

EVALUACION DE LA PRESENCIA DE ANHIDRIDO SULFUROSO TOTAL EN DULCES DE MEMBRILLO ARTESANALES QUE SE COMERCIALIZARON EN LA CIUDAD DE SAN FERNANDO DEL VALLE DE CATAMARCA, FEBRERO- ABRIL DE 2.012.

Porcú, Elida B.; Brizuela Del Moral, M.; Roldan Luis O., Rosales Beatriz D.
Facultad Ciencias de la Salud – Maestro Quiroga s/n° - U.N.Ca.
Email: beatrizdevera@hotmail.com

Introducción:

El trabajo presenta los resultados preliminares de un estudio en confituras regionales artesanales – dulce de membrillo- que se comercializaron en la Ciudad de San Fernando del Valle de Catamarca en el periodo Febrero - Abril del año 2.012, 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 República Argentina Estableciendo parámetros Físicos-Químicos y Microbiológicos. Delineación de normas bromatológicas para confituras artesanales.

La producción artesanal, se caracteriza por su baja escala productiva y de productividad, donde prevalece la presencia de las materias primas en su estado más genuino, en cuyos procesos de elaboración se advierten la utilización de métodos manuales con equipamiento de escaso nivel económico y alta calidad del producto final.

La producción industrial en cambio 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 sulfito, conservador químico notable en el producto alimenticio, incrementando su vida útil.

El C.A.A. en su artículo 807 autoriza el uso de sales de sulfito para la conservación de pulpas de frutos destinados a la elaboración de confituras, no superándose los 10mg/kg de anhídrido sulfuroso total en el producto alimenticio terminado.

La presente investigación brinda información sobre los niveles de anhídrido sulfuroso total encontrados en dulce de membrillo artesanales que se comercializaron en la Ciudad de San Fernando del Valle de Catamarca, durante los meses de febrero-abril del año 2012.

Objetivos:

- Cuantificar los niveles de anhídrido sulfuroso total en dulce de membrillo artesanales que se Comercializaron en la Ciudad de San Fernando del Valle de Catamarca en el periodo Febrero - Abril del año 2.012.

- Evaluar el cumplimiento de las normas de C.A.A. en lo referente a niveles de anhídrido sulfuroso total en dulce de membrillo artesanales.
- Proporcionar datos para la redacción de normas sobre la elaboración y circulación de alimentos artesanales.

Metodología:

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

Área de Estudio:

Comercios de San Fernando del Valle de Catamarca, donde se comercializan confituras artesanales.

Muestra:

Se analizaron un total de 10 marcas de dulce de membrillo artesanales, seleccionándose las confituras que poseían rotulado con la declaración “Alimento Artesanal”.

Tomas de Muestra:

Se realizó 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:

- Envase
- Rotulado.
- Conservadores químicos: Sulfito de Sodio.

Métodos:

- Envases: mediante observación directa, tomando las directrices impuesta por la Normativa Vigente, C.A.A.

- Rotulado: mediante observación directa, tomando las directrices impuesta por la Normativa Vigente, C.A.A.
- Determinación de Conservador Químico: Sulfitos Totales por Volumetría. Método de Ripper.

Resultados:

Se analizaron un total de 10 marcas de dulces de membrillos artesanales seleccionándose las confituras que poseían rotulado con la declaración “Alimento Artesanal”.

Parámetros químicos: niveles de anhídrido sulfuroso total encontrados

Muestras manifestadas	Niveles de Anhídrido Sulfuroso Total mg/kg	Envase	Rotulado
1	136	Adecuado	Incompleto
2	24	Adecuado	Incompleto
3	36	Adecuado	Incompleto
4	25	Adecuado	Incompleto
5	22	Adecuado	Incompleto
6	91	Adecuado	Completo
7	30	Adecuado	Incompleto
8	104	Adecuado	Completo
9	95	Adecuado	Incompleto
10	24	Adecuado	Incompleto

Conclusiones:

De los análisis efectuados se llegaron a las siguientes conclusiones:

- Nivel de anhídrido sulfuroso total: sobre un total de 10 marcas de dulce de membrillo artesanales que presentaban rotulado con la declaración “artesanal”, tres de ellos contenían niveles del conservador químico por encima de lo estipulado por el C.A.A., representando el 30% de las muestras.

- Envase: el 100% de las muestras presentaban envases acorde a lo autorizado por el C.A.A.
- Rotulado: el 80 % de las muestras analizadas se observaron rotulados incompletos y en lo particular el faltante del RPPA (Registro Provincial de Productos Alimenticios) otorgado por la autoridad sanitaria competente.

Bibliografía:

- Andrada Carlos A. Control de alimentos hacia una red de seguridad alimentaria. Editorial La Colmena, Bs. As. 1998.
- 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
- www.produccioncatamarca.gov.ar/publicaciones/contador.asp
- www.unicordoba.edu.co/revistas/rta/documentos.