



BIAL

BOLETIM DO INSTITUTO ADOLFO LUTZ

SÃO PAULO

ANO 3

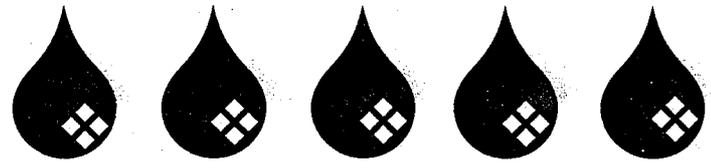
Nº 2

1993

**AMENDOIM
CONTAMINADO**

Pág. 3

Avaliação da qualidade da água de abastecimento público na região de Campinas.



Pág. 4

NOTÍCIAS NOTÍCIAS NOTÍCIAS NOTÍCIAS NOTÍCIAS NOTÍCIAS NOTÍCIAS NOTÍCIAS
 NOTÍCIAS NOTÍCIAS NOTÍCIAS NOTÍCIAS NOTÍCIAS NOTÍCIAS NOTÍCIAS NOTÍCIAS
 NOTÍCIAS NOTÍCIAS NOTÍCIAS NOTÍCIAS NOTÍCIAS NOTÍCIAS NOTÍCIAS NOTÍCIAS

*LAL-RIBEIRÃO PRETO
 CONTRIBUIÇÃO EFETIVA
 FRENTE À AMEAÇA
 DA CÓLERA*

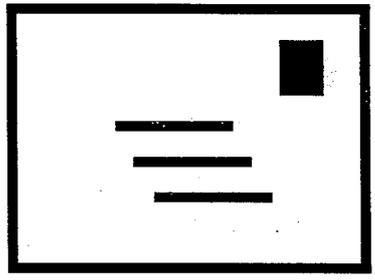
Pág. 5

ESCREVA!!!
 SUA CONTRIBUIÇÃO É
 MUITO IMPORTANTE

Agenda

**Programme-se
 Programme-se**

Pág. 9



EXPEDIENTE

Editor Responsável:

Dra. LENI HELENA CALIXTO DE SOUZA DIAS
Diretora-Geral do Instituto Adolfo Lutz

Presidente da Comissão de Redação:

JOSÉ EDUARDO TOLEZANO

Coordenadores de Publicações do BIAL:

Área de Vigilância Epidemiológica:

CLÁUDIA BARLETA DO NASCIMENTO

Área de Vigilância Sanitária:

MÁRIO TAVARES

Área de Ações Básicas de Saúde:

MÁRCIA EVANGELINA ALGE

Setor de Publicações da Biblioteca do IAL:

ROCELY APARECIDA DE SOUZA BUENO

Projeto gráfico, composição, diagramação e arte final:

GRUPO DE CRIAÇÃO do Centro de Referência da Saúde da Mulher, Nutrição, Alimentação e Desenvolvimento Infantil

Colaboração:

Instituto Adolfo Lutz:

REGINA MARIA MORELLI SILVA RODRIGUES

BOLETIM DO INSTITUTO ADOLFO LUTZ - BIAL - 1993, 3(2)

Regulamento: D.O.E., Seq. 1, São Paulo, 98(196), 18/ out/88. pág. 10 e 11.

O BIAL aceita para publicações matérias enquadradas num dos itens abaixo:

a) relatos sucintos de investigação de epidemias, dando ênfase a aspectos relativos ao apoio laboratorial oferecido;

b) informações sobre dados levantados a partir de registros existentes nos diversos laboratórios do Instituto, sem análise pormenorizada destes dados;

c) editoriais, notas e informações relativas a temas de atualidades no campo da Saúde Pública, relacionados à área de atuação desses laboratórios;

d) nótulas da literatura mundial destinadas a divulgar tópicos sobre Saúde Pública e Ciências afins, destacando os aspectos importantes de artigos publicados em revistas científicas;

e) resenhas de livros, resumos de teses, de dissertações e de relatórios de pesquisa.

Instruções para remessa de material:

a) Enviar o material datilografado, com gráficos e tabelas elaborados de acordo com as normas da ABNT-NB-66/1978.

b) O material deverá ocupar no máximo 2 (duas) laudas, com espaço duplo.

c) Enviar o material ao Coordenador da respectiva área.

Fica autorizada a reprodução de matérias publicadas neste Boletim, desde que citada a fonte.

Endereço: Av. Dr. Arnaldo, 355 - Cx. Postal 7027 - CEP 01246-902 - São Paulo, SP - BRASIL

Telefone: (011) 851-0111 - Telex: 1136327 -
Fax: (011) 853-3505

Impresso no Serviço Gráfico do D.A.S. - Deptº de Administração da Secretaria da Saúde do Estado de São Paulo.

SUMÁRIO

Expediente.....	2
Editorial.....	3
Amendoim contaminado.....	3
Influência da atividade de água na produção de ocratoxina A por <i>Aspergillus alutaceus</i> em feijão e efeito da cocção nos teores da micotoxina	4
Avaliação da qualidade da água de abastecimento público na região de Campinas, Estado de São Paulo	4
Contribuição do IAL-Ribeirão Preto frente à ameaça da cólera	5
A qualidade dos queijos analisados no Instituto Adolfo Lutz de Ribeirão Preto	5
Notícias.....	6
Revista do Instituto Adolfo Lutz	9
Agenda.....	9
Errata.....	9

EDITORIAL

Com a presente edição completamos três anos de BIAL - Boletim do Instituto Adolfo Lutz, veículo criado para a divulgação de notas, resenhas e informações técnico-científicas, levantamento de dados analíticos, técnicas e procedimentos analíticos e outros, relativamente às áreas de atuação do Instituto Adolfo Lutz, no interesse da Saúde Pública, atendendo a demandas da rede de Serviços de Saúde e usuários dos Laboratórios de Saúde Pública do Estado de São Paulo. Para melhor orientar os interessados, a partir desta edição, passa a fazer parte do setor de Expediente, o regulamento para publicação de matérias no BIAL.

