

Revista Saúde e Instituto Adolfo Lutz

testam filtros d'água e desinfetantes de verduras.

Pág. 3

A · G · E · N · D · A

- CURSOS
- SEMINÁRIOS
- CONGRESSOS

NOTÍCIAS · NOTÍCIAS · NOTÍCIAS
NOTÍCIAS · NOTÍCIAS · NOTÍCIAS
NOTÍCIAS · NOTÍCIAS · NOTÍCIAS
NOTÍCIAS · NOTÍCIAS · NOTÍCIAS
NOTÍCIAS · NOTÍCIAS · NOTÍCIAS
NOTÍCIAS · NOTÍCIAS · NOTÍCIAS

Págs. 10/11/12

NÃO PERCAM!!!

Págs. 12/13

**ERROS
INATOS DO
METABOLISMO.**

Pág. 5

*Revista do Instituto
Adolfo Lutz*

Pág. 14

E · X · P · E · D · I · E · N · T · E

Editor Responsável:

Dra. LILIAN MARIA DE CASTILHO

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

Regulamento:

D.O.E., Seç. 1, São Paulo, 98(196), 18/out/88. pag. 10 e 11.
O BIAL aceita para publicações matérias enquadradas num dos itens abaixo:

- relatos sucintos de investigação de epidemias, dando ênfase a aspectos relativos ao apoio laboratorial oferecido;
- informações sobre dados levantados a partir de registros existentes nos diversos laboratórios do Instituto, sem análise pormenorizada destes dados;
- editoriais, notas e informações relativas a temas de atualidades no campo da Saúde Pública, relacionados à área de atuação desses laboratórios;
- nótulas da literatura mundial destinadas a divulgar tópicos sobre Saúde Pública e Ciências afins, destacando os aspectos importantes de artigos publicados em revistas científicas;
- resenhas de livros, resumos de teses, de dissertações e de relatórios de pesquisa.

Instruções para remessa de material:

- Enviar o material datilografado, com gráficos e tabelas elaborados de acordo com as normas da ABNT-NB-66/1978.
- O material deverá ocupar no máximo 2 (duas) laudas, com espaço duplo.
- Enviar o material ao Coordenador da respectiva área.

Fica autorizada a reprodução de materiais publicados 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.

Bol. Inst. Adolfo Lutz, 4 (1), 1994.

E · D · I · T · O · R · I · A · L

A Saúde Coletiva, quando visualizada nos seus diferentes aspectos e abrangência, é universo repleto de necessidades, originárias de praticamente todos os campos da atividade humana. Visto desta forma uma instituição como a nossa, o Instituto Adolfo Lutz, dentro do contexto da saúde, é um parceiro exemplar, gerador de novos conhecimentos, tecnologia e eficiente colaborador nas atividades de Saúde Pública. O Instituto Adolfo Lutz é sistematicamente solicitado nas suas diferentes áreas de especialidade, pelos mais variados segmentos e instituições que compõem a nossa sociedade, seja de caráter público ou privado, local, nacional e internacional, para contribuir nos mais diferentes eventos científicos, devido ao nível de excelência de seus profissionais técnicos e científicos.

O nome Instituto Adolfo Lutz, sinônimo de qualidade, migrou para a imprensa leiga e hoje é símbolo indiscutível de valor, veracidade de conhecimento para a população, lamentavelmente, usado até como selo de qualidade para fins mercadológicos.

Esta instituição centenária, colecionadora de tantos sucessos científicos e geradora de inúmeras soluções para os problemas de saúde pública, deve continuar realizando e ampliando suas responsabilidades dentro do contexto da saúde coletiva.

Cabe a todos, que direta ou indiretamente atuam e influenciam sobre os resultados obtidos pelo Instituto Adolfo Lutz, a responsabilidade e o comprometimento com o contínuo aprimoramento e sucesso da instituição, através de comportamento profissional e transparente durante a execução de seus trabalhos e projetos.

Dra. Lilian Maria de Castilho

Diretora Geral do Instituto Adolfo Lutz

Dr. Lourenço Chiari

Assessor da Diretora-Geral

S · U · M · Á · R · I · O

Expediente	2
Editorial	2
Avaliação do teor de extrato aquoso de chá e mate comercializados no estado de São Paulo	3
Revista Saúde e Instituto Adolfo Lutz testam filtros d'água e desinfetantes de verduras	3
Alimentos dietéticos - conceituação e proposta para reestruturação da legislação	4
Certas	4
Erros inatos do metabolismo	5
Torradas, pães e macarrões de glúten: avaliação da qualidade nutricional.	6/7
Fragmentos de insetos: a Portaria nº 74 e a proposta do Instituto Adolfo Lutz	8
Pró-água - Laboratório I de Campinas. Avaliação - período 1991 a 1993	8/9
Notícias	10/11/12
Agenda	12/13
Revista do Instituto Adolfo Lutz	14

FELIZ

1995

AVALIAÇÃO DO TEOR DE EXTRATO AQUOSO DE CHÁ E MATE COMERCIALIZADOS NO ESTADO DE SÃO PAULO*

Com o objetivo de avaliar a qualidade dos chás e mates habitualmente consumidos e comercializados no Estado de São Paulo, o Instituto Adolfo Lutz (Laboratório Central e Regional), vem realizando em conjunto com o Centro de Vigilância Sanitária e as Vigilâncias Regionais, um programa de monitoramento dos chás e mates que estão sendo oferecidos à população através do comércio.

Entre as amostras avaliadas estão os chás (verde e preto) e os mates (verde e queimado).

Para avaliar a qualidade dos mesmos, utilizou-se o teor de extrato aquoso como parâmetro, capaz de refletir possíveis fraudes ou misturas que alterassem a qualidade e identidade do produto. O

limite legal é de 25g/100g para mate verde ou queimado, 28g/100g para chá verde e 24g/100g para chá preto.

Durante o período de abril a outubro de 1994, foram analisadas, no Laboratório Central, 57 amostras, de 16 diferentes marcas, colhidas em diversos pontos do comércio de 25 municípios do Estado de São Paulo. Os resultados encontram-se na Tabela 1.

Pela Tabela 1, verifica-se que todas as amostras de chá verde e preto (100%) encontram-se de acordo com a legislação em vigor.

O mesmo não ocorre com o mate, responsável pela totalidade (30) das amostras em desacordo com a legislação, enfatizando-se o mate queimado (26 amostras) pelo elevado índice das condenações, isto é 86,7%.

Dentre as 30 amostras

Tabela 1 - Distribuição do número e percentagem de amostras de chá e mate, segundo classificação e teor de extrato aquoso.

Classificação dos chás e mates	Extrato aquoso (g/100g)*		Total	
	cond. nº	aprov. %	nº	%
chá verde	0	0	6	100,0
chá preto	0	0	6	100,0
mate verde	4	30,8	9	69,2
mate queimado	26	81,3	6	18,7
Total	30	52,6	27	47,4

* cond. - amostras condenadas

aprov. - amostras aprovadas

condenadas (52,6%), 11 (19,3%), em relação ao total de amostras, apresentam teor de extrato aquoso próximo do limite exigido pela legislação vigente.

Também foram constatadas irregularidades com relação aos registros de

alguns desses produtos, como prazo de validade do registro vencido e ausência de registro no órgão competente do Ministério da Saúde.

Informações prestadas pela Pesquisadora Científica MÁRCIA REGINA PENNACINO DO AMARAL MELLO, da Seção de Óleos, Gorduras e Condimentos do Instituto Adolfo Lutz-São Paulo.

REVISTA SAÚDE E INSTITUTO ADOLFO LUTZ TESTAM FILTROS D'ÁGUA E DESINFETANTES DE VERDURAS*

A partir dos casos noticiados de cólera no Brasil, em 1991, alguns fabricantes de filtros e purificadores passaram a incluir, em sua propaganda, que o produto elimina totalmente o vibrião da cólera, além de lhes atribuir qualidades germicidas, bactericidas e esterilizantes. Na verdade, espera-se que, quando testados, esses filtros e purificadores removam as impurezas, gosto e cheiro desagradáveis, germes e bactérias da água, melhorando a sua qualidade, protegendo a saúde do consumidor.

