

**MERCOSUL/GMC/RES. N° 84/93**

## **DEFINIÇÃO DE FUNÇÕES DE COADJUVANTES DE TECNOLOGIA**

**TENDO EM VISTA:** o Art. 13 do Tratado de Assunção, o Art. 10 da Decisão N° 4/91 do Conselho do Mercado Comum e a Recomendação N° 62/93 do Subgrupo de Trabalho N° 3, "Normas Técnicas".

### **CONSIDERANDO**

Que os Estados Partes acordaram definições para diferentes funções de Coadjuvantes de Tecnologia.

Que tal acordo resulta conveniente para facilitar o comércio interno e externo do MERCOSUL.

### **O GRUPO MERCADO COMUM RESOLVE:**

Art. 1 - Aprovar as definições de funções de Coadjuvantes de Tecnologia que constam como Anexo à presente Resolução.

Art. 2 - Os organismos competentes dos Estados Partes adotarão as medidas pertinentes a fim de dar cumprimento ao disposto precedentemente e informarão ao Grupo Mercado Comum os textos correspondentes através da Secretaria Administrativa.

**XII GMC - Montevideú, 14/II/1994.**

## ANEXO

### DEFINIÇÃO DE FUNÇÕES DE COADJUVANTES DE TECNOLOGIA

**Catalisadores:** são substâncias que iniciam e/ou aceleram a velocidade das reações químicas e enzimáticas.

**Fermentos biológicos:** leveduras e outros microorganismos utilizados em processos de tecnologia alimentar que envolvem fermentações.

**Agentes de clarificação/filtração:** são substâncias que têm a propriedade de clarificar e auxiliar a filtração de alimentos, facilitando a absorção das impurezas e sua remoção no momento da filtração.

**Agentes de coagulação:** substâncias que promovem a coagulação, facilitando a separação das substâncias durante o processo, ou a modificação da textura do alimento, com exceção dos coalhos.

**Agentes de controle de microorganismos:** substâncias que têm a propriedade de controlar e/ou inibir o desenvolvimento dos microorganismos em determinada fase do processo de fabricação do alimento.

**Agentes de floculação:** substâncias que promovem a floculação com o objetivo de facilitar a separação de algumas substâncias do meio.

**Agentes e suportes de imobilização de enzimas:** substâncias que atuam como agentes ou suportes para a imobilização de enzimas.

**Agentes de lavagem e/ou descascamento:** substâncias que têm a propriedade de atuar sobre a superfície de produtos de origem vegetal ou animal, facilitando a limpeza e/ou o descascamento.

**Agentes de esfriamento/congelamento por contato:** substâncias que promovem o esfriamento/congelamento por contato.

**Agentes desengomadores:** substâncias que favorecem a remoção ou separação de gomas e/ou mucilagens.

**Enzimas ou preparações enzimáticas:** substâncias de origem animal, vegetal ou microbiana que atuam favorecendo as reações químicas desejáveis.

**Gases propelentes, gases para embalagens:** gases inertes que servem de veículo para propelir alimentos ou deslocar o ar nas embalagens ou recipientes.

**Lubrificantes, agentes de desmoldagem, antiaderentes, auxiliares de moldagem:**

substâncias que lubrificam evitando a aderência, auxiliando na moldagem e desmoldagem.

Nutrientes para fermentos biológicos: substâncias que nutrem os fermentos biológicos para que mantenham seu desempenho durante o processo de fermentação.

Resinas de intercâmbio iônico, membranas e peneiras moleculares: substâncias que possibilitam a separação, o fracionamento ou o intercâmbio de componentes de alimentos.

Solventes de extração e processamento: substâncias que têm a capacidade de dissolver parte dos componentes de um alimento, facilitando sua extração e separação.

Agentes de inibição enzimática antes da etapa do branqueamento: substâncias que inibem reações enzimáticas de oxidação.

Detergentes: substâncias que modificam a tensão superficial em alimentos.