Neste número são abordados temas referentes a qualidade de alimentos e água, bem como é comentada a participação do Laboratório Regional de Ribeirão Preto no Programa de Cólera, além de outros informes.

Com o encerramento do ano administrativo de 1993, conclamamos nossos colegas a divulgarem junto ao BIAL, a análise da atuação das diferentes unidades técnicas, seja em relação ao desenvolvimento ou implantação de novos procedimentos técnico-científicos, além de eventos programados para o ano de 1994.

Mais uma vez, ressaltamos a participação da Comissão Científica Coordenadora das Publicações do BIAL, Mário Tavares, Cláudia Barleta do Nascimento e Márcia Evangelina Alge e, também das Colaboradoras Regina Maria Morelli Silva Rodrigues e Regina Sorrentino Minazzi Rodrigues, a quem creditamos todo o sucesso de aceitação e interesse por esse veículo de divulgação do Instituto Adolfo Lutz.

José Eduardo Tolezano

*Presidente da Comissão de Redação e Publicações Oficiais
do Instituto Adolfo Lutz*

AMENDOIM CONTAMINADO*

Micotoxicoses são doenças de natureza aguda ou crônica resultante da ingestão de alimentos contaminados com metabólitos tóxicos produzidos por fungos. Entre os vários efeitos nocivos à saúde humana e animal, foi constatada a carcinogenicidade de algumas micotoxinas como a Aflatoxina B1, ácido penicílico e esterigmatocistina.

A Aflatoxina B1 é a mais tóxica das micotoxinas. É carcinogênica, mutagênica e teratogênica (1).

Os mais altos níveis de contaminações por micotoxinas são encontrados em alimentos provenientes de regiões tropicais e semi-tropicais onde a umidade e a temperatura são elevadas, favorecendo o desenvolvimento de fungos toxigênicos.

As aflatoxinas já foram encontradas em quase todos os tipos de cereais e produtos alimentícios em diversos países.

Muitos alimentos quando co-

lhidos podem apresentar um teor de umidade e atividade de água elevados, permitindo o desenvolvimento de fungos. Dentre estes alimentos, o amendoim é talvez o mais crítico, pois na hora da colheita a safra das águas, que acontece no mês de janeiro, pode apresentar teores de umidade acima de 30%.

Podemos constatar, através de estudos efetuados no Estado de São Paulo, que quando janeiro e fevereiro são chuvosos, a ocorrência de aflatoxinas no amendoim é frequente e em níveis bastantes elevados.

Devido ao alto risco de contaminação de alguns produtos por aflatoxinas, especialmente amendoim, e os grandes prejuízos que ela pode causar para a saúde humana e animal, vários países, inclusive o Brasil, já estabeleceram limite de tolerância para aflatoxina em amendoim e derivados, 30 ppb (30 µg/kg) (2).

A Seção de Química Biológica do Instituto Adolfo Lutz realiza análises de micotoxinas para a Vigi-

lância Sanitária e para Indústrias de alimentos e rações. Através destas análises podemos verificar que a contaminação por aflatoxinas no amendoim desta safra foi bastante elevada, devido à grande percentagem de contaminação nas amostras analisadas nesta seção.

Das 30 amostras de amendoim e seus derivados que entraram para análise de março a junho de 1993, 65% estavam contaminadas com teores que variaram de 5 a 10.000 ppb, enquanto que no mesmo período de 1992, esta contaminação foi de 35%, com teores variando de 5 a 1.500 ppb.

Fontes:

1 - IARC, Monographs on the evaluation of carcinogenic risk of chemical to man. Lyon, International Agency for Reserch on Cancer. Volume 1 e 10, 1972 e 1976.

2 - VAN EGMOND, H.P. - Current situation on regulations for mycotoxins. Overview of tolerances and status of standard methods of sampling and analysis. - *Food Additives Contaminants*, vol. 6(2): 139-187, 1989.

* Informações prestadas pela Pesquisadora Científica MARIA ÂNGELA POMPEU ZORZETTO, da Seção de Química Biológica da Divisão de Bromatologia e Química do Instituto Adolfo Lutz.

INFLUÊNCIA DA ATIVIDADE DE ÁGUA NA PRODUÇÃO DE OCRATOXINA A POR *Aspergillus* *alutaceus* EM FEIJÃO E EFEITO DA COCCÃO NOS TEORES DA MICOTOXINA*

Foi estudado a influência da atividade de água (Aa) na produção de ocratoxina A (OA) por *Aspergillus alutaceus* Berk. & Curt. (= *A. ochraceus* Wilh.) NRRL 3174, usando como substrato o feijão (*Phaseolus vulgaris* L.) cultivar "carioca". Com base na determinação da isoterma de adsorção do feijão a 25°C, foi calculada a relação entre o teor de umidade do grão e os valores correspondentes de Aa, definindo-se, assim, os valores seguros de umidade no armazenamento, incompatíveis com o crescimento de *A. alutaceus*.

