitona, possibilitando a relação e melhor entendimento entre a teoria e a prática na análise química de alimentos, além de ressaltar que a redução no consumo de sal (NaCl), pode prevenir sérios problemas de saúde.

Palavras-chave: cloretos; salmoura; alimentos em conserva.