

COORDENAÇÃO DE INVESTIGAÇÃO CIENTÍFICA

PROJETO DE INVESTIGAÇÃO CIENTÍFICA

Concentração de cianeto total em alimentos derivados da mandioca comercializados em feiras livres da região metropolitana de Belém - Pará

COORDENADOR:

Profª MSc. Cláudia Simone Baltazar de Oliveira

OBJETIVO

Avaliar a concentração de cianeto total em alimentos derivados da mandioca em feiras livres da região metropolitana de Belém, Pará.

RESUMO

Os produtos derivados da mandioca estão entre os principais alimentos da população paraense. Estudos têm demonstrado que esses produtos podem apresentar concentrações de cianeto preocupantes, o que leva a uma inquietação quanto a sua ingestão. Os teores de glicosídeos cianogênicos para serem considerados seguros em farinha de mandioca e no tucupi devem estar abaixo de 10 mg eq HCN kg,- segundo limite de segurança, que preconiza o Codex Alimentarius. O cianeto é extremamente tóxico e pode ser ingerido pela alimentação que apresenta características de lipossolubilidade e afinidades por grupamento sulfidrilas o que pode trazer sérios danos a fisiologia do homem exposto. A respiração celular pode ficar comprometida na presença do cianeto e proteínas importantes de transporte como a transtirretina podem apresentar seus mecanismos de funcionamento prejudicados. Os principais problemas de saúde associados à dieta altamente rica em compostos cianogênicos quando ingerido em doses abaixo da letal, por longo prazo, podem causar hipertireoidismo, resultante do metabolismo do tiocianato no metabolismo do iodo; neuropatia atáxica tropical, desordem neurológica, e kongo, uma paralisia rápida e permanente (CHISTE *et al*, 2011). Este estudo se propõe a avaliar a presença de cianeto em produtos derivados da mandioca comercializada pelos feirantes de Belém visando a contribuir com a segurança alimentar e melhor qualidade destes alimentos.

PALAVRAS-CHAVE: Mandioca; Cianeto; glicosídeos cianogênicos.

REFERÊNCIAS:

ANVISA, Resolução-RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001, Regulamento técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos 2001.

CHISTÉ, R.C., COHEN K. O., MATHIAS, E.A., OLIVEIRA, S. S. Quantificação de cianeto total nas etapas de processamento das farinhas de mandioca dos grupos seca e d'água. *Acta Amazônica*, v. 40, n. 1, p. 221 – 226, 2010

CHISTÉ, R. C., COHEN, K. O. Teor de cianeto total e livre nas etapas de processamento do tucupi. *Rev Inst Adolfo Lutz*. São Paulo, v. 70, n. 1, p.41-6, 2011

COOKE, R.D. An Enzymatic Assay for the Total Cyanide Content of Cassava (*Manihot esculenta* Crantz). *Journal of the Science of Food and Agriculture*, v. 29, p. 345-352. 1978

IBGE (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística), Pará – Bragança – histórico disponível em: <http://cidades.ibge.gov.br/xtras/perfil.php?lang=&codmun=150170&search=para|braganca|infograficos:-informacoes-completas>, 2014. Acesso em: 15/09/2016.