Assim sendo, a Revista Saúde encomendou ao Instituto Adolfo Lutz a execução de testes bacteriológicos e químicos nas 13 marcas de filtros e purificadores mais conhecidos no país, simulando as

condições de um poço ou córrego contaminados em dose capaz de provocar infecções no consumidor. Todos os produtos testados eram novos e foram adquiridos em casas especializadas e até do próprio fabricante, no caso de venda direta.

A água utilizada no teste bacteriológico foi de clorada e contaminada com as bactérias *Escherichia coli* (100 mil a 1 milhão de microorganismos/ml) e *Streptococcus faecalis* (100 mil/ml) e o *Vibrio cholerae* Inaba, na proporção de 100 mil a 10 milhões/ml.

Os resultados analíticos revelaram que somente 5 das 13 marcas testadas foram aprovadas, isto é, comprovaram o que prometia o fabricante no texto dos respectivos manuais. Os detalhes desses exames encontram-se na edição de abril/1994 da citada Revista, às páginas 30-44.

No caso dos desinfetantes de verduras, a Revista Saúde só conseguiu encontrar três marcas à venda no comércio paulistano, das quais comprou unidades para serem analisadas no Instituto Adolfo Lutz juntamente com águas

sanitárias. Estas são produtos à base de hipoclorito de sódio indicados para eliminar microorganismos de águas e de alimentos e têm desempenho comparado ao dos frascos de cloro distribuídos nos postos da rede pública, já que apresentam o mesmo teor de cloro e ação assemelhada.

Os desinfetantes foram aplicados em verduras adquiridas em feiras-livres, supermercados e sacolões de cinco regiões da cidade de São Paulo. Foram escolhidos agrião, alface crespa, salsinha e rúcula, devido às características de suas folhas, as quais interferem no modo de fixação dos microorganismos.

O IAL avaliou, primeiramente, o efeito dos desinfetantes sobre as verduras nas condições em que são compradas e, posteriormente, em verduras contaminadas no laboratório para experimentar os produtos em condições de risco à saúde do consumidor, como acontece com plantações próximas a águas contaminadas.

Os resultados dos testes mostraram o seguinte:

1. O mesmo produto teve ação irregular sobre três amostras da mesma variedade de verdura, em função das condições de cultivo, armazenamento, da qualidade da água de irrigação e da cobertura de camada de poluição.
2. Devido à baixa contaminação, os desinfetantes deixaram todas as amostras em condições normais de consumo, mas só eliminaram 100% dos microorganismos em algumas.
3. Apenas uma das três marcas testadas deixou amostras impróprias para o consumo.
4. Apesar de os desinfetantes terem cumprido sua finalidade em condições normais, a lavagem das verduras precisa ser intensificada nas regiões onde ainda ocorrem muitos casos de parasitoses, desintéria, hepatite infecciosa e cólera, como no Norte e Nordeste brasileiros.

Matéria na íntegra sobre esse assunto foi publicada na Revista Saúde de setembro/1994, às páginas 38-51.

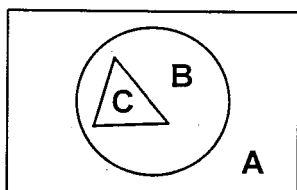
Informações prestadas pela Pesquisadora Científica DILMA SCALA GELLI, Chefe da Seção de Microbiologia Alimentar, da Divisão de Bromatologia e Química do IAL-Central.

Conceituação e proposta para reestruturação da Legislação*

A legislação brasileira que trata dos alimentos dietéticos, iniciada em 1969, sofreu várias alterações. Entretanto, ainda apresenta conflitos nas definições e conceituações gerando dificuldades de interpretações, tanto para os fabricantes destes alimentos como para os órgãos oficiais que atuam no registro e na fiscalização dos mesmos.

Visando contribuir para o aperfeiçoamento das normas brasileiras, bem como a harmonização destas com as normas internacionais, um grupo de técnicos representando todos segmentos oficiais ou privados do Estado de São Paulo, relacionados com o assunto, ou seja, Instituto Adolfo Lutz, Centro de Vigilância Sanitária, PROCON, Faculdade de Higiene e Saúde Pública-USP, Associação Brasileira das Indústrias de Alimentação-ABIA e Associação Brasileira de Alimentos Dietéticos-ABIAD, revisaram a legislação em vigor e elaboraram uma proposta abordando conceituações e definições que reestruturam a legislação.

Nesta proposta, o conjunto dos alimentos produzidos e/ou armazenados pela população estariam distribuídos em 3 grupos e posicionados espacialmente de acordo com a representação gráfica abaixo:



- A: Alimentos em Geral
 B: Alimentos para Fins Especiais
 C: Alimentos para Fins Dietéticos Específicos

A: Alimentos em Geral - São todas as substâncias ou misturas de substâncias, no estado sólido, líquido, pastoso ou qualquer outra forma adequada destinados a fornecer ao organismo humano os elementos normais à sua formação, manutenção e desenvolvimento.

Neste grupo incluem-se todos os alimentos convencionalmente preparados e enquadrados nas Normas Técnicas já existentes na legislação vigente.

B: Alimentos para Fins Especiais - São os alimentos formulados e/ou produzidos, adequados à utilização em dietas diferenciadas ou opcionais, destinadas a pessoas sãs ou não, nos quais se introduz qualquer modificação de conteúdo de nutriente ou caracteres organoléuticos.

Incluem-se nesta categoria os alimentos que se classificam como: Alimentos Infantis; Alimentos Modificados em seu valor energético, em sua composição protéica, de açúcares, lipídica (gorduras totais, saturadas e colesterol), de sódio, de fibra; Alimentos para atletas; Adoçantes de mesa; Sucedâneos do sal; Alimentos para fins dietéticos específicos e outros alimentos para fins especiais desde que apresentem comprovação técnico-científica da adequação para a finalidade a que se propõe, ficando sujeitos à análise e aprovação do órgão competente.

C: Alimentos para Fins Dietéticos Específicos: São os alimentos especialmente formulados e/ou produzidos, de forma que sua composição atenda necessidades dietoterápicas específicas de pessoas com exigências físicas, metabólicas, fisiológicas e/ou patogênicas particulares.

Os alimentos deste grupo constituem um sub-grupo dos Alimentos para Fins Especiais (B), e se classificam como: Alimentos para dietas com restrição de sódio, de gorduras, de colesterol, de alguns aminoácidos e proteínas; Alimentos para dietas de controle de peso; Alimentos para dietas enterais e outros alimentos destinados para fins dietéticos específicos desde que apresentem comprovação técnico-científica da eficácia de sua indicação dietoterápica, ficando sujeitos à análise e aprovação do órgão competente.

Foram estabelecidos limites para os parâmetros que estabelecem as modificações no conteúdo de qualquer nutriente do alimento. Estas modificações estarão associadas aos atributos que serão utilizados pelo fabricante na rotulagem nutricional, ou seja, termos ou designações tais como: "baixo", "reduzido", "isento de" e outras, serão permitidas desde que o alimento satisfaça às exigências estabelecidas.

A rotulagem nutricional constitui o objeto principal de informação das qualidades de um alimento para o consumidor. No caso dos Alimentos Para Fins Especiais e dos Alimentos Para Fins Dietéticos Específicos, esse capítulo torna-se ainda mais importante, pois as informações, além de claras e objetivas, devem instruir o que cada indivíduo estará realmente ingerindo, uma vez que esses alimentos se destinam a um público especial, quer pelo controle espontâneo ou opcional, quer pelas necessidades nutricionais em virtude de complicações com a saúde.

A expressão "Alimento Dietético" ou "Diet" somente deverá ser utilizada em rotulagens dos Alimentos Para Fins Dietéticos Específicos.

A íntegra da proposta foi encaminhada ao Ministério da Saúde, órgão competente para normatizar alimentos no Brasil, além de harmonizar os acordos do MERCOSUL-Mercado do Cone Sul, relacionados com este assunto.

* Informações prestadas pela Pesquisadora Científica DEISE APARECIDA PINATTI MARSIGLIA, da Seção de Doces e Amiláceos do Instituto Adolfo Lutz-Central.

