UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
FACULDADE DE CIÊNCIAS FARMACÊUTICAS
DEPARTAMENTO DE ALIMENTOS E NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL

BROMATOLOGIA (FBA-0201)
2018

Análises de Produtos Cárneos (nitrito)

Objetivo geral: Realizar análise de fiscalização em produtos cárneos.

Objetivo específico: Determinar o teor de nitrito em produtos cárneos.

Fundamento: Nitritos de sódio ou de potássio são conservadores usados em produtos cárneos. Estão relacionados com a obtenção de cor e sabor e com as atividades antioxidante e antimicrobiana, contudo, são proibidos em carnes frescas, apenas em produtos processados.

Método:

- 1- Pese 2 gramas da amostra.
- 2- Acrescente 25 mL de água destilada e agite bem com o bastão de vidro, de modo a dispersar toda a amostra na água.
- 3- Filtre a amostra em papel de filtro colocado em um funil sobre um Erlenmeyer.
- 4- Utilizando uma pipeta, distribua o filtrado em três tubos de ensaio (**5 mL por tubo**).
- 5- Acrescente em cada tubo 1 mL de ácido sulfanílico 3,33 g/L.
- 6- Acrescente em cada tubo 1 mL de naftilamina 2,67 g/L
- 7- Faça um Branco, colocando 5 mL da amostra e 2 mL de água.
- 8- Leia a Absorbância de cada tubo de amostra no espectrofotômetro a 530 nm
- 9- Com a média das leituras, calcule a quantidade de nitrito na amostra, expressando em µg de nitrito/grama de amostra

Curva padrão de Nitrito

Massa (µg)	Abs
0,5	0,048
1	0,104
2	0,215
4	0,413
6	0,582
8	0,791
10	0,976

Referência

Instituto Adolfo Lutz (São Paulo). **Métodos físico-químicos para análise de alimentos**. Coordenadores Odair Zenebon, Neus Sadocco Pascuet e Paulo Tiglea, São Paulo: Instituto Adolfo Lutz, 2008, p. 1020