ANÁLISES DOS ASPECTOS BROMATOLÓGICOS DO SAL COMUM E DO SAL DO HIMALAIA

George Souza Passos*
Juliane Vitena dos Santos Conceição*
Maria Aparecida Araújo do Nascimento*
Emanuelle Brandão Nascimento*
Vanessa de Oliveira Almeida**

O sal é comumente utilizado como tempero ou conservante nos alimentos com elevada frequência nas cozinhas, assim como em alimentos industrializados, os quais mostram na sua composição alto teor de sódio. Os estudos vêm demonstrando que o consumo em excesso de sal causa a elevação da pressão arterial, sendo um fator nutricional importante a ser observado na dieta diária dos brasileiros. Com o alto consumo e a diversidade de marcas surge à indagação, será que do ponto de vista bromatológico os sais são iguais? Devido isso o objetivo do trabalho foi realizar uma análise comparativa entre o sal comum e o sal do Himalaia levando em consideração aspectos bromatológicos. Foram analisados o pH, sólidos solúveis (º BRIX), umidade e a cinzas das amostras em dois tipos de sais, sal comum (Atlântico) e o sal do Himalaia (Tia Sônia). Para fins de amostragem, os produtos foram pesadas e retiradas um percentual que representasse o total, para o sal comum a amostra utilizada teve o peso de 7,3590g e o sal rosa foram utilizados 7,2084g. Para as análises de pH e ºBRIX foi adicionado 70ml de água destilada em cada amostra, após dissolução e repouso de dez minutos, foram feitas as análises em triplicata para da maior confiabilidade nos resultados sendo utilizado pHmetro e refratômetro, respectivamente. Para a análise de umidade os sais foram colocados em estufa de ar forçado a 105ºC por 24h e para analise de cinzas foi utilizado a mufla a 500ºC por 2 horas. Os resultados obtidos das três análises foram retiradas as médias para posterior comparação, sendo que o ºBRIX do sal comum apresentou resultados de 10,5 e o sal rosa 10,3. A variação entre os tipos de sais foram baixos para este parâmetro bromatológico. Já para o pH não houve uma variação maior, o sal comum apresentou pH igual a 6,75 e o sal rosa apresentou pH igual a 6,09, no entanto ambos são considerados levemente ácidos. Foi constatado que a umidade teve os valores de 3,01% e 2,03%, respectivamente para o sal comum e sal do Himalaia. Houve diferença significativa pra as cinzas, onde o sal do Himalaia obteve maiores valores. Assim pôde-se constatar através das análises feitas, que não houve diferença significativa nos parâmetros utilizados para a comparação do sal comum, com o sal do Himalaia, exceto para as analises de cinzas, onde o sal do Himalaia obteve maior quantidade de minerais.

PALAVRAS-CHAVE: Sal; pH; BRIX; Cinza; Umidade.

*Graduandos em Farmácia da Faculdade Maria Milza – FAMAM, Governador Mangabeira – BA,George-passos@hotmail.com, Juliane _Vitena @hotmail.com, Cidyanne@hotmail.com, emanuelle_nacimento@hotmail.com.

**Doutora, docente da Faculdade Maria Milza, voagro@gmail.com