



# CONTAMINAÇÃO POR MOSH E MOAH



O assunto **MOSH e MOAH**, ainda gera muitas dúvidas e cada vez mais fabricantes de alimentos fazem perguntas sobre produtos isentos de **MOSH/MOAH**.

Como esse é um tema muitas vezes mal compreendido pelas organizações, iremos compartilhar nesse material, dados resultantes de muitas pesquisas sobre o assunto, no formato de um breve resumo, buscando trazer mais informação sobre **MOSH/MOAH**.

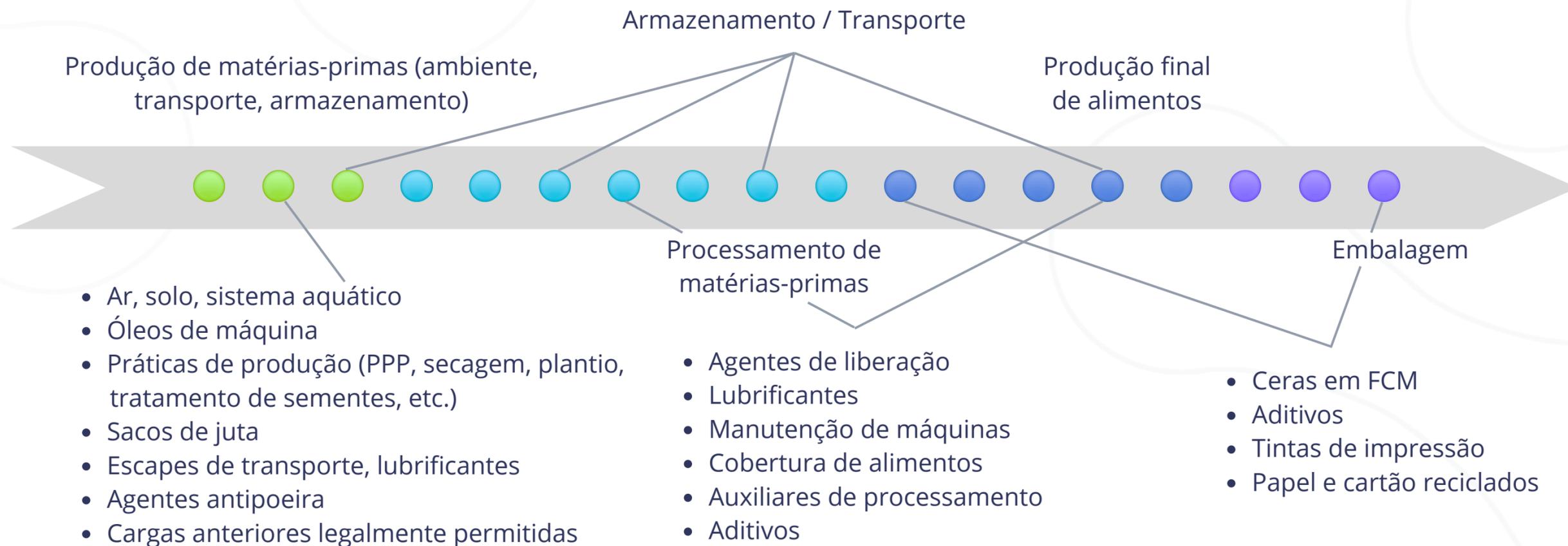
- **MOSH** - Hidrocarbonetos saturados de óleo mineral
- **MOAH** - Hidrocarbonetos aromáticos de óleo mineral



É comum as pessoas imaginarem que, uma vez detectado o **MOSH/MOAH** nos alimentos, este provém automaticamente dos lubrificantes utilizados.

Isto deve-se ao fato de, no nome do **MOSH/MOAH**, conter a palavra “**óleo**”. No entanto, a questão do potencial contaminação dos alimentos com **MOH** deve ser gerida por toda a cadeia de abastecimento.

A contaminação pode ter origem de muitas fontes diferentes, como: embalagem, tinta de impressão, papel, sacos de rafia, agentes antipoeira, revestimentos, etc.