C · A · R · T · A · S

O Setor de Publicações da Biblioteca do IAL recebeu correspondência tecendo elogios a este Boletim e solicitando seu envio periódico do Diretório Acadêmico Lucas Machado, vinculado à Faculdade de Ciências Médicas de Minas Gerais (Belo Horizonte/MG)

e da Srta. Cristina Oliveira Rosa, aluna de Nutrição do Instituto Metodista de Educação e Cultura (Porto Alegre/RS).
 Com os agradecimentos pelas palavras elogiosas, cabe esclarecer que o BIAL é remetido a órgãos públicos brasileiros e de países de

língua portuguesa e espanhola, se possível com permuta entre suas eventuais publicações. Devido à sua tiragem limitada, quando se trata de empresas privadas ou de pessoas físicas, um exemplar do número mais recente é oferecido a título de cortesia.

ERROS INATOS DO METABOLISMO*

O interesse pelas doenças genéticas tem aumentado nos países de primeiro mundo à medida que o controle das doenças infecciosas e sociais torna-se cada vez mais efetivo. Dados recentes mostram que cerca de 50% das mortes perinatais ocorrem por causas genéticas. Além disso, 1/3 das internações de crianças em hospitais pediátricos e 10% das doenças crônicas de adultos também são atribuídas a fatores genéticos.

Estima-se que temos cerca de 50.000 a 100.000 genes, dispersos ao longo de 23 pares de cromossomos, responsáveis por nossas características hereditárias. Por outro lado, já são conhecidas cerca de 6.000 doenças genéticas, a maioria ainda intratável. O grande desafio dos geneticistas tem sido o de identificar os nossos genes, compreender quais são os mecanismos que causam patologias genéticas e, enquanto não houver tratamentos eficazes, deve-se prevenir o nascimento de novos afetados.

Aminoacidopatias e organopatias são os erros inatos do metabolismo, mais comuns, do período neonatal. Na Alemanha, aproximadamente 1:15000 dos recém-nascidos são diagnosticados como portadores de aminoacidopatias e aproximadamente 1:9000 são diagnosticados como portadores de organoacidopatias. Especialmente no caso das organoacidopatias há

evidências substanciais de que este número deve estar subestimado.

A maioria das aminoacidopatias são autossômicas recessivas e, enquanto não houver tratamento para as doenças genéticas, a prevenção de novos casos, através da identificação de portadores de genes patológicos é de importância fundamental. Entretanto, existem duas situações bastante distintas: a) os portadores clinicamente normais, porém com risco de virem a ter crianças afetadas e; b) os portadores já afetados.

As novas técnicas de biologia molecular têm permitido avanços na identificação de portadores assintomáticos, através da localização e caracterização de genes patológicos.

Muitos casos de amino e organoacidopatias não são comumente diagnosticados, e a incidência destes distúrbios, pela sua complexidade e investimentos, são muitas vezes proibitivas.

Investigadores especializados estudaram crianças que desenvolveram sintomas indicativos de um erro inato do metabolismo e este procedimento foi denominado "screening" (varredura) seletivo.

Uma doença genética, relativamente comum, onde se tem heterogeneidade intragênica é a fibrose cística (FC) ou mucoviscidose. Embora

seja a doença genética mais frequente na população caucasóide dos Estados Unidos e Europa (incidência de 1 entre 1600-2000 nascimentos), é pouco conhecida entre nós. O quadro clínico caracteriza-se pela obstrução das vias respiratórias por um muco espesso, infecções respiratórias (principalmente por Pseudomonas) e pneumonias recorrentes. Ocorre também envolvimento do trato intestinal em cerca de 85% dos casos que leva à insuficiência pancreática. Se estes sintomas não forem tratados precocemente, o óbito ocorre ainda na primeira infância. O gene responsável pela FC, localizado no cromossomo 7, foi clonado em 1989 e descobriu-se que a mutação mais frequente (cerca de 70% dos casos) era a deleção de um trinucleotídeo (F508) que leva à perda do aminoácido fenilalanina (no códon 508). A proteína codificada por este gene foi denominada CFTR ("cystic fibrosis transmembrane

conductance regulator"). Apesar de sua função ainda ser discutida, uma das mais prováveis seria a de um canal endógeno de cloro. Estudos realizados nos últimos dois anos, têm mostrado que existem mais de 200 mutações diferentes no gene da FC que podem causar desde um fenótipo grave até um quadro muito leve ou mesmo sub-clínico.

A fenilcetonúria (PKU) é o modelo mais bem conhecido de um erro inato do metabolismo com oligofrenia. A herança é autossômica recessiva, e a frequência na Europa é de 1:6000 - 1:15000. Os pacientes nascem normais mas progridem rapidamente para um quadro de retardo mental grave, se não forem tratados desde a mais tenra infância, porque a fenilalanina não pode se converter em tirosina. Em São Paulo, a Associação de Pais e Amigos dos Excepcionais-APAE se encarrega destas dosagens, desde 1976, usando o "teste do pezinho", que consiste na coleta de uma gota de (1 a 3 ml de diâmetro) para a determinação de fenilalanina.

L-Fenilalanina → L-Tirosina → L-DOPA → Adrenalina



Tirosina (3,5-3',5'-tetraiodotironina)

* Informações prestadas pela Pesquisadora Científica HEIDI PINTO MARTINS, da Seção de Imunologia da Divisão de Biologia Médica do IAL Central.

ESCREVA

TORRADAS, PÃES E MACARRÕES DE GLÚTEN: AVALIAÇÃO DA QUALIDADE NUTRICIONAL*

Pães, torradas e macarrões são formados basicamente de farinha de trigo e água, adicionados ou não de outras substâncias alimentícias. A principal fração protéica do trigo é o glúten, formado pela gliadina e glutenina, perfaz 85% do total das proteínas e é o responsável pela capacidade da farinha de trigo formar massa com a textura do pão.

A prática de enriquecimento protéico em pães e farinhas através da adição em maior quantidade de glúten, já vem sendo utilizado há muito tempo e o consumo desses alimentos é regular e aceitável em vários países. No Brasil, a Legislação de Alimentos prevê "Pão de Glúten" e "Torrada de Glúten", na classificação da Norma específica de Pães, assim como "Macarrão Glutinado" na Norma de Massas Alimentícias, estabelecendo em cada uma delas as características de composição desses alimentos, bem como os limites físico-químicos, dos quais destacamos os limites máximos para amido e umidade e limite mínimo para proteínas.

Com o objetivo de avaliar a qualidade nutricional desses alimentos enriquecidos com glúten, foram analisadas 12 amostras de pães de glúten, 18 amostras de torradas de glúten e 11 amostras de macarrões de glúten, além de 06 amostras de cada tipo de alimento convencional, ou seja, pães de forma, torradas e macarrões, de diferentes marcas expostas ao consumo no comércio da cidade de São Paulo. Os valores médios obtidos nas análises, bem como os limites estabelecidos pela legislação vigente, encontram-se na **Tabela 1**.

O controle do teor de umidade, principalmente em produtos perecíveis, é de fundamental importância, uma vez que elevados níveis deste parâmetro favorecem o desenvolvimento de microrganismos que podem levar a deterioração do alimento.

Os pães de glúten expostos ao

consumo no comércio da cidade de São Paulo, encontram-se na sua grande maioria em desacordo com a legislação quanto aos teores de umidade, protídios e carboidratos. Isto significa que a sua conservação está comprometida pelos níveis elevados de umidade e a sua preparação não está sendo adequada, em função dos baixos teores de protídios e elevados teores de amido. Provavelmente, a prática de obtenção do glúten através da lavagem da farinha de trigo para eliminação do amido presente, está sendo executada de maneira insuficiente, permitindo que o glúten, assim obtido, ainda contenha amido proveniente da farinha.

As torradas e os macarrões de glúten encontram-se em situações semelhantes à dos pães de glúten, quanto aos teores de protídios e carboidratos, embora os níveis de protídios em alguns casos atinjam os exigidos pela legislação. Destacamos que estes grupos de alimentos apresentam teores de umidade compatíveis com as exigências legais.

Com relação aos alimentos convencionalmente elaborados (comuns) analisados, apenas os teores de umidade dos pães encontram-se em desacordo com a legislação vigente, o que poderá comprometer o prazo de validade destes alimentos.

Considerando os valores calóricos totais dos alimentos enriquecidos com glúten e dos alimentos convencionais, constatou-se que os mesmos são similares, o que já era esperado, uma vez que a elevação da quantidade de proteína do produto final enriquecido não interfere no teor de calorias, pois este foi compensado pelo teor de carboidratos totais que foi diminuído. Salienta-se que tanto as proteínas como os carboidratos produzem a mesma quantidade de energia, ou seja, 1 g de cada um leva a 4 Kcal.

