



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

**TERMO DE NÃO OBJEÇÃO PARA ADITIVO E/OU COADJUVANTES EM PRODUTOS CÁRNEOS**

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: Polidimetilsiloxano
- Número INS: 900a

**2. FINALIDADE:**

Classe funcional: antiespumante  
Limite máximo: 0,0022g/100mg (22 mg/kg)  
Aprovado para as seguintes categorias de alimentos: gelatina e colágeno

**3. JUSTIFICATIVA TÉCNICA:**

A empresa, em seu requerimento (26990023) descreve as seguintes justificativas, transcritas a seguir:

O antiespumante é utilizado na etapa de neutralização do peróxido de hidrogênio antes do processo de secagem no spray dryer, pois temos a formação de espuma no tanque de neutralização. O antiespumante controla a geração de espuma e evita possível problema microbiológico pelo produto transbordar do tanque.

O antiespumante altera a tensão superficial do líquido presente no tanque e desta forma reduz a formação de espuma.

O antiespumante é indicado na etapa de secagem, nesta etapa inicialmente é adicionado o antiespumante e a enzima catalase para remoção de peróxido de hidrogênio antes da gelatina hidrolisada/colágeno hidrolisado passar pelo trocador de placas do pré-aquecedor cuja temperatura fica entre 100 a 110°C. Em seguida a gelatina/colágeno é bombeada passando por um conjunto de filtros GAF e segue para o spray dryer onde as gotículas de gelatina/colágeno são atomizadas e imediatamente entram em contato com fluxo de ar quente, ocorrendo o processo de secagem do produto e o armazenado do produto seco em silos.

O dimetilsilicone já foi avaliado pela ANVISA, além dos órgãos internacionais JECFA, EFSA e FDA.

Os regulamentos brasileiros em vigor que aprovam o uso do dimetilsilicone em alimentos são: RE nº 387/1999 (balas, gomas de mascar), RDC nº 33/2001 (sopas e caldos), RDC nº. 23/2005 (creme vegetal), RDC nº. 25/2005 e RDC nº 5/2007 (bebidas não alcólicas), RDC nº 8/2013 (geléias), RDC nº. 34/2001 (preparações culinárias industriais).

#### 4. **CONDICIONANTES ADICIONAIS:**

Considerando a definição de aditivo alimentar antiespumante dada pela Portaria SVS/MS n. 540/1997,

Considerando o parecer da ANVISA à extensão de uso do aditivo para gelatina e colágeno,

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

- Nome do aditivo: Polidimetilsiloxano
- Número INS: 900a
- Classe funcional: antiespumante
- Limite máximo: 0,0022g/100mg (22 mg/kg)

**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 ADITIVO alimentar representa um risco significativo à saúde.

A interessada deverá pleitear na Anvisa uma petição secundária de inclusão de uso de aditivos, apresentando junto àquela Agência o parecer favorável e o Termo de não objeção do MAPA.



Documento assinado eletronicamente por **JULIANA SATIE BECKER DE CARVALHO CHINO, Diretora Substituta**, em 24/03/2023, às 10:27, 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](https://sei.agro.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), informando o código verificador **27544953** e o código CRC **8D436B0F**.