



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA
SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA
DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

TERMO DE NÃO OBJEÇÃO PARA ADITIVOS EM COLÁGENO E GELATINA

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 ADITIVO a seguir identificado:

1. IDENTIFICAÇÃO:

Nome do aditivo: BENZOATO DE SÓDIO

Número INS: 211

2. FINALIDADE:

Classe funcional: CONSERVANTE

Limite máximo: 300mg/kg

Aprovado para as seguintes categorias de alimentos: colágeno e gelatina hidrolisados na forma líquida

Notas: como ácido benzóico

3. JUSTIFICATIVA TÉCNICA:

A empresa, em seu relatório (27042114) descreve as seguintes justificativas, transcritas a seguir:

Esclarecemos que há clientes específicos que usam gelatina / colágeno hidrolisado na forma líquida concentrada como ingrediente na formulação dos seus produtos (exemplo: elaboração de géis proteicos, barrinhas de proteína). O produto final da indústria fabricante é expedido para o cliente direto na forma líquida, e o benzoato de sódio é declarado em rótulo como aditivo conservante para estes casos

o produto não vai passar por secagem em outra indústria. A indústria fabricante produz o produto final na forma líquida, pois é uma demanda requerida pelo cliente.

Não ocorre a aplicação do benzoato de sódio em produtos que serão secados em outra unidade fabril.

O benzoato de sódio é usado nos produtos que serão comercializados na forma líquida. Já para os produtos em que sua forma final é em pó, ou seja, que passam pelo processo de secagem,

quando na indústria (antes da secagem ou durante o transporte para secagem em unidade fabril externa), pode ocorrer a estocagem do produto na sua forma líquida, e nesse caso é necessária a adição de substância conservante (peróxido de hidrogênio) para sua conservação. Utiliza-se então o peróxido de hidrogênio, que pode ser neutralizado com o uso de enzima (catalase) antes do processo de secagem, não deixando residual e mantendo a neutralidade do meio. O ácido sulfúrico não é indicado nesse caso, pois altera o pH do meio tornando-o ácido, causando alteração sensorial (sabor e odor) no produto final.

Gelatina / colágeno hidrolisado em solução (na forma líquida) é constituída basicamente de proteína e água. A elevada atividade de água num meio proteico favorece o crescimento de microrganismos. A natureza dos organismos que crescem em soluções de gelatina depende de vários fatores. O pH tem uma influência muito importante. Em valores de pH inferiores a 4, o crescimento bacteriano é suprimido, enquanto leveduras e bolores crescem abundantemente. A degradação de soluções de gelatina por leveduras e bolores pode ser inibida pelo uso de conservantes. (Fonte: Gelatin Handbook (gelatin-gmia.com)) O benzoato de sódio é um conservante efetivo em meio ácido, por isso é o mais indicado para a gelatina / colágeno na forma líquida.

4. **CONDICIONANTES ADICIONAIS:**

Considerando que a empresa solicitou a inclusão do aditivo Benzoato de sódio em gelatina/colágeno hidrolisados na sua forma líquida;

Considerando a aprovação exarada pela ANVISA;

Somos de parecer FAVORÁVEL a aprovação do aditivo, na seguinte condição:

Nome do aditivo: BENZOATO DE SÓDIO

Número INS: 211

Classe funcional: CONSERVANTE

Limite: 300MG/KG OU 0,03G/100MG

Aprovado para as seguintes categorias de alimentos: GELATINA E COLÁGENO HIDROLISADOS NA FORMA LÍQUIDA

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° 4710955/22-5, 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 **ANA LUCIA DE PAULA VIANA, Diretor(a) do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal**, em 11/04/2023, às 16:03, 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?](https://sei.agro.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0)

[acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0](https://sei.agro.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), informando o código verificador 27924289 e o código CRC F57BC793.