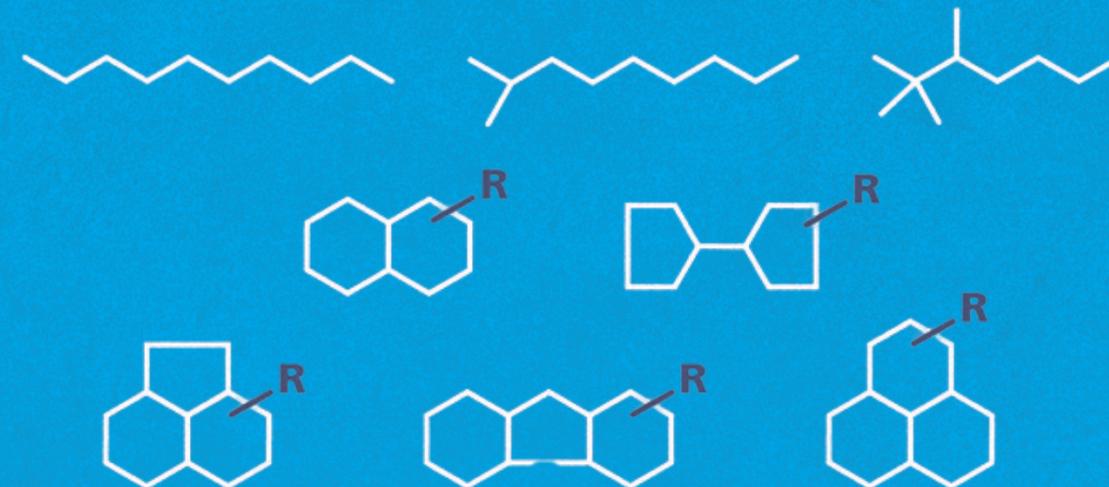


# MOSH

2023 EFSA (European Food Safety Authority) foi emitido uma atualização no parecer da avaliação dos riscos dos **MOH** nos alimentos:

A exposição a **MOSH** na dieta humana, não gera nenhum tipo de preocupação em nenhuma faixa etária.

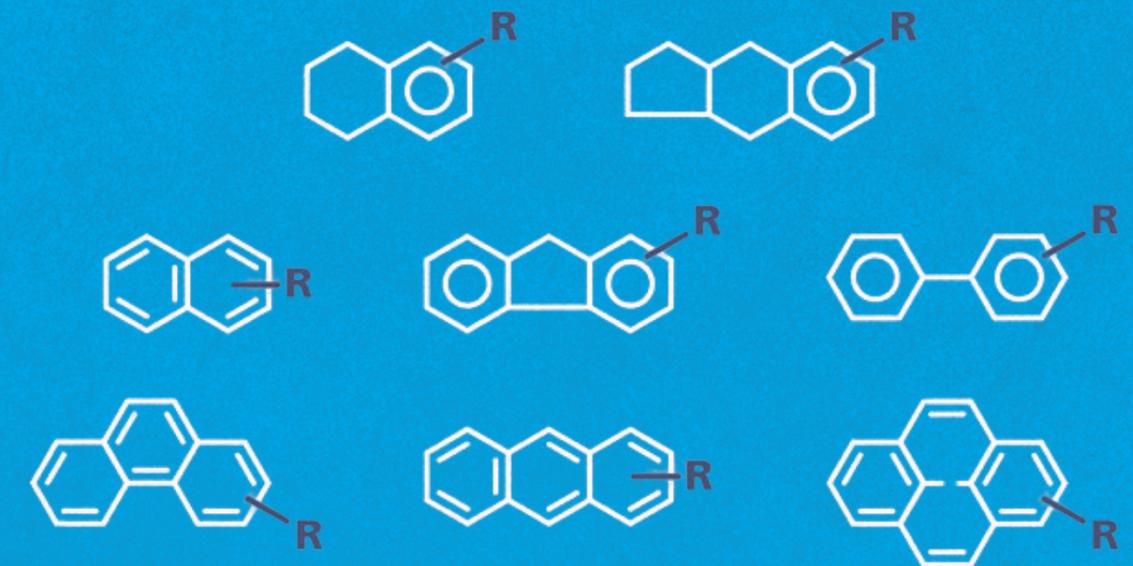
Isso significa que a presença de **MOSH** já **não é relevante**.



