

Avaliação do Teor de Iodo em Diferentes Sais de Cozinha no Distrito Federal (DF)

Karla Camilla Lins Lucena¹, Anna Maly de Leão e Neves Eduardo¹, Eduardo Gomes de Mendonça¹

1. Centro Universitário ICESP, Campus Águas Claras, DF, Brasil. kamilla.linus@gmail.com

Desde 1 de abril de 1957, está em vigor a lei da iodetação do sal no Brasil. Na década de 50 o teor de iodo recomendado era de 10mg/kg de sal. Atualmente o sal comercializado no Brasil deve possuir entre 15 e 45 mg de iodo/kg do produto, conforme estabelece a Resolução RDC nº 23 de 24 de abril de 2013. Condimentar os alimentos com sal iodado é uma prática desejável, pois nos garante a presença deste elemento na alimentação. Porém, suplementar com iodo toda a população apenas através do sal de cozinha sem a necessidade de acompanhamento médico torna-se improvável que uma população tão heterogênea em hábitos alimentares, características físicas e comportamentais atinja os níveis ótimos de iodo no organismo sem nenhuma supervisão. Os objetivos do trabalho foram pesquisar qual o melhor método para se medir o teor de iodo em amostras de sal de cozinha, estabelecer um protocolo sobre a determinação de iodo, determinar o teor de iodo em diferentes tipos de sais e verificar se o teor de iodo dos referidos sais está dentro do preconizado pela ANVISA. Nas análises foram utilizados 6 sais iodados sendo eles sal light, sal rosa do Himalaia, sal marinho, sal grosso, flor de sal, sal refinado. Todas as amostras foram adquiridas em comércios do Distrito Federal. Foram pesados 10g de cada sal, em balança analítica; transferidos para Erlenmeyer com auxílio de 200mL de água deionizada. Cada amostra foi agitada até a dissolução completa do sal. Foram adicionados 5ml de Ácido Sulfúrico 1M. Cada frasco recebeu 0,1g de Iodeto de Potássio. Posteriormente foram adicionados 2 mL de solução de amido 1% (utilizado como indicador). Cada solução foi titulada com tiosulfato de sódio 0,005M. O volume gasto na titulação foi utilizado para o cálculo do teor de iodo. Foram realizadas 3 repetições por amostra, cada uma delas em triplicata. A flor de sal destacou-se com o maior teor de iodo, sendo de 32,51mg/kg de sal. O sal grosso apresentou 25,69mg/kg de sal. Já o sal refinado, 21,47mg/kg de sal. O sal light ficou abaixo do teor estabelecido, com apenas 13,37mg/kg de sal. O sal rosa do Himalaia e o sal marinho não reagiram. Os resultados obtidos permitiram verificar que 1 amostra não está em conformidade com a legislação, evidenciando problemas em termos de qualidade quanto ao teor de iodo disponível e risco à saúde no consumo do produto, no que se diz respeito aos Distúrbios De Deficiência de Iodo. Além disso ratifica-se que a quantidade de iodo adicionado ao sal deve ser revista ao longo dos anos em virtude das mudanças no padrão alimentar dos brasileiros. Tendo em vista estes fatores e com a crescente importação do sal rosa do Himalaia o governo brasileiro e as agências reguladoras necessitam fiscalizar os sais de cozinha disponíveis para consumo no território brasileiro. Agradecimentos: ao Programa de Iniciação Científica do Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica - PIBIC do Centro Universitário ICESP pela concessão de bolsas.

Descritores: Iodo; Sal de Cozinha; Iodetação.