Numa segunda fase da pesquisa foi avaliado o efeito do cozimento do feijão contaminado com OA na redução dos teores desta micotoxina. Na execução do trabalho, feijão em grão foi acondicionado a 25°C em dessecadores equilibrados com umidades relativas de 75%, 80%, 84% e 90%, sendo, a seguir, inocu-

lado com esporos de *A. alutaceus* NRRL 3174, ocratoxigênico, e, após períodos de armazenamento de 10, 20 e 30 dias, foram determinados os teores de OA eventualmente produzidos. Em valores de Aa = 0,75 não houve produção de OA, nem evidências de crescimento fúngico, mesmo após 30 dias de incubação; em feijão com Aa = 0,80 a OA foi somente constatada após 20 dias de incubação, ao passo que em Aa = 0,84, a detecção de OA já foi positivada após 10 dias. A produção máxima de OA ocorreu em Aa = 0,90.

Os resultados experimentais indicaram ser importante o controle de Aa durante o armazenamento do feijão, como medida preventiva no sentido de se evitar a formação de OA. Em ambientes com temperaturas na faixa de 25°C, o armazenamento seguro somente se dará quando a Aa do feijão não for superior a 0,75. Nos ensaios referentes ao efeito do cozimento do feijão na redução dos teores de OA verificou-se que a cocção, em panela de pressão, exerce um pronunciado efeito redutor nos níveis de OA. Este efeito foi mais acentuado quando o feijão era previamente macerado por 12 h antes do cozimento e, quando este se efetuava a 115°C por 45 minutos.

* Resumo da Dissertação para obtenção do título de Mestre em Engenharia de Alimentos, apresentada à Escola Politécnica da Universidade de São Paulo, em 30/08/93, por THAIS VALÉRIA MILANEZ, Pesquisadora Científica do IAL-Central, sob a orientação do Prof. Dr. Mauro Faber de Freitas Leitão.

AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DA ÁGUA DE ABASTECIMENTO PÚBLICO NA REGIÃO DE CAMPINAS, ESTADO DE SÃO PAULO *

Foram analisadas amostras de águas usadas para abastecimento público, coletadas na rede de distribuição, provenientes de estações de tratamentos ou de poços e nascentes. Cerca de 2300 amostras foram analisadas quanto ao exame bacteriológico (81% de água tratada, 12% de água de poço e 7% de água de nascente), das quais em 600 amostras foram realizados também os exames físico-químicos (81% de água tratada, 14% de água de poço e 5% de água de nascente), no período de agosto de 1991 a julho de 1992. No exame bacteriológico, foram realizadas pesquisas de bactérias do grupo coliforme e coliformes fecais e, no exame físico-químico, as determinações de cor, turbidez, sólidos dissolvidos, pH, dureza, nitrogênio nítrico, cloretos, cloro residual livre, sulfato, fluoreto, segundo os métodos descritos nas "Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz", e metais, pelo método ICP-AES¹. Os resultados obtidos

para os exames bacteriológico e físico-químico foram, respectivamente: água tratada (92% e 43% aprovadas); água de poço (72% e 49% aprovadas); e água de nascente (51% e 20% aprovadas), de acordo com a Portaria 36/GM de 19-01-80 do Ministério da Saúde e Portaria CVS 16/91 de 22-11-91, alterada pela Resolução Conjunta SS/SMA 4/92 de 27-05-92. Os resultados evidenciam a necessidade de tratamento auxiliar para as águas tratadas e tratamento preventivo das águas de poço e de nascentes.

(1) Espectrometria de emissão atômica com fonte de plasma de argônio induzido.

* Resumo do trabalho apresentado no 7º Encontro Nacional de Química Analítica, realizado no Rio de Janeiro/RJ, de 8 a 10-09-93, de autoria de Nilva A.R. Pedro, Beatriz Pisani, Maria I.C. Badolato, Marise Simões, Valéria P.S. Freitas, do IAL-Laboratório I de Campinas, e Elisabeth de Oliveira, do Instituto de Química da Universidade de São Paulo.

CONTRIBUIÇÃO DO IAL-RIBEIRÃO PRETO FRENTE À AMEAÇA DA CÓLERA*

Tendo em vista a ameaça de cólera na Região de Ribeirão Preto/SP, é relatada abaixo a contribuição do Laboratório I do IAL, com sede naquele município, durante o período de fevereiro de 1991 a maio de 1993, na abrangência dos Escritórios Regionais de Saúde (ERSAs) de Araraquara, Barretos, Franca, Ribeirão Preto, São Carlos e São Joaquim da Barra.

Em 1991, foram formados dois Grupos de Trabalho, denominados "Grupo Técnico de Água" e "Grupo Técnico de Bacteriologia", composto pelo IAL, órgãos públicos e laboratórios particulares da região. No mesmo ano, foi instalado o programa "Pró-Água", envolvendo os ERSAs da Macro-Região 3, sucedendo-se reuniões de trabalho com Vigilâncias dos seis ERSAs acima citados.