As embalagens dos alimentos enriquecidos com glúten, expostos ao consumo no comércio da cidade de São Paulo, apresentam denominações tais como: "Light", "Diet" e "Baixa caloria", conduzindo o consumidor a uma falsa interpretação, irregularidade prevista na legislação, pois conforme já foi constatado acima, não existe diferença expressiva no valor calórico desses alimentos em relação aos alimentos convencionais.

Concluindo, os resultados analíticos encontrados, indicam que a qualidade nutricional dos alimentos enriquecidos com glúten não satisfaz as exigências legais, o que requer uma revisão das técnicas de fabricação para enriquecimento desses produtos.

Informações prestadas pelas Pesquisadoras Científicas DEISE A. PINATTI MARSIGLIA e MARIA LIMA GARBELOTTI, da Seção de Doces e Amiláceos e ODAIR ZENEBON, Diretor da Divisão de Bromatologia e Química do Instituto Adolfo Lutz-Central. Artigo na íntegra entregue para publicação na Revista do Instituto Adolfo Lutz, em 26/09/94.



Tabela 1. Composição dos pães, torradas e macarrões analisados e os limites da legislação para estes alimentos.

Amostra	Marca	Umidade à 105°C (g/100g)	Lipídios base seca (g/100g)	Protídios base seca (g/100g)	Carboidratos base seca (g/100g)	Valor calórico (Kcal/100g)
Pães de glúten	A	31,9	3,9	25,4	67,7	277,3
	B	28,2	4,5	27,2	65,6	295,7
	C	32,2	2,6	26,1	68,7	270,2
	D	30,0	4,4	19,5	72,0	283,5
	E	26,9	1,7	15,5	80,0	290,9
Limites da Legislação		(máximo)		(mínimo)	(máximo)	
		30,0		28,5	57,1	
Pão de forma comum	média várias marcas	34,6	5,0	13,8	78,8	271,4
Limites da Legislação		(máximo)		(mínimo)		
		30,0		11,4		
Torradas de Glúten	A	7,7	2,4	23,4	72,6	374,2
	D	8,0	0,8	19,4	76,7	360,4
	E	7,6	1,4	15,6	80,4	366,7
	F	7,0	7,4	16,3	74,2	398,9
	G	8,1	2,1	16,4	79,8	370,9
	H	7,2	2,4	16,9	78,0	372,0
	I	4,9	7,4	32,8	57,1	406,0
	J	7,9	1,1	35,7	61,1	369,1
Limites da Legislação		(máximo)		(mínimo)	(máximo)	
		10,0		27,8	55,5	
Torradas comuns	média várias marcas	4,7	4,9	12,3	81,2	396,3
Limites da Legislação		(máximo)		(mínimo)		
		10,0		11,1		
Macarrão de Glúten	D	10,5	0,7	19,0	78,0	350,9
	K	10,9	0,4	15,0	82,5	349,9
	L	10,2	0,5	15,9	82,2	356,7
Limites da Legislação		(máximo)		(mínimo)		
		13,0		15,0* 17,2**		
Macarrão comum	média várias marcas	9,9	0,7	13,0	84,9	358,7
Limites da Legislação		(máximo)				
		13,0				

*Limite sobre a substância ao natural (integral)

**Valor calculado na base seca considerando o limite da umidade

FRAGMENTOS DE INSETOS

A PORTARIA Nº 74 E A PROPOSTA DO INSTITUTO ADOLFO LUTZ*

A Portaria nº 74 de 4 de agosto de 1994, da Secretaria da Vigilância Sanitária, estabelece novos limites para fragmentos de insetos, com o limite máximo de tolerância, ao nível microscópico, de 75 fragmentos de insetos em 50 gramas de farinha de trigo e de 225 em 225 gramas para os seguintes produtos: massas alimentícias, biscoitos, produtos de panificação e de confeitaria, na média de três amostras, não sendo tolerada qualquer indicação viva. Também determina a metodologia a ser utilizada para tais determinações, publicadas na forma de anexo, e estipulou o prazo para que os estabelecimentos produtores de alimentos apresentassem as propostas de Boas Práticas de Produção e/ou Prestação de Serviços.

Baseando-se no item 5 da referida Portaria, que estabeleceu o prazo de 45 dias a contar da data de sua publicação, para possíveis questionamentos, devidamente fundamentados, a Seção de Microscopia Alimentar do Instituto Adolfo Lutz enviou à Secretaria de Vigilância Sanitária, em 11 de setembro de 1994, uma proposta de alteração da Portaria nº 74, assim como as correções das metodologias para sujidades leves nos citados produtos.

A equipe técnica da Seção de Microscopia Alimentar entende que o estabelecimento de limites de tolerância para matérias estranhas em alimentos deve estar fundamentado em estudos científicos nacionais, que reflitam as condições do país, e não em referências internacionais, conforme solicitação feita pelo grupo que encaminhou o pedido de alteração dos limites de tolerâncias.

As diferenças geográficas, climáticas, sócio-econômicas e de filosofia de legislação não permitem que o Brasil se baseie em dados de países como os Estados Unidos e Canadá, e muito menos em países que nem ao menos possuem legislação pertinente, como a Argentina. Cabe salientar que, neste aspecto, o Brasil tem muito a contribuir na área de microscopia alimentar com o Mercado do Cone Sul-Mercosul, pois nenhum dos demais países integrantes do MERCOSUL se equipara ao Brasil nessa área.

Os estudos dos resultados obtidos nas pesquisas de matérias estranhas em farinhas de trigo e massas alimentícias, computados de janeiro de 1988 a agosto de 1994 e nos demais produtos, computados de janeiro de 1992 a agosto de 1994, mostraram ser viável a seguinte proposta: limite de até 50 fragmentos de insetos em 50 gramas de farinha de trigo e para massas alimentícias, biscoitos, bolachas, produtos de panificação e de confeitaria, limite de 120 fragmentos de insetos em 225 gramas de amostra.

Também foi proposta a alteração da última frase dos itens 1

e 2 da Portaria: "não sendo tolerada qualquer indicação viva" para "não sendo tolerada a presença de quaisquer outras matérias estranhas, tais como: larvas, insetos e ácaros vivos e mortos; ovos de insetos e de ácaros; pêlos; penas; dejeções; excrementos, etc."

A íntegra da proposta do IAL encontra-se na Secretaria da Vigilância Sanitária, sendo encaminhada ao então Secretário João Geraldo Martinelli, para compor a discussão da Audiência Pública, realizada em 20/10/94, que em seu regulamento estipulou o prazo de 15 dias, para posicionar-se sobre o assunto.

Dentre as instituições ou indústrias que participaram da Audiência, enviando propostas, somente o IAL apresentou proposta devidamente fundamentada, resultante de análises realizadas nos referidos produtos provenientes de diversas localidades do Estado de São Paulo/SP e de outros estados do país. Apesar de não existir dados nacionais, a proposta do IAL é a única que mais representa a realidade brasileira.

Os estudos que culminaram na proposta do IAL, para fragmentos de insetos, foram, posteriormente, discutidos com os dois maiores especialistas na área de Matérias Estranhas: Dr. Parris Brickey, Diretor da Divisão de Avaliação Microanalítica do Centro de Segurança Alimentar e Nutrição Aplicada e Dr. Jack Boese, PhD em Entomologia, responsável pela elaboração do capítulo de Matérias Estranhas do Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists - AOAC, utilizado como referência no Brasil, ambos do Food and Drug Administration, Washington, D.C..

As duas pesquisadoras do Instituto Adolfo Lutz, que estiveram em treinamento no FDA-Distrito de Baltimore, Maryland, no Laboratório de Análises de Matérias Estranhas puderam discutir muitas dúvidas sobre o assunto, e, na opinião daqueles especialistas, o encaminhamento do IAL tem sido cientificamente correto. Também, segundo eles, nenhum país deve estipular os limites de tolerância em matérias estranhas baseando-se em dados de outros países; é necessário um estudo que reflita as condições do país. O posicionamento do IAL quanto às questões relativas à Matérias Estranhas está totalmente consolidado e com o respaldo dos maiores especialistas na área, pertencentes ao FDA.

