

CUNHA, Cleuza da. Uso de nitrato e nitrito em tecnologia de embutidos cárneos. Bragança Paulista, SP: FESB, 2013. (IMPRESSO)

RESUMO

Os nitratos e nitritos são compostos iônicos encontrados na natureza e que participam do ciclo de nitrogênio. São amplamente utilizados como aditivos no processamento de produtos cárneos, além de fixadores de cores atuam como conservante, antioxidante, e antimicrobiano, pois principalmente direcionado ao *Clostridium botulinum* causador do botulismo. O emprego desses sais, acima do limite permitido pela legislação, pode acarretar efeitos tóxicos agudos e crônicos, causando sérios riscos para a saúde. A formação de compostos N-nitrosos como as nitrosaminas e/ou amidas podem levar ao câncer. Entretanto, se utilizados em níveis adequados tornam-se seguros. A legislação brasileira estabelece limites máximos para adição de nitrato e nitrito (de sódio e de potássio) em 300 ppm e 150 ppm respectivamente. Para que ocorra a formação da cor em produção curados é essencial que o nitrato adicionado seja reduzido lentamente à nitrito através da ação de bactérias nitrato-redutase. A mioglobina é o principal pigmento da carne submetido ao processo de cura, sendo que as modificações que ocorrem na carne durante este procedimento dependem de outros fatores como pH, potencial de óxido-redução, ação das enzimas, e aditivos, acidificação e processo térmico. O nitrito apresenta maior toxicidade que o nitrato. Os nitritos ingeridos podem atuar sobre a hemoglobina e formar a meta-hemoglobina, reduzindo o transporte de oxigênio para o organismo causando a hipóxia tecidual. A revisão da literatura tem como objetivo ressaltar a importância do uso dos nitratos e dos nitritos como aditivos em produtos cárneos, informar sobre os limites estabelecidos pela legislação vigente e os possíveis efeitos agudos e crônicos que às nitrosaminas associados aos nitratos e os nitritos podem fomentar para a saúde humana.