# MOAH

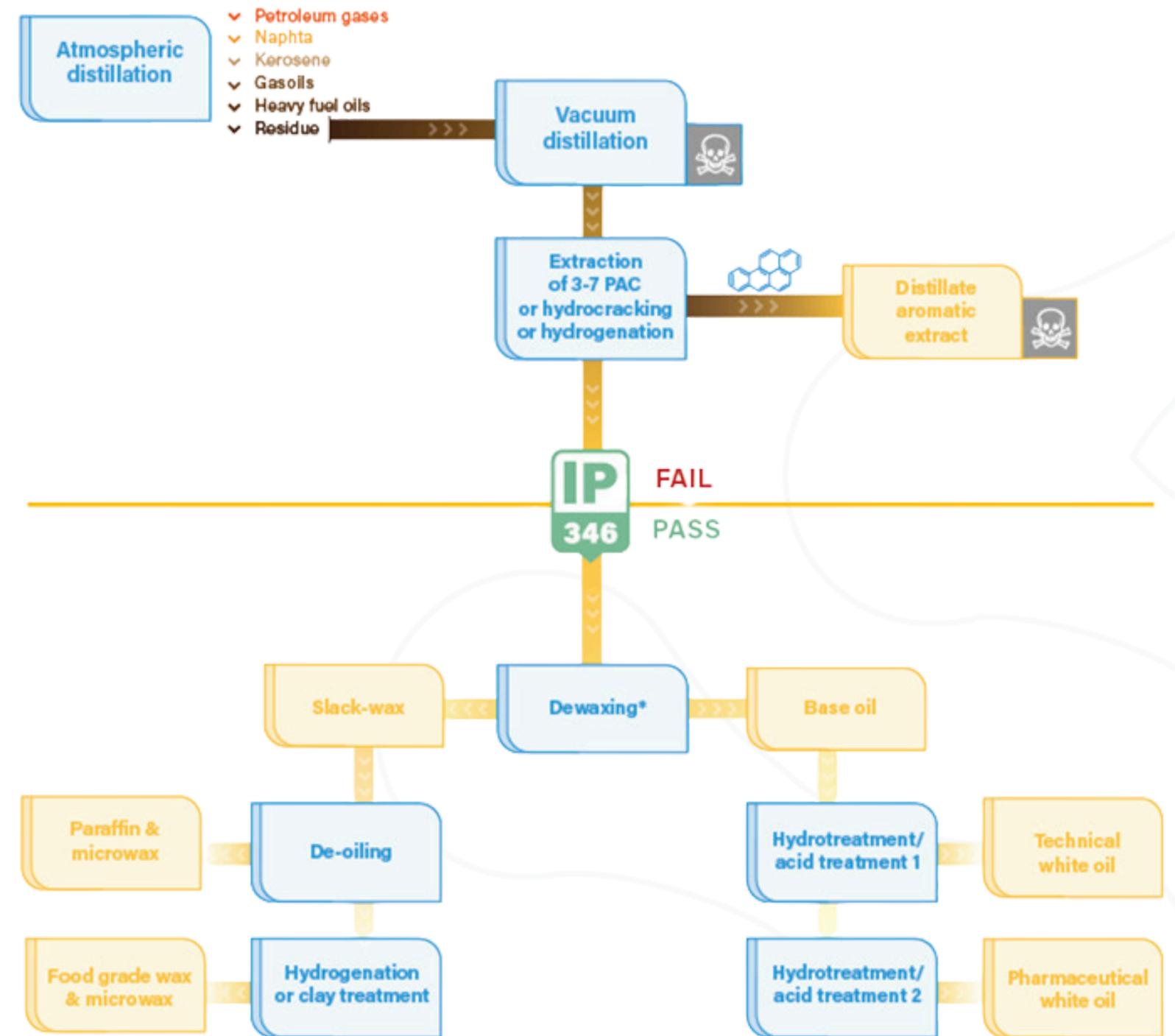
Constituído por uma molécula em formato de anéis PAC. As moléculas de **MOAH** com 3 a 7 anéis PAC, têm um potencial cancerígeno, no entanto as moléculas de MOAH que contém entre 1 e 2 anéis PAC, são comprovadamente **seguros**.

Os **MOAH** prejudiciais (anéis de 3 a 7 PAC), por lei são removidos no processo de refino, sendo assim, **não estão presentes** em lubrificantes de grau alimentício certificados.



O teste **IP 346**, verifica a presença substâncias cancerígenas na refinaria e identifica a presença desses **anéis PAC** de **MOAH**.

Isso garante que nossos lubrificantes de grau alimentício **não conterão MOAH nocivo**.



\*Dewaxing not necessary for naphthenic base oils and white oils manufacture



# Em geral, no que diz respeito aos óleos de base:

- O óleo branco contém **MOSH**, (no entanto, este problema já não é relevante de acordo com a EFSA) e, em princípio, não contém **MOAH**.
- **PAO** não contém MOAH e MOSH
- **PAG** não contém MOSH e MOAH
- **ESTER** não contém MOSH e MOAH

Sabemos que as análises **MOSH/MOAH** nem sempre são claras e fiáveis. Isto se deve principalmente aos aditivos utilizados nos lubrificantes.

Por isso, criámos um certificado **Foodmax MOSH-MOAH Free**, que classifica cada uma de nossas linhas de produto.



