



Secretaría de
Gobierno de Salud



Ministerio de Salud y Desarrollo Social
Presidencia de la Nación

Comisión Nacional de Alimentos

131° Reunión Ordinaria

1 y 2 de octubre de 2019

Grupo de Trabajo *ad hoc* “COMPUESTOS POLARES”

Dirección de Prevención y Vinculación Federal
INAL -ANMAT



Antecedentes

- En noviembre de 2018 ingresó a la CONAL nota de Testo Argentina S.A. para modificar el art. 552bis del CAA, para incorporar el parámetro de CP.
- En marzo de 2019 la CONAL acordó formar un Grupo de trabajo *ad hoc*.
- El GTCP llevó a cabo 4 reuniones: 24 de mayo, 4 de junio, 3 y 24 de septiembre, en las cuales:
Se analizó la propuesta de Testo S.A. y se expusieron dos trabajos:
 - De la FCV de la UBA sobre la calidad de aceites de fritura en locales gastronómicos de la CABA.
 - Del INTI, relevamiento y propuesta a la CONAL.

Propuesta presentada a la CONAL

Artículo 552bis - (Res 2012, 19.10.84)

"Los aceites y grasas de frituras usados serán considerados como no aptos para su utilización cuando:

- a) Presenten alteraciones y/o deficiencias en sus características sensoriales: olor, color, sabor, turbidez y otras.
- b) Presenten un punto de humo de 170°C o menor. En caso de disponer del aceite o grasa sin usar, la diferencia entre los puntos de humo respectivos no deberá ser mayor de 50°C.
- c) Presenten un contenido de ácidos grasos oxidados, insolubles en éter de petróleo, mayor de 1,0%.
- d) Presenten una acidez libre mayor de 2,50 mg KOH/g (1,25% como ácido oleico)".

e) Presenten un contenido de compuestos polares totales superior al 24%"

Revisión del art. 552bis

a) Presenten alteraciones y/o deficiencias en sus características sensoriales: olor, color, sabor, turbidez y otras.

Color:

- No hay correlación con deterioro global del aceite usado.

Composición del aceite y depende del tipo de alimento.

Olor y sabor:

- Requiere entrenamiento formal para su evaluación.

- Influye el tipo de alimento e ingredientes.

b) Presenten un punto de humo de 170°C o menor. En caso de disponer del aceite o grasa sin usar, la diferencia entre los puntos de humo respectivos no deberá ser mayor de 50°C

Pueden aumentar los compuestos de deterioro (bajo PM) Ácidos grasos libres y ser bajo el Punto de Humo.

Revisión del art. 552bis

c) Presenten un contenido de ácidos grasos oxidados, insolubles en éter de petróleo, mayor de 1,0%

Correlación aceptable de contenido de ácidos grasos oxidados con los CP totales.

d) Presenten una acidez libre mayor de 2,50 mg KOH/g (1,25% como ácido oleico).

El desarrollo de la acidez libre → No siempre presenta elevada correlación con parámetros indicadores de la alteración global. Los ácidos grasos (compuestos volátiles) se liberan al medio junto al agua evaporada.

Propuesta INTI

La propuesta del INTI para la modificación del Artículo 552 bis contempla sólo el parámetro de compuesto polares.

"Los aceites y grasas de frituras usados serán considerados como no aptos para su utilización cuando:

Presenten un contenido igual o superior al 25 % de Compuestos Polares Totales, determinado de conformidad con el método analítico AOCS Cd 20-91.

En el análisis de los Compuestos Polares Totales en grasas y aceites de fritura se podrán utilizar equipos de medición rápida, siempre y cuando hayan sido previamente aprobados y calibrados por una entidad competente y que cumplan con las siguientes características:

- Debe ser fácil de manipular.
- Debe ser seguro para utilizar en el área de preparación de alimentos."

Las 2 propuestas art. 552 bis

Propuesta INTI

"Los aceites y grasas de frituras usados serán considerados como no aptos para su utilización cuando:

Presenten un contenido igual o superior al 25 % de Compuestos Polares Totales, determinado de conformidad con el método analítico AOCS Cd 20-91.

En el análisis de los Compuestos Polares Totales en grasas y aceites de fritura se podrán utilizar equipos de medición rápida, siempre y cuando hayan sido previamente aprobados y calibrados por una entidad competente y que cumplan con las siguientes características:

- Debe ser fácil de manipular.
- Debe ser seguro para utilizar en el área de preparación de alimentos."

Propuesta Testo S.A.

Los aceites y grasas de frituras usados serán considerados como no aptos para su utilización cuando:

a) Presenten alteraciones y/o deficiencias en sus características sensoriales: olor, color, sabor, turbidez y otras.

b) Presenten un punto de humo de 170°C o menor. En caso de disponer del aceite o grasa sin usar, la diferencia entre los puntos de humo respectivos no deberá ser mayor de 50°C.

c) Presenten un contenido de ácidos grasos oxidados, insolubles en éter de petróleo, mayor de 1,0%.

d) Presenten una acidez libre mayor de 2,50 mg KOH/g (1,25% como ácido oleico)"

e) Presenten un contenido de compuestos polares totales superior al 24%.

