



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA
DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

TERMO DE NÃO OBJEÇÃO PARA COADJUVANTES EM PRODUTOS CÁRNEOS E DE PESCADO

Em cumprimento ao disposto no artigo 270 do Decreto 9013/2017 e suas alterações, a Diretora do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal - DIPOA, da Secretaria de Defesa Agropecuária, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, **declara a não objeção** deste Departamento à utilização por estabelecimentos sob Inspeção Federal do COADJUVANTE DE TECNOLOGIA a seguir identificado:

1. IDENTIFICAÇÃO:

- Nome do coadjuvante de tecnologia: Ácido Cítrico
- Número INS: 330

2. FINALIDADE:

Classe funcional: agente de controle de microrganismo e estabilizante de cor
Limite máximo: não aplicável (deve atender à definição de coadjuvante de tecnologia)
Aprovado para as seguintes categorias de alimentos: gelatina e colágeno

3. JUSTIFICATIVA TÉCNICA:

A Associação, em seu requerimento (27702943) descreve as seguintes justificativas, transcritas a seguir:

Na indústria de gelatina e colágeno hidrolisado, o ácido cítrico utilizado nas etapas de hidrólise ou filtração mantém o pH baixo, promovendo a preservação do produto nestas etapas de processamento através do controle de microrganismos. **(Agente de Controle de Microrganismos).**

Nas etapas de hidrólise, o ácido cítrico também pode ser utilizado em substituição à outros ácidos e bases, como por exemplo Ác. Acético/ ou Ác. Sulfúrico/ ou Ác. Clorídrico, e/ ou Hidróxido de Sódio/ Hidróxido de Amônio para ajustar o pH ótimo da atividade da enzima, funcionando como catalizador. Os ácidos também podem ser utilizados para controle de microrganismos mantendo a solução de gelatina a pH baixos. **(Agente de Controle de Microrganismos).**

O ácido cítrico é utilizado como complexante do ferro presente na solução de gelatina/colágeno hidrolisado para evitar o surgimento de coloração esverdeada na presença de peróxido de hidrogênio, desta forma, atingindo as características demandadas pelo mercado. Por ser um ácido orgânico, não modifica teor de cinzas do produto. **(Estabilizante de cor)**

Conclui-se, desta forma, que o uso de ácido cítrico no processo de produção da

gelatina/colágeno hidrolisado tem diferentes e essenciais funções para a obtenção do produto de forma controlada e que, portanto, o pH ácido gerado pela sua utilização tem a função de preparar o ambiente para as reações químicas e transformações físicas que ocorrem no processo de produção de gelatina/colágeno hidrolisado. Sendo assim, o ajuste de pH é uma função secundária para as diferentes funções tecnológicas que o ácido cítrico tem no processo de produção, como:

- Agente de controle de microrganismos,
- Estabilizante de cor.

4. **CONDICIONANTES ADICIONAIS:**

Somos de PARECER favorável a aprovação do coadjuvante de tecnologia, na seguinte condição:

Nome do coadjuvante de tecnologia: Ácido Cítrico

Número INS: 330

Classe funcional: agente de controle de microrganismo e estabilizante de cor

Limite máximo: não aplicável (deve atender à definição de coadjuvante de tecnologia)

Aprovado para as seguintes categorias de alimentos: gelatinas e colágeno

O presente TERMO DE NÃO OBJEÇÃO é embasado nos conhecimentos científicos atuais e nas informações apresentadas pela requerente. O MAPA pode rever este Parecer frente a novas evidências de que o uso da substância como COADJUVANTE DE TECNOLOGIA representa um risco significativo à saúde.

Conforme esclarecido no Parecer da ANVISA N° 4365323/22-6, a interessada deverá pleitear na Anvisa uma petição secundária de inclusão de uso de aditivos, apresentando junto àquela Agência o parecer favorável da Anvisa e o Termo de não objeção do MAPA.



Documento assinado eletronicamente por **JULIANA SATIE BECKER DE CARVALHO CHINO, Diretora Substituta**, em 06/04/2023, às 15:48, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site: https://sei.agro.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **27819996** e o código CRC **AC201417**.