Entre 1991 e 1993, foram promovidos cursos e treinamentos destinados a laboratoristas, Vigilâncias daqueles Escritórios, Unidades Básicas de Saúde, etc., além de palestras, mesas-redondas e encontros, abor-

dando especialmente o diagnóstico laboratorial da cólera. No mesmo período, as análises laboratoriais sobre coprocultura e pesquisa de *V. cholerae* abrangeram 228 amostras, enquanto que as referentes a saneamento chegaram a 1154, no caso do "Pró-Água", 147 de água e 1111 para avaliação do cloro residual. Nesse particular, foram cobertos 76 (69,7%) dos municípios da Região de Ribeirão. Foram analisadas ainda 56 amostras de água sanitária e 43 de soluções de hipoclorito de sódio, com vistas à análise de cloro ativo em soluções cloradas. No tocante à pesquisa de águas minerais, uma de suco para exportação e 17 de alimentos preparados.

Por fim, em termos de descentralização e capacitação dos Laboratórios Regionais até meados de 1993, o do Município de Franca estava "apto", realizando análises de águas, coproculturas e pesquisa de *V. cholerae* para o ERSA local. Já os de Araraquara e São Joaquim da Barra estavam "parcialmente aptos", com o primeiro realizando exame bacteriológico de águas e pesquisa do *V. cholerae*, não incluindo coprocultura, e o outro executando coprocultura e pesquisa do *V. cholerae*. Entretanto, os de Barretos e São Carlos se encontravam "pendentes", ou seja, utilizando totalmente os serviços do IAL de Ribeirão Preto.

* Informações prestadas pela Dra. WILMA D. O.GAROTTI, Diretora-Técnica do IAL-de Ribeirão Preto.

A QUALIDADE DOS QUEIJOS ANALISADOS NO INSTITUTO ADOLFO LUTZ DE RIBEIRÃO PRETO*

Com a finalidade de obter uma estimativa sobre a qualidade dos queijos comercializados na cidade de Ribeirão Preto/SP, foi feito um levantamento de análises realizadas no Instituto Adolfo Lutz, de 1989 a 1990. Foram estudados 61 laudos de análises de queijos tipo Mussarela, Minas Frescal, Prato e Requeijão. Desse total, 10 laudos foram aprovados, 6 tratavam de fraudes e os outros 45 condenados por diversos parâmetros. Dos 13 queijos do tipo Minas Frescal analisados, 1 (7,70%) foi aprovado e 12 (92,30%) condenados; dos 9 queijos tipo Mussarela, 2 (22,22%)

foram aprovados e 7 (77,78%) foram condenados; dos 25 queijos do tipo Prato, 1 (4,00%) foi aprovado e 24 (96,00%) condenados; e dos queijos tipo Requeijão, 6 (75,00%) foram aprovados e 2 (25,00%) condenados. Assim, dos 55 laudos estudados, com exceção das fraudes, apenas 10 (18,18%) foram aprovados, o que permite inferir ser ruim a qualidade dos queijos analisados no citado período em Ribeirão Preto.

O trabalho na íntegra foi aceito para publicação na "Revista do Instituto Adolfo Lutz", volume 53, de 1993.

Tabela 1 - Porcentagem de queijos aprovados e condenados no Instituto Adolfo Lutz de Ribeirão Preto, de 1989 a 1990.

Queijo tipo	Aprovados		Condenados		Total	
	nº	%	nº	%	nº	%
Minas frescal	1	7,70	12	92,30	13	23,64
Mussarela	2	22,22	7	77,78	9	16,36
Prato	1	4,00	24	96,00	25	45,45
Requeijão	6	75,00	2	25,00	8	14,55
Total	10	18,18	45	81,82	55	100,00

Fonte: Arquivos do Instituto Adolfo Lutz - Laboratório I de Ribeirão Preto - SP.

* Informações prestadas por ZARA MIGUEL LAICINI, ADRIANA FOZ PARMEZZANI, SONIA RODRIGUES DE PAULA, NINA TURKO CARLUCCI E WILMA DELPHINA DE OLIVEIRA GAROTTI, funcionárias do IAL-Laboratório I de Ribeirão Preto.

NOTÍCIAS

IAL PARTICIPA DO II CONGRESSO BRASILEIRO DE VIGILÂNCIA DE MEDICAMENTOS

No período de 13 a 16 de junho de 1993, foi realizado em São Paulo, o II Congresso Brasileiro de Vigilância de Medicamentos, promovido pela Sociedade Brasileira de Vigilância de Medicamentos (SOBRAVIME). Os temas abordados foram de grande importância na política atual de medicamentos, cuja problemática preocupa os segmentos da sociedade civil e do Governo Federal. Destacam-se as questões dos Medicamentos Genéricos, Registro e Controle de Medicamentos, MERCOSUL (Mercado Comum do Cone Sul), Patentes e a Indústria Farmacêutica. Participaram do evento autoridades representando o Itamaraty, Ministério da Ciência e Tecnologia, Comissão Parlamentar do MERCOSUL, Secretaria Nacional de Vigilância Sanitária, OPAS (Organização Panamericana de Saúde), CEME (Central de Medicamentos), CNPq (Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico) e representantes de Indústrias, Instituições de Pesquisa e Universidades.

O IAL participou do evento com a apresentação dos seguintes trabalhos, na forma de painéis, confirmando a sua contribuição nos serviços em Vigilância Sanitária de Medicamentos:

"Formulações para regime de emagrecimento - doseamento dos princípios ativos: dietilpropiona, fenproporex, diazepam e fenolftaleína". (Seção de Química Farmacêutica).

"Verificação da presença de corticosteróides em preparações farmacêuticas alternativas utilizadas em asma brônquica e bronquite". (Seção de Farmacognosia).

