

IX ENCONTRO DO INSTITUTO ADOLFO LUTZ I SIMPÓSIO INTERNACIONAL DE VIGILÂNCIA E RESPOSTA RÁPIDA

P-133-23 **MATÉRIAS ESTRANHAS MICROSCÓPICAS PRESENTES EM PRODUTOS DE TOMATE ANALISADOS NO IAL - CENTRAL NO PERÍODO DE 2005-2010**

Autores: Silva AM (Instituto Adolfo Lutz – Central – SP, Av. Dr. Arnaldo, 355 – Cerqueira César – SP – CEP: 01246-902) ; Dimov MN (Instituto Adolfo Lutz – Central – SP, Av. Dr. Arnaldo, 355 – Cerqueira César – SP – CEP: 01246-902) ; Atui MB (Instituto Adolfo Lutz – Central – SP, Av. Dr. Arnaldo, 355 – Cerqueira César – SP – CEP: 01246-902) ; Marciano MAM (Instituto Adolfo Lutz – Central – SP, Av. Dr. Arnaldo, 355 – Cerqueira César – SP – CEP: 01246-902) ; Chasin LB (Instituto Adolfo Lutz – Central – SP, Av. Dr. Arnaldo, 355 – Cerqueira César – SP – CEP: 01246-902) ; Franco VPA (Instituto Adolfo Lutz – Central – SP, Av. Dr. Arnaldo, 355 – Cerqueira César – SP – CEP: 01246-902) ; Silva MS (Instituto Adolfo Lutz – Central – SP, Av. Dr. Arnaldo, 355 – Cerqueira César – SP – CEP: 01246-902) ; Ferreira ARS (Instituto Adolfo Lutz – Central – SP, Av. Dr. Arnaldo, 355 – Cerqueira César – SP – CEP: 01246-902)

Resumo

As principais causas da deterioração dos produtos de tomate estão ligadas à matéria prima utilizada, nas boas práticas de fabricação ou condições de armazenamento. Dentre as matérias estranhas encontradas neste tipo de produto estão os insetos (ovos, larvas ou seus fragmentos) e pelos de roedor. O objetivo deste trabalho foi avaliar a presença de matérias estranhas em produtos de tomate (tomate pelado, extrato, polpa, purê, catchup e tomate seco) comercializados no Estado de São Paulo. As análises foram realizadas no Núcleo de Morfologia e Microscopia do Centro de Alimentos do Instituto Adolfo Lutz - Central no período de 2005 a 2010. Foram avaliadas 116 amostras sendo 64 molhos, 19 catchup, 16 polpas, 09 extratos, 01 purê, 03 tomates pelados e 04 tomates secos. Para a pesquisa de matérias estranhas dos produtos foram utilizados métodos oficiais da AOAC, com modificações, exceto para tomate pelado e tomate seco que o método foi do manual de procedimentos macroanalíticos do FDA. Para contagem de fragmentos de insetos (fi) 97% das amostras ficaram no intervalo de 0 a 5 fi; 2% entre 6-10 fi e 1% entre 11 e 15 fi. Em 2% das amostras foram detectados pelo de roedor que foram consideradas insatisfatórias e impróprias ao consumo. Os resultados analíticos demonstram que os produtos derivados de tomate, apresentaram uma boa qualidade diante dos parâmetros exigidos na RDC nº 175/2003 e a Portaria nº 326/1997. Concluímos então, que as Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos vêm sendo aplicadas com resultados satisfatórios demonstrando o comprometimento de todos os profissionais envolvidos na produção destes produtos alimentícios com a legislação vigente e comprometimento social com a Saúde Pública.