

ANÁLISE QUANTITATIVA DO TEOR DE CÁLCIO PRESENTE EM LEITES INTEGRAIS COMERCIALIZADOS NA REGIÃO DE SÃO JOSÉ DO RIO PARDO-SP (APOIO UNIP)

Aluna: Amanda Priscila Carvalho

Orientadora: Profa. Dra. Elisa Corrêa Fornari Baldo

Curso: Nutrição

Campus: São José do Rio Pardo

O cálcio é um mineral que desempenha importantes funções no organismo, sendo o mais abundante no corpo humano. O cálcio participa de processos como neurotransmissão, contração muscular, ativação enzimática e agregação plaquetária. A recomendação diária segura de cálcio para crianças e adultos varia entre 600 a 1000 mg. A ingestão de cálcio no Brasil está abaixo dos valores ideais. Algumas doenças podem ser causadas pela falta de cálcio no organismo. A osteoporose, doença comum em idosos, é caracterizada pela perda da matriz e do mineral ósseo, ocasionando fraturas. O leite é o alimento tido como a melhor fonte de cálcio na alimentação, pois contém grande quantidade do nutriente e o mantém prontamente disponível para absorção. Sendo assim, o teor de cálcio presente nos leites comercialmente vendidos é muito importante para a saúde nutricional da população que o consome. O objetivo deste estudo foi realizar uma análise quantitativa do teor de cálcio presente em 3 marcas de leite integral comercializadas na região de São José do Rio Pardo-SP, de acordo com o método por permanganometria e avaliar a conformidade com o descrito nos rótulos das embalagens. Os resultados mostraram que as amostras de leite avaliadas não estão em conformidade com a legislação, pois os valores divulgados nos rótulos estão acima do limite máximo permitido. É de extrema importância que os índices de cálcio das embalagens sejam condizentes com o real, pois o cálcio possui funções importantes em todo o organismo e o excesso ou a falta desse nutriente pode acarretar problemas aos consumidores.