



Realização:



Apoio:



XVII CIC  
X ENPOS

Conhecimento sem fronteiras  
XVII Congresso de Iniciação Científica  
X Encontro de Pós-Graduação  
11, 12, 13 e 14 de novembro de 2008

## **Avaliação de fitas dosadoras de cloro utilizadas no Restaurante Escola da Universidade Federal de Pelotas, Campus Capão do Leão, RS.**

**Autor(es):** DECOL, Luana Tombini; ALEIXO, José Antônio Guimarães

**Apresentador:** Luana Tombini Decol

**Orientador:** José Antônio Guimarães Aleixo

**Revisor 1:** Ângela Terezinha Santiago Almeida

**Revisor 2:** Tiane Martin de Moura

**Instituição:** Universidade Federal de Pelotas

### **Resumo:**

A higienização de frutas e vegetais, principalmente quando consumidos crus é de extrema importância, uma vez que estes são potenciais veículos de organismos patogênicos como Salmonella, Shigella, Listeria monocytogenes, Escherichia coli além de protozoários, helmintos e vírus que podem transmitir doenças como toxinfecções alimentares e parasitoses. Um dos métodos utilizados para se fazer a sanitização destes alimentos é através do uso de solução clorada. Neste contexto, se faz necessária a obtenção de uma concentração de cloro na solução que seja eficaz no combate aos microrganismos. Para se determinar o cloro na solução sanitizante podemos contar com uma grande variedade de novos métodos que são oferecidos no mercado, como por exemplo as fitas dosadoras, que produzem resultados semi-quantitativos, em faixas de concentração, e se constituem em um método rápido e eficiente para ser utilizado no momento da preparação da solução facilitando seu controle. O objetivo deste trabalho foi avaliar o desempenho das fitas dosadoras de cloro das marcas Coleoni (fita A) e Precision Laboratories (fita B), utilizadas rotineiramente no Restaurante Escola da Universidade Federal de Pelotas do Campus Capão do Leão, RS. A avaliação foi realizada através da comparação dos resultados obtidos com as fitas A e B com os resultados obtidos pela titulação com tiossulfato, que se constitui no método químico de referência para determinação de cloro livre. A coleta de amostras da solução clorada para análise foi feita a cada 15 minutos durante o processo de higienização da alface que durou aproximadamente 45 minutos. A partir dos resultados encontrados verificou-se que os valores obtidos com a fita A foram mais baixos do que aqueles obtidos com a fita B. Quando comparadas as faixas de concentração de cloro obtidas nas fitas com os valores obtidos através da titulação com tiossulfato foi verificado que a fita A é a que produz os resultados mais próximos. Conclui-se que a fita A foi a que apresentou melhor desempenho e deve ser adotada como rotina pelo estabelecimento para controle do preparo da solução clorada.