

## **A SANITIZAÇÃO COM PERÓXIDO DE HIDROGÊNIO PODE SER PERCEBIDA PELO CONSUMIDOR?**

**Natalia Notto Serena**

Estudante de Farmácia da Faculdade Pequeno Príncipe

**Rossana Catie Bueno de Godoy**

Engenheira-agrônoma, pesquisadora da Embrapa Florestas, [catie.godoy@embrapa.br](mailto:catie.godoy@embrapa.br)

**Maria Rosa Machado Prado**

Farmacêutica, professora da Faculdades Pequeno Príncipe

Atualmente observa-se um aumento pela procura de alimentos orgânicos que apresentem segurança e qualidade. Várias pesquisas demonstram que são comuns os casos de doenças, de origem alimentar associados ao uso de alimentos orgânicos, que não foram corretamente sanitizados e armazenados. A lavagem e desinfecção com agentes químicos à base de cloro promove o controle dos riscos microbiológicos. No entanto, o uso de hipoclorito de sódio, amplamente usado devido ao baixo custo e eficácia, tem sido proibido em alguns países, por reagir com a matéria orgânica, formando subprodutos organoclorados, considerados carcinogênicos, mutagênicos, teratogênicos ou tóxicos. O objetivo desse estudo foi comparar a eficiência do hipoclorito de sódio, ácido peroxiacético e peróxido de hidrogênio, por meio de análises microbiológicas e sensoriais. O tomate foi o vegetal de escolha para realização das análises, pelo fato de ser consumido cru na maioria das vezes, além de ser um dos alimentos mais comuns como causador de surtos alimentares. Para as análises microbiológicas foram utilizados métodos preconizados pela Legislação. A análise sensorial foi realizada utilizando o teste de diferença simples, e os resultados obtidos foram avaliados com o auxílio do teste de qui quadrado. A análise contou com a participação de 13 provadores treinados, que avaliaram o tomate nos quesitos sabor e aroma, determinando assim se o sanitizante interfere ou não nas características sensoriais do tomate. O peróxido de hidrogênio foi o mais eficiente, dentre os três sanitizantes estudados, analisado sob questão de risco à saúde, custo acessível e que não deixa resíduos no produto. Nas análises sensoriais não foi observada diferença de aroma e sabor no alimento sanitizado com peróxido de hidrogênio, assim como não foram observadas diferenças na análise de cor quando comparado com o controle (tomate sanitizado com água). A partir dessas avaliações pode se considerar que o peróxido de hidrogênio é um bom substituto ao hipoclorito de sódio na sanitização de produtos orgânicos.

Palavras-chave: Alimentos orgânicos; Tomate; Análise sensorial.