

DETERMINAÇÃO DO TEOR DE ÁCIDO ACÉTICO EM AMOSTRAS DE VINAGRE ADQUIRIDAS NA REGIÃO DE CRUZ ALTA

BRUSCO, Indiará¹; FOGLIARINI, Caroline B.¹; JUNQUEIRA, Caroline¹; SEIFERT, Queli C.S.¹; BARCAROL, Leandro Nicola¹; IEGGLI, Carine V.S.²

O ácido acético é um ácido orgânico com a fórmula estrutural CH_3COOH que se produz pela fermentação (oxidação) do álcool etílico, por ação da bactéria *Acetobacter aceti*. É consumido na forma alimentícia como vinagre, que é uma solução diluída do ácido acético glacial. O vinagre é considerado um condimento, pois a sua principal finalidade é atribuir gosto e aroma aos alimentos, a quantidade indicada para consumo deve estar entre 4% e 6% de ácido acético de acordo com a legislação brasileira. Quando ingerido em excesso o ácido acético pode provocar irritação severa da mucosa da boca e do trato gastrointestinal, como vômito, hematêmese, diarreia, colapso circulatório, uremia e morte, além da erosão do esmalte dentário, bronquite, irritação ocular. Por esses motivos torna-se necessário a sua quantificação nos produtos que o possuem como componente, sendo, portanto o objetivo deste trabalho determinar a porcentagem de ácido acético em amostras de vinagre. A determinação do teor de ácido nas amostras foi realizada por titulometria de neutralização utilizando como titulante o NaOH 0,1M e determinação colorimétrica do ponto final usando a fenolftaleína como indicador. As amostras consistiram de vinagre de vinho tinto, laranja, maçã, vinho branco, de álcool e colonial. Os teores declarados de ácido acético nas amostras variavam de 3,0 a 4,2%, sendo que uma das amostras não possuía valor declarado por ser vinagre do tipo colonial. As amostras analisadas apresentaram valores de 2,97% a 5,39%, estando abaixo do máximo indicado pela legislação e, portanto, não apresentando risco para o consumidor. Avaliando o resultado encontrado e o valor declarado no rótulo as amostras foram consideradas adequadas, não apresentando diferença significativa. Concluindo, a quantificação analítica do CH_3COOH no vinagre é de suma importância levando em consideração que se trata de um produto ingerido como alimento e que os seus altos teores podem causar riscos à saúde da população consumidora.

¹ Acadêmicas do curso de Farmácia da UNIVERSIDADE DE CRUZ ALTA - UNICRUZ

² Professora Dr.^a. da Universidade de Cruz Alta - UNICRUZ, Orientadora