A Seção de Microscopia Alimentar do Instituto Adolfo Lutz, apresentou um trabalho sério, embasado cientificamente, livre de interesses, procurando contribuir com o Projeto Qualidade dos Alimentos/Proteção à Saúde da Secretaria de Vigilância Sanitária-SVS, do Ministério da Saúde aguardada, juntamente com as demais instituições, a publicação da minuta de Portaria a ser baixada pelo Ministério da Saúde contendo o posicionamento da SVS do assunto em questão.

* Informações prestadas pelas Pesquisadoras Científicas REGINA MARIA MORELLI SILVA RODRIGUES, Pesquisadora Científica IV e MÁRCIA BITTAR ATUI, Pesquisadora Científica II, da Seção de Microscopia Alimentar, da Divisão de Bromatologia e Química do IAL-Central.

PRÓ-ÁGUA

LABORATÓRIO I DE CAMPINAS. AVALIAÇÃO-PERÍODO 1991 A 1993.

Após três anos de participação direta no Programa de Vigilância da Qualidade da Água para Consumo Humano - Pró-Água, o IAL-Laboratório I de Campinas faz uma avaliação do trabalho desenvolvido nesse período (1991-1993),

como Laboratório de Referência para parte da Coordenação Regional de Saúde 4-CRS4.

Nossa participação no programa teve início em março de 1991 com uma abrangência para os Escritórios Regionais de Saúde-ERSAs 25-

Bragança Paulista, 26-Am-
paro, 27-Campinas, 28-Mogi
Mirim, 42-Jundiaí, 43-Limeira,
47-Piracicaba, 51-Rio Claro,
54-São João da Boa Vista e 55-
Casa Branca, num total de 81
municípios. Durante esse pe-
ríodo o laboratório coordenou,

junto às Vigilâncias Sanitárias Regionais, reuniões técnicas para discussão de questões como demanda, padronização dos laudos, legislação, parâmetros e outros pontos importantes para o desenvolvimento do programa.

Segundo nossa capacidade de atendimento de então, nos propusemos a realizar diariamente 4 análises físico-químicas e 12 bacteriológicas. Hoje, pela aquisição de material básico para as análises e aumento no quadro de pessoal, passamos a realizar por dia 6 análises físico-químicas e 20 bacteriológicas.

Este desempenho nos permitiu realizar um total de 1382 análises físico-químicas e 5.257 bacteriológicas entre os anos de 1991 e 1993.

A Tabela 1 mostra a cobertura laboratorial para cada Ersa nos anos de 91,92 e 93, tanto para as análises físico-químicas (FQ) como bacteriológicas (BAC), com base na previsão de análises necessárias elaborada pelo Centro de Vigilância Sanitária-CVS, de acordo com dados populacionais. Podemos observar que o ano de 1992 atingiu um pico, pois tivemos uma cobertura de 111% para as análises FQ e 78% para as BAC.

A Tabela 2 apresenta o mesmo número de amostras condenadas e aprovadas, durante o período em questão. Pelos dados notamos que apesar da cobertura para as análises FQ ter sido de 111% em 92, foi nesse período também que ocorreu maior número de análises condenadas (41%).

Com relação as análises BAC, em 1991 tivemos 93% de análises aprovadas contra 85% nos anos de 92 e 93, o

que equivale a dizer que bacteriológicamente, a água piorou de 91 para 92, permanecendo inalterada em 93.

Ainda em relação à cobertura observamos que os Ersas de São João da Boa Vista e Casa Branca foram os que se destacaram pelo seu desempenho em termos de análises realizadas e propostas,

e o ERSA de Campinas foi o que teve demanda menor de análises dentro da proposta.

Os demais Ersas, ou seja, Bragança Paulista, Amparo, Rio Claro, Mogi Mirim, Limeira e Piracicaba não atingiram a meta proposta.

Esclarecemos que o Ersa

de Jundiaí passou a encaminhar suas análises para o próprio Laboratório local, razão pela qual não tivemos dados para análise.

Esta avaliação tem por objetivo demonstrar apenas a participação quantitativa do Laboratório Regional de Campinas no Pró-Água.

Tabela 1 - Amostras condenadas e aprovadas pelo IAL de Campinas do Pró-Água, no período de 1991 a 1993.

ERSAS	1991				1992				1993			
	FQ		BAC		FQ		BAC		FQ		BAC	
	C	A	C	A	C	A	C	A	C	A	C	A
B. Paulista	0	0	0	62	4	22	21	133	7	22	23	86
Amparo	0	0	0	0	10	39	23	121	3	24	24	70
Campinas	8	46	17	248	31	39	29	137	18	61	9	137
Mogi Mirim	8	32	7	170	10	27	121	362	9	26	61	147
Jundiaí	0	0	0	0	22	26	36	10	0	6	6	0
Limeira	15	42	15	225	20	62	29	244	7	37	18	84
Piracicaba	2	5	1	20	33	14	22	141	17	23	28	130
Rio Claro	20	33	12	157	58	68	28	447	6	26	7	102
S.J.B. Vista	11	22	11	139	22	44	29	223	12	62	27	318
Casa Branca	12	20	17	114	61	34	45	279	43	41	26	259
TOTAL	76	200	80	1135	271	385	383	2097	122	328	229	1333

FQ - análise físico-química C - Condenado
BAC - análise bacteriológica A - Aprovado

Fonte: Laboratório I de Campinas

Tabela 2 - Cobertura das análises realizadas pelo IAL de Campinas do Pró-Água, no período de 1991 a 1993.

ERSAS	No. amostras necessárias FQ BAC		1991				1992				1993			
			FQ		BAC		FQ		BAC		FQ		BAC	
			Real	Cob %	Real	Cob %	Real	Cob %	Real	Cob %	Real	Cob %	Real	Cob %
B. Paulista	52	280	0	0	62	22	26	50	154	55	29	56	109	39
Amparo	28	156	0	0	0	0	49	175	144	92	27	96	94	60
Campinas	156	768	54	35	265	35	70	45	166	22	79	51	146	19
Mogi Mirim	60	300	40	67	177	59	37	62	483	161	35	58	208	69
Jundiaí	36	220	0	0	0	0	48	133	46	21	6	17	6	3
Limeira	76	408	57	75	240	59	82	108	273	67	44	59	102	25
Piracicaba	68	332	7	10	21	6	47	69	163	49	40	59	158	48
Rio Claro	40	212	53	133	169	80	126	315	475	224	32	80	109	51
S. J. B. Vista	40	232	33	83	150	65	66	165	252	109	74	185	345	149
Casa Branca	36	212	32	89	131	62	95	264	324	153	84	233	285	134
TOTAL	592	3120	276	47	1215	39	646	109	2480	80	450	76	1562	50

FQ - análise físico-química COB - cobertura
BAC - análise bacteriológica Real - análises realizadas

Fonte: Laboratório I de Campinas

N · O · T · Í · C · I · A · S

TOMA POSSE A NOVA DIRETORIA E CONSELHO DA ASIAL

Em Assembléia Geral Ordinária, realizada na sede da entidade, em 01/09/94, tomou posse a nova Diretoria e Conselho Fiscal da Associação dos Servidores do Instituto Adolfo Lutz - ASIAL. O mandato dos atuais diretores e conselheiros vai até 31/08/96, sob a presidência de Reinaldo Amauri Ribeiro, Técnico de apoio à pesquisa científica e tecnológica da Seção de Aditivos e Pesticidas Residuais do IAL-Central.

SEMINÁRIO ABIQ/ Tetra Pak/IAL

A Associação Brasileira das Indústrias de Queijos - ABIQ promoveu, em conjunto com a empresa Tetra Pak e o Instituto Adolfo Lutz, três seminários sob o tema "Desinfecção na produção de lácteos". Aconteceram nas cidades de Caldas Novas-GO (11 e 12/08/94), Londrina-PR (15 e 16/09/94) e Ouro Preto-MG (18 e 19/10/94).

Três pesquisadores do IAL proferiram palestras nos referidos seminários: Dilma Scala Gelli e Miyoko Jakabi, da Seção de Microbiologia Alimentar do Laboratório Central do IAL, e Maria Toshiko Funayama de Castro, do Laboratório I de Santos. O tema das duas primeiras foi "Riscos na produção de queijos e seus pontos críticos de identificação", enquanto que a última foi "Doenças causadas pelo consumo de alimentos". Dilma ministrou palestras em Caldas Novas e Ouro Preto, Miyoko em Londrina e Maria Toshiko em todas elas.