FUNDADA A SOCIEDADE BRASILEIRA DE ÓLEOS E GORDURAS

Em reunião realizada no dia 20 de setembro de 1993, na Faculdade de Engenharia de Alimentos da UNICAMP, em Campinas (SP), foi fundada a Sociedade Brasileira de Óleos e Gorduras - SBOG, entidade de caráter científico-tecnológico e cultural, constituída por profissionais, pesquisadores, técnicos e demais interessados na área.

Além da aprovação de seus estatutos, naquela reunião foi eleita a primeira diretoria da SBOG, como segue: Presidente - Daniel Barrera-Arellano (FEA/

UNICAMP); Vice-Presidente - Pedro M. Macedo (Mello Macedo Representações); Primeiro Secretário - Marcus Vinicius Dore (Química Sumex); Segundo Secretário - Marisa R. D'Arce (ESALQ); Primeiro Tesoureiro - Lireny Ap. G. Gonçalves (FEA/UNICAMP); Segundo Tesoureiro - Ricardo Cima (Engecima Ltda.).

Entre as primeiras iniciativas da diretoria recém eleita estão as organizações do Seminário Técnico de Hidrogenação, previsto para 14 e 15/04/94 e do 6º Congresso Latino-Americano de Processamento de Óleos e Gorduras, com sede no Brasil, em 1995.

A sede provisória da SBOG fica no Laboratório de Óleos e Gorduras da FEA/UNICAMP, Caixa Postal 6091, CEP 13081-970, Campinas (SP), fone: (0192) 39-8423, fax (0192) 39-1513 ou 39-1186.

"TALLER CONJUNTO

OPS/USDA/USFDA SOBRE

CONTROL DE RESIDUOS

BIOLOGICOS EN CARNES"

O Plano de Ação 1991-1995 do Programa de Cooperação Técnica na Proteção de Alimentos da Organização Panamericana de Saúde (OPS) tem como um de seus objetivos específicos a promoção da integração e coordenação dos serviços de inspeção e de laboratório dos países latinoamericanos. Por este motivo uma das atividades previstas é a entrega de cooperação técnica aos países, para o estabelecimento de sistemas nacionais de monitoramento de contaminantes em alimentos.

Este "Taller" que foi realizado no Instituto Adolfo Lutz no período de 13 a 17 de setembro de 1993, como parte das atividades de cooperação técnica, teve como objetivo discutir programas nacionais de controle de resíduos biológicos nas áreas de resíduos de pesticidas, hormônios e antibióticos para obter uniformidade regional e elaborar uma proposta básica de programa de controle de resíduos em carne que integre as atividades de controle para a exportação e o consumo interno.

Dele participaram chefes de inspeção de carnes, chefes de programas de proteção de alimentos, chefes de programas de controle de resíduos biológicos em carnes, pessoal técnico de laboratório e representantes da indústria de carnes de todos os países latinoamericanos que fizeram exposições a respeito da área abordada.

As palestras contaram com a presença de representantes do Serviço de Inspeção e Segurança de Alimentos do Departamento de Agricultura dos Estados Unidos (FSIS/USDA) e da Administração de Alimentos e Medicamentos (FDA).

NOTÍCIAS

CURSO TEÓRICO E PRÁTICO SOBRE DIAGNÓSTICO LABORATORIAL DAS MENINGITES BACTERIANAS

O Laboratório Regional de Sorocaba do IAL realizou de 04 a 08 de outubro de 1993 um curso sobre Diagnóstico Laboratorial das Meningites Bacterianas direcionado a profissionais que trabalham em laboratórios de hospitais, clínicas e pronto-socorro, municipais ou estaduais, onde a demanda de LCR (líquido céfalo-raquidiano) para o diagnóstico de meningite é frequente.

O objetivo foi proporcionar a esses profissionais uma reciclagem ou aprimoramento em novas técnicas disponíveis no mercado visando um resultado imediato

do ponto de vista terapêutico além de despertar um visão da importância do mesmo para a epidemiologia.

Participaram profissionais de Sorocaba, Itu, Salto, Cerquillo, Piraju, Avaré, Indaiatuba e Fartura.

O curso foi organizado pelos pesquisadores da área de bacteriologia que ministraram as aulas teóricas e práticas e contaram com a colaboração de diversos profissionais convidados da Faculdade de Medicina da PUC - Pontifícia Universidade Católica, de Sorocaba e de pesquisadores de outras áreas do Instituto Adolfo Lutz. Os funcionários participaram preparando materiais e meios de cultura ou monitorando aulas práticas.

A avaliação tanto da parte dos organizadores quanto dos alunos foi muito positiva e enriquecedora para ambas as partes.

MÓDULOS BÁSICOS MINISTRADOS PELO IAL-SOROCABA

No ano de 1993, o Laboratório Regional de Sorocaba do Instituto Adolfo Lutz, cumprindo sua função de Laboratório de Referência Regional, programou estágios em diversas áreas, através de um sistema de rodízio entre as Seções, para os estagiários da FUNDAP - Fundação do Desenvolvimento Administrativo e demais profissionais interessados.

Inicialmente foram programados dois "Módulos Básicos", ou seja, dois períodos de estágios de três semanas cada um, oferecendo noções de Biossegurança, Lavagem e Esterilização de materiais, Preparo de Meios de Cultura sólidos e líquidos, Preparo de Soluções em geral, corantes etc, pré-requisitos para os próximos

estágios nas áreas de Bacteriologia, Micologia e Microbiologia Alimentar.

