



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

TERMO DE NÃO OBJEÇÃO PARA ADITIVO 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: SORBATO DE POTÁSSIO

Número INS: 202

2. FINALIDADE:

Classe funcional: CONSERVANTE

Limite máximo: 0,03g/100g ou 300 mg/kg

Aprovado para as seguintes categorias de alimentos: GELATINAS E COLÁGENO

Notas: limite expresso como ácido sórbico

3. JUSTIFICATIVA TÉCNICA:

A interessada apresenta os esclarecimentos solicitados na Informação 602 (27690929) conforme segue:

O sorbato de potássio, como ácido sórbico preserva a alimento atuando diretamente nas células dos microrganismos contaminantes reagindo com suas enzimas do metabolismo dos carboidratos e do ciclo dos citratos.

Quando usado em produtos cujo pH é ligeiramente ácido (pH 5,5 a 6,0), os sorbatos são os agentes conservantes mais eficazes contra um amplo espectro de deteriorações por microrganismo. A eficácia dos sorbatos aumenta com o aumento da acidez.

Os sorbatos são fundamentalmente efetivos contra leveduras e fungos filamentosos, atuando sobre as bactérias *Staphylococcus aureus*, *Salmonella* spp., *Vibrio parahaemolyticus*, coliformes e bactérias psicrotólicas deteriorantes, como *Pseudomonas* spp. Além disso, podem inibir a atividade de vários sistemas enzimáticos, rompendo processos vitais envolvidos nas funções de transporte, metabolismo celular, crescimento e replicação. Em fungos, estudos mostram que ocorre a inibição das desidrogenases, interferindo na assimilação oxidativa. Vários estudos também indicam que os sorbatos inibem a germinação de esporos.

O sorbato de potássio é usado como conservante exclusivamente em colágeno líquido que será comercializado nessa forma líquida. Neste caso, o produto final líquido tem prazo de validade de 6 meses. Para o produto comercializado seco, não é usado o sorbato de potássio para o produto na

forma líquida na etapa de armazenamento, e que aguarda a próxima etapa (secagem). Os ácidos e peróxidos são usados em outras etapas do processo produtivo e são neutralizados / inativados e seus traços não exercem função no produto final. Já para o produto líquido é necessário que o conservante exerça função no produto final e por isso é considerado um aditivo.

O sorbato de potássio é usado exclusivamente 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 outras substâncias que são neutralizadas nas etapas posteriores do processo de fabricação. Conclui-se desta forma que o uso do sorbato de potássio no processo de produção de gelatina / colágeno hidrolisado líquido tem função essencial para manter suas características controladas e seguras para sua comercialização.

Na etapa de estocagem e preparo final, são adicionados os conservadores sorbato de potássio (INS 202) e benzoato de sódio (INS 211). O produto segue então para envase na forma líquida, rotulagem e armazenagem, para posterior expedição ao cliente.

Assim, com base nos esclarecimentos prestados, somos de parecer favorável ao uso do aditivo sorbato de potássio como aditivo conservante em gelatinas e colágenos hidrolisados.

4. **CONDICIONANTES ADICIONAIS:**

Considerando que a empresa solicitou a inclusão do uso de SORBATO DE POTÁSSIO em gelatina e colágeno em suas formas líquidas.

Considerando a aprovação exarada pela ANVISA (26945272)

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

Nome do aditivo: SORBATO DE POTÁSSIO

Número INS: 220

Classe funcional: CONSERVANTE

Limite máximo: 0,03g/100g ou 300 mg/kg

Notas: limite expresso como ácido sórbico

Aprovado para as seguintes categorias de alimentos: GELATINAS E COLÁGENOS 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 ADITIVO representa um risco significativo à saúde.

Conforme esclarecido no Parecer da ANVISA N° 4508777/22-8, 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 17/04/2023, às 10:44, 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 **28028176** e o código CRC **45A7E926**.