I ENCONTRO SOBRE EXTRAÇÃO SUPERCRÍTICA DE PRODUTOS NATURAIS

O EESPN-94 foi promo-

vido pelo Laboratório de Separações Físicas (LASEFI) da Faculdade de Engenharia de Alimentos da UNICAMP, nos dias 22 e 23 de agosto de 1994, em Campinas-SP, reunindo pesquisadores interessados em diferentes aspectos do processo que emprega fluidos pressurizados. Constatou-se de seções de palestras, apresentação e discussão de trabalhos desenvolvidos e em desenvolvimento no Brasil.

Vários funcionários da Divisão de Bromatologia e Química do IAL-Central participaram do encontro.

SEMINÁRIO SOBRE CARNE DE PESCADO SEPARADA MECANICAMENTE

No período de 17 a 19 de outubro de 1994, realizou-se em Santos-SP, o seminário sobre "Carne de Pescado Separada Mecanicamente: Obtenção e Utilização". Teve a promoção do Setor de Pescado e Recursos Marinhos do Centro de Tecnologia da Carne (CTC) do Instituto de Tecnologia de Alimentos (ITAL), com a colaboração da Sociedade Brasileira de Ciência e Tecnologia de Alimentos (SBCTA).

O objetivo principal do evento foi o de motivar a indústria e outros interessados a adotarem a técnica de separação mecânica da carne de pescado, comumente denominada de polpa, a fim de que a indústria possa contar com uma matéria-prima competitiva, tanto em quantidade como em qualidade, para a diversificação de seus produtos.

Foram proferidas durante o seminário 25 palestras, duas das quais por pesquisadores científicos da Divisão de Bromatologia e Química do IAL-Central. Mário Tavares abordou o tema "Métodos físicos e químicos na avaliação da qualidade da carne de pescado separada mecanicamente e produtos

derivados", enquanto que Neus Pascuet discorreu sobre "Embalagens para o acondicionamento de carne de pescado separada mecanicamente e produtos derivados".

AVALIAÇÃO DO II ENCONTRO DE ANALISTAS DE MEDICAMENTOS

O "II Encontro de Analistas de Medicamentos, Cosméticos e Domissanitários" foi realizado no período de 26 a 28 de setembro de 1994, no Laboratório Central do Instituto Adolfo Lutz, em São Paulo/SP. Quanto ao objetivo, reuniu profissionais envolvidos nas referidas áreas, oriundos de instituições públicas e privadas de todo o país, como universidades, laboratórios e órgãos oficiais, indústrias farmacêuticas, químicas e cosméticas, hospitais e farmácias.

Os assuntos abordados foram atuais e de grande relevância no contexto do evento, gerando enorme interesse por parte dos participantes, em número aproximado de 100, durante os três dias do encontro.

Além da promoção de palestras, mesas-redondas, debates com discussão dinâmica sobre os temas entre palestrantes e participantes, foi elaborado um documento decorrente de idéias levantadas. De uma forma resumida, o documento lembra que o Decreto nº 793/93, em vigor, regulamenta as ações de assistência farmacêutica no Brasil, mas o quadro que, no entanto, se apresenta é o da não observância aos preceitos básicos contidos naquele decreto, comprometendo, assim, a seriedade que se pretende dar a este assunto, de vital importância para a sociedade brasileira.

Ainda sobre o aludido documento, foi proposta a viabilização de três itens, que dependem de uma política nacional integrada, envolvendo prioritariamente os Mi-

nistérios da Educação e Desportos e o da Saúde, objetivando a melhoria da qualidade de vida do cidadão brasileiro. São eles: 1 - Maior integração entre os órgãos de prestação de serviços em saúde e instituições formadoras de recursos humanos na área da saúde; 2 - Maior definição dos papéis de ação das Vigilâncias Sanitárias, dos Laboratórios Centrais de Saúde Pública (LACENS) e Laboratórios Regionais ou Locais; 3 - Implementação de um sistema de controle de qualidade dos laboratórios de referência, da rede e das universidades.

NOVO LIMITE DE IODAÇÃO DO SAL PARA CONSUMO HUMANO

De acordo com a Portaria Nº 1.806, de 24/10/94, do Gabinete do Ministério da Saúde, somente será considerado próprio para o consumo humano o sal refinado, moído ou granulado, com teor igual ou superior a 40 miligramas até o limite máximo de 60 miligramas de iodo metálico por quilograma do produto".

A referida Portaria revoga a de nº 122, de 18/10/94, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde, que fixava tal limite entre 10 a 60 mg/kg, e a de nº 03, de 23/02/84, da mesma Secretaria, cujo limite fixado era de 10 a 30 mg/kg.

FORMADO O GRUPO DE ANALISTAS DE EMBALAGENS PARA ALIMENTOS

O Conselho Técnico Administrativo (CTA) do Instituto Adolfo Lutz aprovou, em 18/08/94, a formação do "Grupo de Analistas de Embalagens para Alimentos", por solicitação da Seção de Plásticos, Vernizes e Outros Materiais

N · O · T · Í · C · I · A · S

de Embalagens do IAL-Central.

O citado grupo será coordenado pelo IAL, tendo entre outros os seguintes objetivos:

1. Divulgação dos Regulamentos Técnicos estabelecidos no âmbito do MERCOSUL - Mercado Comum do Sul para pessoal técnico de empresas e laboratórios relacionados com a área de embalagens.

2. Estabelecimento de metodologias para a determinação de migrantes em embalagens e equipamentos para alimentos, simples e precisas e que possam assegurar a saúde do consumidor.

3. Troca de material bibliográfico pertinente à área.

Num primeiro momento, o Grupo está constituído por representantes dos laboratórios oficiais, ou seja, Instituto Adolfo Lutz, Instituto de Tecnologia de Alimentos, Fundação Oswaldo Cruz e Instituto de Pesquisas Biológicas. Posteriormente, técnicos de empresas e membros de associações representativas do setor serão convidados a integrá-lo. Os representantes do IAL no mesmo são as seguintes funcionárias da Seção acima citada: Neus S. Pascuet, Lúcia T. F. Murata, Maria Rosa S. de Alcântara, Maria Cecília D. Nunes e Vera H. M. de Minas.

SIMPÓSIO SOBRE TECNOLOGIA DE SALGA E DEFUMAÇÃO DE PESCADO

O Setor de Pescado e Recursos Marinhos do Centro de Tecnologia da Carne (CTC), do Instituto de Tecnologia de Alimentos (ITAL), realizou um simpósio e "workshop" sobre "Tecnologia de salga e defumação de pescado", de 14 a 16/09/94, em Guarujá/SP. Contou com a colaboração da SBCTA - Sociedade Brasileira de Ciência e Tecnologia de Alimentos.

O evento teve como objetivo principal motivar o agricul-

tor e outros interessados a adotar técnicas de processamento que permitam uma preservação mais prolongada do pescado para o consumo.

Dentre as palestras proferidas, uma esteve a cargo da Pesquisadora Científica Maria Rosa da Silva de Alcântara, da Seção de Plásticos, Vernizes e Outros Materiais de Embalagens, do IAL-Central. O tema da mesma foi "Embalagens para pescado salgado defumado".

CD ROM NA BIBLIOTECA DO INSTITUTO ADOLFO LUTZ

As bases de dados em Disc-laser já chegaram à Biblioteca do Instituto Adolfo Lutz, localizada no Laboratório Central, em São Paulo/SP. Em poucos minutos é possível fazer o levantamento de toda bibliografia de análise de alimentos durante 25 anos, através do "Food Science & Technology Abstracts" em CD. A base do "Cambridge Scientific Abstracts", por sua vez, possibilita levantamentos bibliográficos nos últimos 12 anos em Biotecnologia.

A "Excerpta Medica: Pathology" recupera 10 anos de pesquisa em Patologia, enquanto que a "Excerpta Medica: Drugs and Pharmacology" recupera 5 anos de toda literatura internacional sobre drogas, medicamentos e plantas medicinais.