Nos "Módulos Básicos" participaram todos os funcionários desse Regional, ministrando aulas teóricas ou práticas, sob a supervisão dos Coordenadores.

Após o segundo "Módulo Básico", no período de 08/11 a 30/12/93, foram oferecidos os estágios em Microbiologia Alimentar e Parasitologia.

Dentro da estrutura de estágio implantada no Laboratório Regional de Sorocaba, qualquer Seção pode oferecer mais do que um período de estágio, de acordo com sua disponibilidade.

TÉCNICOS DO EXTERIOR VISITAM O IAL

No 2º semestre de 1993, estiveram em visita à Divisão de Bromatologia e Química do IAL, sendo recebidos pelo seu Diretor, Dr. Odair Zenebon, os seguintes técnicos do exterior: Dr. Ken Kazuo Yahiro, Gerente da Corporate Oversears Operation Division da Kyushu Matsushita Electric Co. Ltd., do Japão, com o objetivo de conhecer o IAL e obter informações a respeito de análise de água e de filtros para água; Dr. Roberto A. Castañeda, do Centro de Investigaciones Tecnológicas de la Industria Lactea, de Buenos Aires, Argentina; Dr. Glen D. Gab Betton, da United Distillers Inc., de Miami, Estados Unidos; Dr. Daniel Selevonchick, Professor do Departamento de Ciência dos Alimentos e Tecnologia da Universidade do Estado de Oregon, Estados Unidos, proferindo palestra, no anfiteatro do IAL, sob o tema "O novo código de rotulagem de alimentos dos EUA e suas repercussões na América Latina"; e a Dra. Claire Regan, Gerente de Ingredientes e Produtos da Coca-Cola, Estados Unidos, onde também proferiu palestra intitulada "Perspectivas da indústria de alimentos frente à nova lei de rotulagem dos Estados Unidos".

TOMA POSSE A NOVA DIRETORIA E CONSELHO DA SBAAL

Durante a realização do VIII ENAAL - Encontro Nacional de Analistas de Alimentos, em Porto Alegre, de 3 a 7/10/93, foi eleita e empossada a nova Diretoria e Conselho Fiscal da SBAAL - Sociedade Brasileira de Analistas de Alimentos. Com mandato de dois anos, está assim constituída:

Diretoria

Presidente: Odair Zenebon (IAL/SP);

Vice-Presidente: Rui Oliveira Macedo;

Secretária: Sueli Cabrini;

Tesoureira: Dilma Scala Gelli (IAL/SP).

Conselho Fiscal

Membros titulares: Gecenir Colen, Guilherme Prado e Luiz Carlos Pereira Duarte;

Suplentes: Terezinha Elizabeth Leal, Odívia Oliveira Rosa e Waldeney Colaço Mariz.

Comissão Técnica Científica: Ivone Delazari

NOTÍCIAS

VIII ENCONTRO NACIONAL DE ANALISTAS DE ALIMENTOS

O 8º ENAAL-Encontro Nacional de Analistas de Alimentos - foi realizado de 03 a 07/10/93, em Porto Alegre/RS, tendo como tema central "Legislação, parâmetros e metodologias relativas a alimentos, tendo em vista o MERCOSUL". Da programação oficial do Encontro, constaram conferências, mesas-redondas, atividades por área (Físico-química, Microscopia, Microbiologia e Toxicologia), seminários, Assembléia Geral da SBAAL-Sociedade Brasileira de Analistas de Alimentos, apresentação de temas livres na forma de poster e uma exposição de produtos alimentícios e insumos, equipamentos de laboratório e informática. Um total de 196 temas livres foi aceito para apresentação, sendo 11 deles selecionados para concorrer a prêmio concedido pela ILSI-International Life Sciences Institute. Dentre estes, 4 correspondiam a trabalhos efetuados total ou parcialmente por equipes do IAL, 2 na Área de Microscopia e 2 na área de Físico-Química, como segue abaixo:

"Avaliação da presença de ácaros em doces de amendoim e de leite, ven-

didados por ambulantes na cidade de São Paulo".

Autores: FRANZOLIN, M.R.*; BAGGIO, D.*; CORREIA, M.** & RODRIGUES, R.M.M.S.** (* Departamento de Parasitologia do ICB/USP; ** Instituto Adolfo Lutz).

"Uso de tamis na identificação de elementos histológicos em iogurtes com polpas de frutas".

Autores: NOGUEIRA, M.D. & RODRIGUES, R.M.M.S. (Instituto Adolfo Lutz).

"Avaliação de parâmetros físico-químicos na detecção do extrato solúvel de soja em misturas lácteas"

Autores: SILVEIRA, N.V.V.; RODAS, M.A. de B.; AUED-PIMENTEL, S. & SARUWTARI, J.H. (Instituto Adolfo Lutz).

"Colesterol - modificações da metodologia oficial do Instituto Adolfo Lutz".

Autores: FLORA, C. de; MARSIGLIA, D.A.P.; GARBELOTTI, M.L. & ZENEBON, O. (Instituto Adolfo Lutz).

O IAL também esteve representado por seus pesquisadores científicos da Divisão de Bromatologia e Química em:

- Atividade por área (Físico-Química): "Importância da análise físico-química de embutidos" - Mário Tavares.

- Seminário: "Bromato de potássio - aspectos toxicológicos e analíticos" - Helena Yuco Yabiku e Deise Aparecida Pinatti Marsiglia.