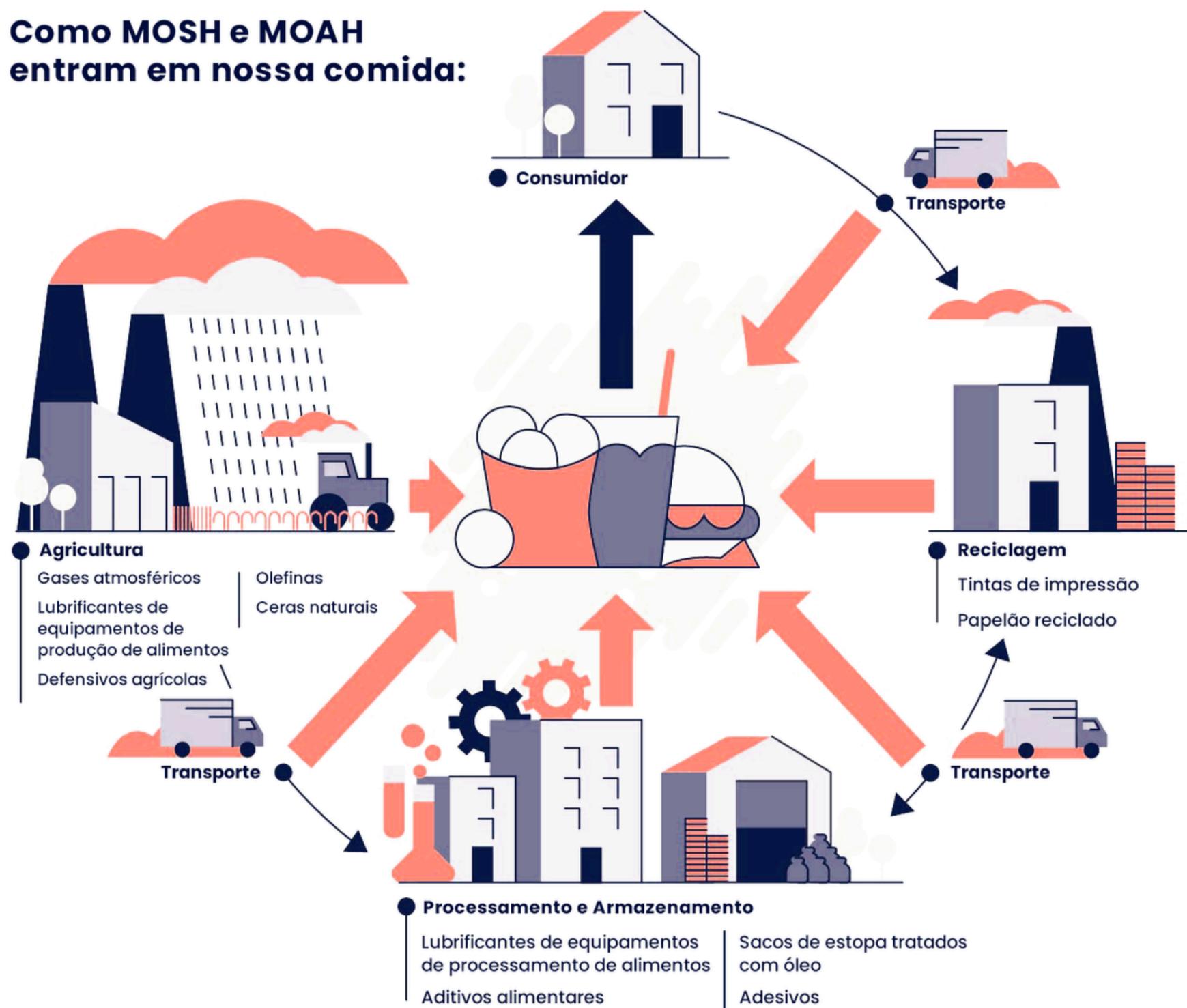
# O que recomendamos:

- Utilizar lubrificantes de grau alimentício certificados e registados **NSF H1** ou **3H** e **FGL** produzidos de acordo com a norma **ISO 21469**.
- Formar e educar o pessoal que trabalha com lubrificantes.
- Conheça os seus lubrificantes

Em caso de dúvidas, contacte o seu consultor da **Matrix Specialty Lubricant**.



## Como MOSH e MOAH entram em nossa comida:





# Obrigado!

## Fale conosco



**Telefone**  
+55 41 3079-9700



**E-mail**  
comercial@mecflux.com.br



**Site**  
www.mecflux.com.br



**Endereço**  
Primeiro Ministro Brochado da Rocha, 320 - Curitiba/PR