Por fim, a base do "Analytical Abstracts" proporciona o acesso a 12 anos de pesquisa em Química Analítica e o "Applied Science & Technology Index", da H. W. Wilson Co., a 10 anos de referências em Ciência e Tecnologia, porém sem apresentar resumos.

REGRAS DE SEGURANÇA EM LABORATÓRIOS QUÍMICOS

Segundo a Comissão de

Biossegurança da Divisão de Bromatologia e Química do IAL-Central, tem havido um bom nível de comunicação entre a mesma e os funcionários da citada Divisão. Mesmo assim, não pode ser negligenciada a proteção pessoal no trabalho, devem ser aprimoradas os equipamentos de segurança coletiva e acontecerem reuniões, discussões e organização, de modo que se possa ter um local de trabalho cada vez mais seguro e com responsabilidade para com o meio ambiente.

A referida comissão se coloca à disposição dos interessados para o recebimento de sugestões ou esclarecimento de dúvidas e necessidades, através do telefone 851-0111 ramais 122 (Aurélio) ou 137 (Cássia), e relembra alguns conceitos de segurança, que fazem parte do "Manual de Biossegurança para Laboratórios de Química", nº 1, 1992, uma publicação técnica divulgada no IAL.

1. Esteja sempre consciente do que estiver fazendo; evite o "automatismo" e distrações.

2. Use óculos de proteção, máscaras e luvas, bem como outros equipamentos de proteção individual (E.P.I.), sempre que necessário.

3. Rotule, identificando e datando todos os frascos de solução e reagentes que preparar.

4. Não fume na área de trabalho do laboratório, mesmo que não haja risco aparente.

5. Trabalhos com produtos ou amostras que liberem vapores venenosos ou irritantes, bem como amostras de composição desconhecida devem ser conduzidos sob a capela.

6. Não deve ser admitida a permanência de crianças em laboratório, em hipótese alguma.

7. Qualquer acidente ou fator de risco, por menor que seja, deve ser comunicado ao chefe.

8. Todo material contaminado, líquido ou sólido, deve ser descontaminado antes de ser desprezado ou reutilizado.

9. Os funcionários que lidam com material infectado ou animais devem lavar cuidadosamente as mãos logo após o manuseio desses materiais e, também, quando deixarem o laboratório.

10. Informe-se sobre a localização e a maneira correta de utilizar equipamentos contra incêndio, chuveiros de emergência, lavadores de olhos e outros equipamentos de emergência.

XIV CONGRESSO BRASILEIRO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

O evento acima citado foi promovido pela Sociedade Brasileira de Ciência e Tecnologia de Alimentos-SBCTA, em São Paulo/SP, no período de 17 a 20 de junho de 1994.

Cerca de 800 congressistas estiveram presentes ao XIV CBCTA, sendo que aproximadamente 30% deste público constituiu-se de estudantes, boa parte dos quais cursando pós-graduação. Todas as atividades programadas foram cumpridas, não havendo ausência de nenhum conferencista. Aliás, as conferências e os painéis foram considerados de nível muito bom, o que foi comprovado pelo grande interesse e participação dos congressistas.

Antes da sessão de abertura, foram oferecidos a cerca de 145 congressistas, 4 cursos pré-congresso, contando-se em alguns deles com pa-

N · O · T · Í · C · I · A · S

lestrantes estrangeiros. Durante o evento, reuniram-se 26 grupos temáticos de trabalho, cuja produção superou em muito as expectativas. Seus relatórios ficaram de ser divulgados aos associados da SBCTA.

Destaque-se ainda o número recorde de trabalhos científicos aceito para apresentação no congresso, no total de 430, sendo 358 na forma de poster e 72 na forma oral. O nível das apresentações foi avaliado como muito bom, sendo que três trabalhos foram premiados pela SBCTA e pela ILSI-Brasil e outros dez receberam menção honrosa.

Vários funcionários e estagiários da Divisão de Bromatologia e Química do IAL-Central participaram do congresso, alguns deles fazendo parte da Comissão Organizadora.

Ficou decidido, em sessão plenária, que o XV CBCTA será realizado em 1996 e organizado pela Seção Regional de Minas Gerais.

CONGRESSO E ENCONTRO SOBRE MICOTOXINAS

Foi realizado no período de 26 a 30 de setembro de 1994, na Cidade do Rio de Janeiro/RJ, o I Congresso Latinoamericano de Micotoxicologia e VII Encontro Nacional de Micotoxinas.

Este evento contou com a participação de pesquisadores de vários países da América Latina e do Caribe, quando tiveram a oportunidade de discutir novas diretrizes para o problema MICOTOXINAS.

Durante o Congresso foi criada a Rede Latinoamericana de Micotoxicologia, cuja coordenação internacional ficou assim composta: Dr^a Myrna Sabino (Brasil), Pesquisadora Científica do IAL-Central; Dr^a Maya Pineiro (Uruguai) e Dr^a Magda Carvajal (México).

Foi também eleita a nova diretoria da Sociedade Latinoamericana de Micotoxicologia

durante a Assembléia Geral, sendo definido que o próximo congresso será em Caracas/Venezuela, em 1996.

VISITAS NA DIVISÃO DE BROMATOLOGIA E QUÍMICA

De agosto a novembro de 1994, estiveram em visita à Divisão de Bromatologia e Química do IAL, sendo recebidos pelo seu Diretor, Dr. Odair Zenebon, os seguintes técnicos:

1 - Drs. JIM M. SEWELL e WILLIAM J. SEDLECKIS, da "United Distillers", da Inglaterra.

2 - Dra. CARMEN CHIRINOS CABRERA, Presidente do Instituto Nacional de Higiene "Rafael Rangel", de Caracas - Venezuela.

3 - Drs. KAZUMASA KAMAKURA, HISAO NAKANISHI e NAOYA KUWAHARA, da comitiva da JICA - Japan International Coopera-

tion Agency ("Member's list of the follow-up team for the group training course in import and export food inspection and food microbial control").

4 - Dr. CÁRMINO ANTONIO DE SOUZA, Secretário da Saúde do Estado de São Paulo.

ERRATA

No BIAL 4(1), 1994, leia-se "Portaria nº 3, de 23/02/84" e não "Portaria nº 03, de 23/02/94", à página 5, 5ª e 6ª linhas, no artigo sob o título "Avaliação do teor de iodo em amostras de sal comercializadas no Estado de São Paulo".

AIDS, DÁ PRÁ EVITAR

Vista essa camisa. Movimento de São Paulo na luta contra a AIDS.

Para participar do movimento ou para maiores informações, ligue para o Disque-AIDS: (011) 280-0770. Secretaria da Saúde do Estado de São Paulo.

A · G · E · N · D · A

CONGRESSO DE QUÍMICOS COSMÉTICOS

De 27 a 31 de agosto de 1995, haverá no Centro de Convenções do Parque Anhembi, em São Paulo/SP, o 12º Congresso Latinoamericano e Ibérico de Químicos Cosméticos". As conferências e as palestras deverão abordar o tema "A Cosmectêutica na Século XXI". Para maiores detalhes, entrar em contato com a ABC - Associação Brasileira de Cosmetologia, pelo telefone (011) 240-5466 ou pelo fax (011) 240-5528.

CONGRESSO E EXPOSIÇÃO SOBRE ÓLEOS E GORDURAS

A SBOG - Sociedade Brasileira de Óleos e Gorduras estará organizando o "6º Congresso e Exposição Latino-americano sobre Processamento de Óleos e Gorduras", no período de 25 a 28 de setembro de 1995, no Centro de Convenções da UNICAMP, em Campinas/SP. No programa técnico-científico, com tradução simultânea para Espanhol e Inglês, serão apresentadas 14 palestras plenárias, 36 palestras técnicas e

sessão de posters para trabalhos científicos, objetivando oferecer um sumário completo e atualizado sobre as técnicas atuais quanto ao processamento de óleos, sementes, gorduras e derivados, através de conceituados profissionais de várias partes do mundo. Quanto ao programa técnico e palestras, maiores informações poderão ser conseguidas junto à SBOG, Caixa Postal 6091, CEP 13.081-970, Campinas/SP, telefone (0192) 39-8423, fax (0192) 39-1186; sobre o patrocínio, "happy-hours" e estandes, com a

Freedom Comunicações, à Rua Visconde da Luz, 189, CEP 04537-070, São Paulo/SP, fone/fax (011) 828-0838.

