



## Teores de umidade e cinzas de chás em sachê e sua conformidade com a legislação vigente

Maira Três<sup>1</sup>; Michele Guglielmin<sup>1</sup>; Thaís Rodrigues Moreira<sup>2</sup>, Lucia Moraes Batista\*

<sup>1</sup>\*Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul (IFRS) - *Campus* Bento Gonçalves. Bento Gonçalves, RS, Brasil.

<sup>2</sup>Faculdade Cenecista de Bento Gonçalves (CNEC BG). Bento Gonçalves, RS, Brasil.

A tecnologia na elaboração de chás evoluiu ao longo dos anos. Mesmo com etapas de elaboração simples, são necessárias técnicas adequadas para que o produto final cumpra as exigências da legislação e expectativas do consumidor. Visando a saúde da população, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária determina, através da RDC 12 de 2001, padrão microbiológico de alimentos, com finalidade de redução do risco de contaminação, além de estabelecer padrão de identidade e qualidade para cada produto alimentício. A conformidade com a legislação vigente garante que os riscos de contaminação sejam reduzidos a taxas aceitáveis. O objetivo deste trabalho foi avaliar os parâmetros físicos de umidade e cinzas e sua conformidade com a legislação de chás em sachê comercializados no município de Bento Gonçalves/RS. A análise de umidade foi realizada pelo método de secagem direta em estufa a 105 °C e o teor de cinzas foi realizado pelo método cinza seca. A análise de umidade é um parâmetro importante para avaliação do desenvolvimento dos microrganismos e ação enzimática, uma vez que o ambiente úmido é propício para degradação da amostra. O teor de cinzas é um parâmetro que pode indicar a presença de impurezas de material não volátil, apontando adulteração real da amostra. Para a determinação dos chás avaliados foi realizado um estudo prévio com a população do referido município, onde foram descritos os principais chás costumeiramente ingeridos. Foram entrevistadas 171 pessoas nos meses de maio e junho de 2017, sendo que 56,1 % (n=96) relataram ter o hábito de consumir chás na forma de sachês. Os dois tipos mais consumidos foram camomila (25,7 %; n=44) e misto de maçã com canela (18,1 % n=31). Foram avaliadas as cinco marcas mais consumidas dos chás de camomila com variação no teor de umidade de 9,00±0,06 % a 11,03±0,03 %, já nas cinco amostras das marcas mais consumidas de maçã com canela a variação foi de 4,67±0,64 % a 10,10±0,12 %. A legislação estabelece que o valor máximo de umidade deve ser 12 %, portanto pode-se afirmar que 100 % das marcas estão conforme o padrão estabelecido pela legislação. Para análise de cinzas, as amostras de camomila variaram 0,91±0,00 % a 0,93±0,00 %; e maçã com canela 0,97±0,00 % a 0,99±0,00 %. A legislação estabelece teor máximo de cinzas de 8%, portanto nesta análise as marcas estudadas também encontravam-se de acordo com a legislação. As análises físicas de umidade e cinzas das cinco marcas estudadas apresentaram-se conforme a legislação vigente, obedecendo os limites máximos estabelecidos. Na sequência do trabalho serão realizadas análise de material estranho e microbiológicas de *Salmonella* e coliformes totais.

**Palavras-chave:** Análises físicas; Padrão de identidade e qualidade; ANVISA.