Opinión del GTCP

Se recomienda establecer parámetros que se correlacionen con la calidad del aceite / grasa utilizado en la fritura de alimentos.

Eliminar los parámetros que presten a confusión o dualidad al momento de determinar la aptitud.

Se ajusta más la propuesta del INTI.

Definir la propuesta art. 552 bis

Observaciones

"Los aceites y grasas de frituras usados serán considerados como no aptos para su utilización cuando:

Presenten un contenido igual o superior al 25 % de Compuestos Polares Totales, determinado de conformidad con el método analítico AOCS Cd 20-91.

[En el análisis de los Compuestos Polares Totales en grasas y aceites de fritura se podrán utilizar equipos de medición rápida, siempre y cuando hayan sido previamente aprobados y calibrados por una entidad competente y que cumplan con las siguientes características:

- Debe ser fácil de manipular.
- Debe ser seguro para utilizar en el área de preparación de alimentos.]”

Alcance art. 552

El GTCP detectó la necesidad de modificar el art. 552 para ampliar el alcance, a locales gastronómicos/servicios de comida.

Artículo 552 - (Res 2012, 19.10.84)

"Con la denominación de Aceites y Grasas **para fritura industrial**, se entienden los aceites y grasas utilizados en la producción industrial de alimentos fritos.

Deberán reunir las características y responder a las exigencias de los aceites y grasas incluidos en el presente Código y estar obligatoriamente adicionados de antioxidantes y/o sinergistas autorizados según el Artículo 523bis, Inc 2, 3, 4, 6, 7, 8 y 9.

Se permite el agregado de metilsilicona como antiespumante en cantidad no superior a 10 mg/kg (10 ppm).

De acuerdo con las condiciones en que se realice el proceso de fritura, la autoridad sanitaria competente podrá desestimar el uso de aceites cuyo contenido en ácido linolénico sea superior al 2% de los ácidos grasos".

Revisión art. 552

La CONAL acordó que el GT proponga una modificación para ampliar el alcance, no sólo industrial sino también locales gastronómicos/servicios de comida.

Artículo 552 - (Res 2012, 19.10.84)

"Con la denominación de Aceites y Grasas **para fritura industrial**, se entienden los aceites y grasas utilizados en la producción industrial de alimentos fritos.

Deberán reunir las características y responder a las exigencias de los aceites y grasas incluidos en el presente Código y estar obligatoriamente adicionados de antioxidantes y/o sinergistas autorizados según el Artículo 523bis, Inc 2, 3, 4, 6, 7, 8 y 9.

Se permite el agregado de metilsilicona como antiespumante en cantidad no superior a 10 mg/kg (10 ppm).

De acuerdo con las condiciones en que se realice el proceso de fritura, la autoridad sanitaria competente podrá desestimar el uso de aceites cuyo contenido en ácido linolénico sea superior al 2% de los ácidos grasos".

Definir propuesta art. 552

CAA:

Artículo 552 “Con la denominación de Aceites y Grasas para fritura industrial, se entienden los aceites y grasas utilizados en la producción industrial de alimentos fritos. Deberán reunir las características y responder a las exigencias de los aceites y grasas incluidos en el presente Código y estar obligatoriamente adicionados de antioxidantes y/o sinergistas autorizados según el Artículo 523bis, Inc. 2, 3, 4, 6, 7, 8 y 9. Se permite el agregado de metilsilicona como antiespumante en cantidad no superior a 10 mg/kg (10 ppm). De acuerdo con las condiciones en que se realice el proceso de fritura, la autoridad sanitaria competente podrá desestimar el uso de aceites cuyo contenido en ácido linolénico sea superior al 2% de los ácidos grasos.”

Propuesta:

Artículo 552 “Los aceites y grasas utilizados durante el proceso de fritura de alimentos en la industria alimentaria, en locales gastronómicos, en los servicios de alimentación al público, en ferias y similares, deberán reunir las características y responder a las exigencias de los aceites y grasas incluidos en el presente Código.

Los aceites de uso industrial deberán estar adicionados de antioxidantes y/o sinergistas autorizados según el Artículo 523bis, Inc. 2, 3, 4, 6, 7, 8 y 9.

Se permite el agregado de metilsilicona como antiespumante en cantidad no superior a 10 mg/kg (10 ppm). **¿vigente?**

De acuerdo con las condiciones en que se realice el proceso de fritura, la autoridad sanitaria competente podrá desestimar el uso de aceites cuyo contenido en ácido linolénico sea superior al 2% de los ácidos grasos.” .

Conclusión

Solicitamos tiempo a la CONAL para terminar de consensuar las propuestas de modificación para los artículos 552 y 552bis y presentarla en la próxima reunión de la CONAL.



¡Muchas Gracias!

Av. de Mayo 869
(C1084AAD), Buenos Aires - Argentina
(+54-11) 4340-0800 / 5252-8200