CONGRESSO E EXPOSIÇÃO DAS INDÚSTRIAS SABOEURAS

O evento acima, em sua 13ª edição, está programado para o período de 22 a 25 de outubro de 1995, em Fortaleza (CE). Maiores informações poderão ser obtidas junto à Freedom Comunicações, pelo fone/fax: (011) 828-0838.

A · G · E · N · D · A

CONGRESSO INTERNACIONAL DE BACTERIOLOGIA E MICROBIOLOGIA APLICADA

De 18 a 23 de agosto de 1996, deverá ser realizado em Jerusalém, Israel, o "8th International Congress of the Bacteriology and Applied Microbiology (BAM) and Micology Divisions of the IUMS". O prazo para envio de resumos de trabalhos termina em 31 de janeiro de 1996.

Demais informações serão fornecidas pelo Prof. I. Kahane, Presidente da Comissão Organizadora do congresso, no seguinte endereço: IUMS'96, P.O. Box 50.006, Tel Aviv 61.500, Israel. Ou pelo telefone: 972-3-5140014; telex: 341171 Kens IL; fax: 972-3-5175674 ou 972-3-660325.

CURSOS ABERTOS PARA 1995

A empresa Microbiotécnica programou os cursos abertos, abaixo relacionados, para o ano de 1995, em datas a serem confirmadas:

1. Refeições transportadas, prevenção de toxinfecções alimentares.
2. Garantia e controle total da qualidade em produção de alimentos.
3. Métodos para avaliação de pontos críticos em serviços de produção de alimentos.
4. Administração

participativa em pequenos grupos em áreas de produção de alimentos (APG's).

5. Avaliação da qualidade de controle de pragas em áreas de manipulação de alimentos.

6. Formação de auditores da qualidade em serviços de produção de alimentos. Maiores detalhes sobre os mesmos será dado mediante consulta à Divisão de Cursos da Microbiotécnica, pelo telefone: (011) 542-4772 ou pelo fax: (011) 542-7650.

SEMINÁRIO E CONGRESSO DE FARMACÊUTICOS

O Conselho Regional de Farmácia do Estado de São Paulo-CRF/SP e o Sindicato dos Farmacêuticos do Estado de São Paulo-SINFAR realizarão de 20 a 24 de maio de 1995, em São Paulo/SP, o 1º Seminário Internacional de Farmacêuticos, o 4º Congresso Brasileiro de Produtos Farmacêuticos, Cosméticos e Afins e o 9º Congresso Paulista de Farmacêuticos. O tema central desses eventos é: Ciências Farmacêuticas, Saúde, Ética e Sociedade. Do programa preliminar constam cursos, mesas-redondas, conferências, palestras, debates, temas gerais, "workshops" e apresentação de temas

livres, cujos trabalhos deverão ser entregues até 28/02/95. Informações adicionais e retiradas de normas e diretrizes poderão ser obtidas na sede do CRF/SP, à Rua Capote Valente, 487, 2º andar (Secretaria dos Congressos) ou pelo telefone (011) 883-2266 ramal 24, de 2ª a 6ª feira, das 13 às 19 horas, com Renata.

CONGRESSOS NA ÁREA MÉDICA

Em 1995, o Centro de Convenções Rebouças estará organizando e sediando, entre outros, os seguintes eventos:

1. XXXI Congresso da

Sociedade Brasileira de Medicina Tropical. De 27 a 31/03.

Promoção: Sociedade Brasileira de Medicina Tropical.

2. 15º Congresso Mundial de Linfologia. De 25 a 30/09.

Promoção: Associação Brasileira de Médicos Linfologistas.

3. VI Congresso Paulista de Pneumologia e Tisiologia. De 12 a 14/11.

Promoção: Sociedade Paulista de Pneumologia e Tisiologia.

Informações mais detalhadas: Centro de Convenções Rebouças, Av. Rebouças, 600, CEP 05402-000, São Paulo/SP - Tel.: (011) 881-1344 - Fax: (011) 881-1125.

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

Revista do Instituto Adolfo Lutz

A "Revista do Instituto Adolfo Lutz", volume 54, número 1/2, janeiro/dezembro de 1994, contém os seguintes artigos:

- 1. Título:** Incidência de aflatoxinas em amendoim e produtos derivados consumidos na cidade de Recife, no período de 1989 a 1991.
Autores: COLAÇO, W. e col.
- 2. Título:** Avaliação da eficiência de antioxidantes em óleo de carne de curimatá (*Prochilodus scrofa*).
Autores: MORAIS, C. de e col.
- 3. Título:** Presença de ácaros em doces de amendoim e de leite vendidos por ambulantes na cidade de São Paulo/SP.
Autores: FRANZOLIN, M. e col.
- 4. Título:** Níveis de cádmio e chumbo em fígado e rins de bovinos.
Autores: ARANHA, S. e col.
- 5. Título:** Sardinhas em óleo comestível. I. Avaliação dos parâmetros físico-químicos oficiais relacionados com o exame microbiológico e estudo da compatibilidade produto-embalagem em relação a compostos migrados.
Autores: BACETTI, L.B. e col.
- 6. Título:** Sardinhas em óleo comestível. II. Estudo da interação entre os ácidos graxos do peixe e do óleo de cobertura.
Autores: BADOLATO, E.S.G. e col.
- 7. Título:** Composição centesimal, de ácidos graxos e valor calórico de cinco espécies de peixes marinhos nas diferentes estações do ano.
Autores: BADOLATO, E.S.G. e col.
- 8. Título:** Dietilpropina, femproporex, diazepam e fenolftaleína: determinação em formulações para emagrecimento.
Autores: CHAVES, M.A. e col.
- 9. Título:** Colesterol: modificações da metodologia oficial do Instituto Adolfo Lutz e sua quantificação em massas alimentícias.
Autores: MARSIGLIA, D.A.P. e col.
- 10. Título:** Estudo morfológico de aspirados de medula óssea em pacientes com síndrome da imunodeficiência adquirida.
Autores: BARRETO, J.A. & MUNHOZ, M.A.G..
- 11. Título:** Influência da concentração do inóculo de cepas de *Haemophilus influenza* em testes de sensibilidade a antimicrobianos.
Autores: CASA GRANDE, S.T. e col.
- 12. Título:** Avaliação de parâmetros físicos e químicos no estudo da adulteração do azeite de oliva.
Autores: AUED-PIMENTEL, S. e col.
- 13. Título:** Estudos microbiológicos de queijo tipo Minas-Frescal de produção artesanal, comercializado na cidade de São José do Rio Preto/SP.
Autores: GARCIA-CRUZ, C.H. e col.
- 14. Título:** Estudo morfológico da anemia em idosos.
Autores: YOKOMIZO, R.M. e col.
- 15. Título:** Bactérias do gênero *Haemophilus* isoladas de sangue e identificadas na Seção de Bacteriologia, Instituto Adolfo Lutz, no período de 1979 a 1991.
Autores: VIEIRA, M. de F.P. e col.
- 16. Título:** Uso de tamis na identificação de elementos histológicos em iogurtes com polpa de fruta(s).
Autores: NOGUEIRA, M.D. & RODRIGUES, R.M.M.S.
- 17. Título:** Controle de esterilidade de soluções parenterais de grande volume utilizadas na rede hospitalar da cidade de São Paulo/SP.
Autores: NOVO, O.F. & AURICCHIO, M.T.
- 18. Título:** As serralhas do Brasil: *Emilia sonchifolia* L., *Sonchus asper* (L.) Hill e *Taraxacum officinale* Weber - exame microscópico comparativo.
Autores: JORGE, L.I.F. e col.
- 19. Título:** Avaliação do valor calórico de chocolates dietéticos.
Autores: ABREU, R.W. de e col.
- 20. Título:** Metodologias para controle da adequação de embalagens para água mineral.
Autores: MURATA, L.T.F. e col.
- 21. Título:** A importância do diagnóstico e do estudo familiar na anomalia de Pelger-Huët.
Autores: KITAMURA, C. e col.
- 22. Título:** Influência do controle glicêmico na hiperlipemia de mulheres diabéticas (Tipo II).
Autores: MARTINS, H.P. e col.
- 23. Título:** Teor de nitrato e nitrito em vegetais cultivados no Distrito Federal: um estudo preliminar.
Autores: RATH, S. e col.

