

**“EVALUACIÓN DE LA PRESENCIA DE BENZOATO DE SODIO EN  
MERMELADAS INDUSTRIALES QUE SE COMERCIALIZARON EN LA  
CIUDAD DE SAN FERNANDO DEL VALLE DE CATAMARCA. FEBRERO-  
ABRIL 2012.**

Porcú Elida B., Valderrama E., Saldaño B., Rosales B.

Facultad Ciencias de la Salud-Maestro Quiroga S/N°-Universidad Nacional de Catamarca.

Email: beatrizdevera@hotmail.com

**Introducción:**

El trabajo presenta los resultados preliminares de un estudio de confituras industrializadas-mermeladas de durazno- que se comercializaron en la Ciudad de San Fernando del Valle de Catamarca en el Periodo Febrero-Abril del año 2012, en el marco del proyecto de investigación titulado:“Estudio comparativo de confituras artesanales elaboradas y comercializadas en San Fernando del Valle de Catamarca y confituras industrializadas elaboradas en la Republica Argentina estableciendo parámetros físicos-químicos y microbiológicos. Delineación de Normas Bromatológicas para confituras artesanales”.

El avance científico a comienzos del siglo XX permitió la transformación de la “industria artesanal” en una industria basada en el conocimiento científico. Fue en esta época donde comienza a diferenciarse dos tipos de elaboración de alimentos: la artesanal y la industrial.

En un principio estos procesos de elaboración eran discontinuos. Al mismo tiempo cada región elaboraba productos relacionados con las materias primas que se obtiene en la zona, llevándolos a escalas industriales con el auge de los aditivos alimentarios a mediados del siglo pasado.

La producción industrial entonces se identifica por un alto nivel productivo y de productividad que se alcanza con el avance de la tecnología y equipamiento acompañado de insumos que mejoran las características organolépticas y de conservación de los productos alimenticios, como lo constituyen las sales de benzoato de sodio, conservador químico usado en pulpas destinadas a la elaboración de confituras.

El C.A.A en su artículo 807 autoriza el uso de sales de benzoato de sodio para la conservación de pulpas, el cual no deberá superar las 600 ppm en el producto alimenticio terminado.

La presente investigación brinda información sobre los niveles de benzoato de sodio encontrados en mermeladas industriales que se comercializaron Ciudad de San Fernando del Valle de Catamarca en el Periodo Febrero-Abril del año 2012.

### **Objetivos:**

Cuantificar los niveles de de benzoato de sodio encontrados en mermeladas industriales que se comercializaron Ciudad de San Fernando del Valle de Catamarca en el Periodo Febrero-Abril del año 2012.

Evaluar el cumplimiento de las normas del C.A.A. en lo referente a niveles de benzoato de sodio en mermeladas industrializadas.

Evaluar el cumplimiento de las normas del C.A.A. en lo referente rotulado.

Evaluar el cumplimiento de las normas del C.A.A. en lo referente envase.

### **Metodología:**

El diseño metodológico seleccionado para esta investigación es de tipo descriptivo exploratorio.

### **Área de estudio:**

Comercios de San Fernando del Valle de Catamarca donde se comercializaron confituras industriales.

### **Muestra:**

Se analizaron un total de 10 marcas de mermelada de durazno industriales, seleccionándose las confituras que poseían rotulado

### **Toma de muestra:**

Se realizo en forma conjunta con el laboratorio Plan Control de Alimento dependiente de la Subdirección de Bromatología perteneciente a la Dirección de Policía Municipal de la Ciudad de San Fernando del Valle de Catamarca-Facultad de Ciencias de la Salud, mediante Convenio existente entre las entidades.

Para las Tomas de muestra se procedió según lo establecido en la Ordenanza Municipal 2304/91, Cap.III, Art. 13, en ella especifica que las muestras son por triplicado de mismo producto, con sus respectivas fajas de seguridad, donde se detallaron los datos que identificaron a las mismas: Nombre del Producto, Peso y/o Volumen, Marca, Fecha de Elaboración y/o Vencimiento.

**VARIABLES DE ESTUDIO:**

1. Envase.
2. Rotulado.
3. Conservadores químicos: benzoato de sodio.

**MÉTODOS:**

1. Envase: mediante observación directa, tomándose las directrices impuestas por la Normativa vigente, C.A.A.
2. Rotulado: mediante observación directa, tomándose las directrices impuestas por la Normativa vigente, C.A.A.
3. Conservadores químicos: Sales de benzoato de sodio totales por volumetría.

**RESULTADOS:**

Se analizaron un total de 12 marcas de mermeladas industriales.

Parámetros químicos: niveles de sales de benzoato de sodio encontrados

<b>Muestras manifestadas</b>	<b>Niveles de Benzoato de Sodio mg/kg.</b>	<b>Envase</b>	<b>Rotulado</b>
1	240	Adecuado	Completo
2	390	Adecuado	Completo
3	220	Adecuado	Completo
4	610	Adecuado	Completo
5	780	Adecuado	Completo
6	280	Adecuado	Completo
7	320	Adecuado	Completo
8	270	Adecuado	Completo
9	550	Adecuado	Completo
10	602	Adecuado	Completo
11	570	Adecuado	Completo
12	520	Adecuado	Completo

## **Conclusión:**

De los análisis efectuados se llegaron a las siguientes conclusiones:

- Nivel de Benzoato de Sodio: sobre un total de 12 marcas de mermelada industriales, el 25% presentaban niveles de benzoato de sodio por encima de lo estipulado por el C.A.A...
- Envases: el 100% de las muestras analizadas se presentaban envases de vidrio, material permitido por el C.A.A...
- Rotulado: el 100% de las muestras analizadas presentaron rotulados completos, acorde a lo establecido por C.A.A...

## **Bibliografía:**

- Andrada Carlos A.
- Código Alimentario Argentino. Actualizado. Tomo II. Bs. As. Argentina I.S.B.N./950/9407/05/4.
- CITEF. Recopilación técnica. Identificación y calidad de los alimentos frutihortícolas industrializados. Tomo I y II. INTI. Arg. 1987.
- Código Alimentario Argentino. Actualizado. Tomo II. Bs. As. Argentina I.S.B.N./950/9407/05/4
- Comisión del Codex Alimentarius. Etiquetado Nutricional, 1992.
- **[WWW.alimentosargentinos.gov.ar](http://WWW.alimentosargentinos.gov.ar)**
- **[WWW.produccioncatamarca.gov.ar/publicaciones](http://WWW.produccioncatamarca.gov.ar/publicaciones)**.
- **[WWW.unicordoba.edu.co/revistas/documentos](http://WWW.unicordoba.edu.co/revistas/documentos)**.