- Seminário: "Pontos críticos em Microbiologia" - Dilma S. Gelli.

- Mesa-redonda: "Padrões de identidade e qualidade" - Dilma S. Gelli.

Cabe ressaltar o destacado trabalho da Comissão Organizadora do VIII ENAAL, extensivo à programação social, elogiado por todos os 487 participantes inscritos, inclusive do exterior, levando a que o evento atingisse a praticamente todos os seus objetivos. Por decisão da Assembléia Geral da SBAAL, realizada durante o evento, o 9º ENAAL será realizado em João Pessoa, Paraíba, em 1995.

Congresso Internacional sobre Óleo de Palma

Sob a denominação de "1993 PIPOC - PORIM International Palm Oil Congress", o evento foi realizado de 20 a 25/09/93, em Kuala Lumpur, Malásia, o maior produtor mundial de óleo de palma, mais conhecido, no Brasil, como azeite de dendê. Compreendeu cerca de 90 palestras e 52 trabalhos apresentados na forma de poster, em três áreas: "Agricultura", "Química & Toxicologia" e "Nutrição". Além disso, foi organizada uma exibição de produtos, maquinários e serviços relacionados a cada área e três visitas opcionais a plantações de dendê, refinarias do citado óleo e ao PORIM - Palm Oil Research Institute of Malaysia, o maior instituto de pesquisa sobre óleo de palma no mundo e promotor do congresso. Representando o IAL e com único participante brasileiro entre os quase 900 delegados inscritos no mesmo, esteve o Pesquisador Científico Mário Tavares, da Seção de Óleos, Gorduras e Condimentos, que apresentou o trabalho "Fatty acids composition of Brazilian palm oil" ("Composição em ácidos graxos do óleo de dendê brasileiro"), além de ter participado da visita técnica ao PORIM. Sua participação teve o auxílio financeiro da FAPESP - Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo.

VI ENCONTRO NACIONAL DAS ASSOCIAÇÕES DE BOLSISTAS DA JICA

O evento, sob o título acima, foi realizado de 28 a 30 de outubro de 1993, em São Paulo/SP, simultaneamente ao Encontro Preparatório Latino-Americano da Associações de Bolsistas da JICA, que é a Agência de Cooperação Internacional do Japão, estabelecida em 1974, com a função principal de estender a cooperação técnica aos países em desenvolvimento.

O tema escolhido para o VI Encontro foi "Problemas regionais brasileiros: uma agenda para cooperação técnica com a JICA", tendo como objetivo principal contribuir para um diagnóstico das necessidades do Brasil, sob o ponto de vista das Associações. As diversas Associações Nacionais de Bolsistas da JICA tiveram a oportunidade de discorrer sobre suas respectivas formas de atuação, bem como sobre suas perspectivas de contribuição social, cultural e econômica para o desenvolvimento brasileiro.

Diversos pesquisadores do Instituto Adolfo Lutz, ex-bolsistas da JICA, foram convidados a participar do evento que, certamente, propiciou importantes subsídios no aprimoramento das relações de cooperações técnicas entre o Brasil e o Japão.

CONSTITUÍDA A COMISSÃO ASSESSORA DO C.T.A.

Conforme Portaria IAL-1, de 23-11-93, foi constituída junto à Diretoria Geral do IAL a Comissão Assessora do Conselho Técnico Administrativo da instituição, com os seguintes objetivos:

I - Identificar e cadastrar toda a produção científica atual do Instituto, em fase de planejamento e/ou execução;

II - Realizar análise crítica dessa produção, com a finalidade de valorizar abordagens multidisciplinares, que venham a consolidar linhas de pesquisa;

III - Propor temas relevantes, de interesse em Saúde Pública, com base na prioridade da instituição e na atual capacidade de produção científica;

IV - Apreciar as normas para a aceitação, acompanhamento e avaliação de projetos de pesquisa;

V - Identificar áreas e prioridade de investimento para consolidação da infraestrutura de apoio à pesquisa.

A Comissão é composta pelos pesquisadores Carmo Elias Andrade Melles (presidente), Hatune Tanaka, Mário Tavares, Linda Nishihara, Elvira Maria Guerra Shinohara, Adhemar Longatto Filho, José Leopoldo Ferreira Antunes, Eny Aparecida Matheus da Silva, Maria Toshico Funayama de Castro e pela Dra. Evelyn Oliver Sarmiento.

A Comissão tem prazo de 60 dias para apresentar ao CTA do Instituto relatório circunstanciado sobre os itens acima citados, após o que estará automaticamente extinta.

"REVISTA DO INSTITUTO ADOLFO LUTZ"

A Revista do Instituto Adolfo Lutz, volume 52(1/2), 1992, contém os seguintes artigos:

1 - "Mel: Fraudes e condições sanitárias".

Autores: C.B. CANO; C.Q ZAMBONI; H.I. ALVES; N. SPITERI; M.B. ATUI; M.C. SANTOS; L.I.F. JORGE; U. PE-REIRA & R.M.M.S. RODRIGUES.

2 - "Efeito cumulativo de Dicofol em larvas e imagos de *Drosophila melanogaster*".

Autores: H.H.C. BARRETO; O.N.K. INOMATA; S.BRANCO & W.J. TADEI.

3 - "Rabies virus in McCoy cell line. Part I - Cytopathic effect and replication".

Autor: Y.L. NOGUEIRA.

