



## COMPOSIÇÃO QUÍMICA INORGÂNICA DE DIFERENTES TIPOS DE SAIS

*Odair Redina de Oliveira<sup>1</sup>, Ariana Ferrari<sup>2</sup>*

<sup>1</sup>Acadêmico do Curso de Nutrição, Universidade Cesumar - UNICESUMAR, Campus Maringá-PR. Bolsista PIBIC<sup>12</sup>/ICETI-UniCesumar. odair\_redina@hotmail.com

<sup>2</sup>Orientadora, Docente do Curso de Nutrição e do Mestrado em Tecnologias Limpas, UNICESUMAR. Pesquisadora, Bolsista Produtividade do Instituto Cesumar de Ciência, Tecnologia e Inovação - ICETI. ariana.ferrari@unicesumar.edu.br

### RESUMO

Portanto, o presente trabalho tem como objetivo analisar e comparar a composição química inorgânica de vários sais de cozinha, de modo a identificar se há alterações ou adulterações. Os métodos de pesquisas adotados serão o dedutivo, a partir de pesquisas nos principais bancos de dados nacionais e internacionais e também pesquisas de laboratório analisando as amostras e quantificando os resultados quanto os elementos encontrados (sódio (Na), iodo (I), magnésio (Mg), ferro (Fe), cálcio (Ca), cloro (Cl), alumínio (Al), silício (Si), enxofre (S), potássio (K), zinco (Zn), cobre (Cu), selênio (Se), cobalto (Co), fósforo (P), chumbo (Pb), mercúrio (Hg), cádmio (Cd), bromo (Br), arsênio (As), lítio (Li), titânio (Ti), estrôncio (Sr), escândio (Sc), vanádio (V), ítrio (Y), boro (B), cromo (Cr), níquel (Ni), manganês (Mn), tálio (Tl), telúrio (Te), antimônio (Sb), berílio (Be), molibdênio (Mo), estanho (Sn) e tungstênio (W)). Para a análise dos rótulos, será elaborado um questionário para avaliação de conformidade e não conformidade da rotulagem do sal para consumo humano, em concordância a RDC n° 259/2002. Após as análises será realizado um levantamento bibliográfico das legislações utilizadas na análise de conformidade da rotulagem geral e específicas dos sais para consumo humano e, se observado a não conformidade será revisado seus possíveis danos à saúde. Os dados obtidos a partir dos ensaios laboratoriais serão computados em planilhas de Excel, para uma posterior análise. Espera-se que, com os conhecimentos obtidos acerca da composição do sal iodado, marinho, light, parrilla e o sal do Himalaia, seja possível identificar quais são os elementos que estão ou não de acordo com as características legais do produto. Além disso, espera-se, que com a análise por espectrometria de emissão óptica com plasma acoplado indutivamente seja encontrado os compostos químicos inorgânicos, a fim de distinguir quais são os benéficos a saúde, e se há possíveis contaminantes. Por fim, espera-se, redigir por meio de um artigo científico os dados encontrados com as análises laboratoriais. Isso para que se informe tanto para o meio científico quanto social a composição dos diferentes sais de cozinha encontrados no mercado.

**PALAVRAS-CHAVE:** Composição elementar; Oligoelementos; Sal de cozinha.