4 - "Rabies virus in McCoy cell line. Part II - Titration".

Autor: Y.L. NOGUEIRA.

5 - "Análise histológica e bioquímica de *Momordica charantia* L. (melão-de-São Caetano)".

Autores: L.I.F. JORGE; A.M. SAKUMA & E.I. INOMATA.

6 - "Presumptive rapid diagnosis of parvovirus infection in patients with erythema infectiosum-like illness".

Autores: S. TAKIMOTO; H. TANAKA; E.A. WALDMAN; M. UEDA; M.A. ISHIDA; A. H. NAGAMORI; T.M. PAIVA; T. ISHIMARU; A.M. LACERDA & M.C. OLIVEIRA.

7 - "Determinação de bixina em sementes de urucum: estudo colaborativo".

Autores: H.Y. YABIKU & M.Y. TAKAHASHI.

8 - "Perfil de resistência de *Mycobacterium tuberculosis* no Estado de São Paulo, 1986 a 1990".

Autores: E.A.M. SILVA; D.N. SATO; M.A.S. TELLES; M.C. MARTINS; M. PALACI & S.Y.M. UEKI.

9 - "Estabilidade do teor de iodo no sal, após cocção e tempo de prateleira".

Autores: N.V.V. SILVEIRA; M.A.B. RODAS; J.H. SARUWATARI & A. SOUZA.

10 - "*Ocimum micranthum* Willd. (manjerição do Brasil): caracterizações histológica e química".

Autores: L.I.F. JORGE; N.F. ROQUE & V.O. FERRO.

11 - "Composição em ácidos graxos de óleos vegetais comestíveis comercializados no Estado de São Paulo".

Autores: E.S.G. BADOLATO; F.D. MAIO & M. TAVARES.

12 - "Bacteriófagos fecais em águas, verduras cruas não lavadas e outros produtos alimentícios - observações quanto ao seu achado durante surto de hepatite infecciosa e em condição normal".

Autores: D.S. GELLI & A. SOUZA.

13 - "A bacteriologia da tuberculose: Atividades do Instituto Adolfo Lutz-Sorocaba - SP".

Autores: E.A.M. SILVA; D.N. SATO; M.A.S. TELLES; I. ZAMBONI & Y.S.K. FONSECA.

14 - Avaliação de parâmetros físicos-químicos na detecção do extrato solúvel de soja em misturas lácteas".

Autores: N.V.V. SILVEIRA; M.A.B. RODAS; S.A. PIMENTEL & J.H. SARUWTARI.

15 - "Incidência de aflatoxinas B1 e G1 em paçocas consumidas na cidade de Campinas, Estado de São Paulo".

Autores: V.P.S. FREITAS & M.I.C. BADOLATTO.

16 - "Estudo comparativo de métodos para determinação de cafeína em café".

Autores: M.R.P.A. MELLO; R.S.M. RODRIGUES; J.B. CARVALHO & I. SHIROSE.

17 - "Níveis de pesticidas organoclorados em gordura de frango, 1988-1991".

Autores: H.H.C. BARRETO; O.N.K. INOMATA & V.R.R. LEMES.

18 - Revisão - Frutosamina: uma revisão dos últimos dez anos.

Autores: H.P. MARTINS & L.N. CASTILHO.

19 - Nota Científica: Anomalia em genitália de um exemplar de fêmea de *Lutzomyia intermedia* Lutz & Neiva 1912 (Diptera, psychodidae).

Autores: H.H. TANIGUCHI; M.A. NOVELLI & J.E. TOLEZANO.

AGENDA

XIV CONGRESSO BRASILEIRO DE CIÊNCIA DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

A SBCTA - Sociedade Brasileira de Analistas de Alimentos estará promovendo o XIV Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos-CBCTA, em junho de 1994, em São Paulo/SP.

O tema central é "QUALIDADE E COMPETITIVIDADE". O evento contará com a presença de especialistas nacionais e estrangeiros em mesas-redondas, conferências e palestras. Os Grupos de Trabalho das diversas áreas, que tiveram os seus trabalhos iniciados no último Congresso, manterão reuniões durante o evento visando a continuidade das suas atividades.

A forma de apresentação de trabalhos científicos será modificada neste XIV CBCTA, ou seja, poderá ser como poster ou oral.

Programa-se desde já! Contamos com a sua participação!

FILIE-SE À SBAAL

A Sociedade Brasileira de Analistas de Alimentos - SBAAL congrega profissionais de instituições públicas e privadas, de indústrias e de universidades, que atuam na área de análise da qualidade de alimentos.

Regional do Estado de São Paulo da SBAAL:
Instituto Adolfo Lutz - Av. Dr. Arnaldo, 355
CEP 01246-000 SÃO PAULO - SP

Tel: (011) 851-0111
Ramal 193 - Odair Zenebon
Ramal 197 - Dilma S. Gelli

ERRATA

No BIAL 3(1), 1993 à página 5, na matéria relativa aos trabalhos apresentados no "Encontro Comemorativo dos 100 anos do Instituto Adolfo Lutz como Laboratório de Saúde Pública", realizado em São José do Rio Preto, o título correto do primeiro trabalho listado é: "Contaminação da água subterrânea em São José do Rio Preto (SP) - aspectos bacteriológicos". E no tocante ao quinto trabalho relacionado, o sobrenome da autora é GRACIANO, R.A.S. e não SILVA, R.A., como constou na 17ª linha.

