

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

P-143-22 INFESTAÇÃO EM PRODUTOS DERIVADOS DE CACAU

Autores: Mattos EC (Instituto Adolfo Lutz, São Paulo – SP.) ; Marciano MAM (Instituto Adolfo Lutz, São Paulo – SP.) ; Silva AM (Instituto Adolfo Lutz, São Paulo – SP.) ; Nogueira MD (Instituto Adolfo Lutz, São Paulo – SP.) ; Atui MB (Instituto Adolfo Lutz, São Paulo – SP.)

Resumo

A presença de matérias estranhas em alimentos indica falhas no processo de produção ou armazenamento, sugerindo a não adoção/manutenção das boas práticas de fabricação, de acordo com a Portaria nº326 do Ministério da Saúde. O objetivo desse trabalho foi verificar a presença de matérias estranhas em produtos derivados de cacau enviados ao Núcleo de Morfologia e Microscopia do Instituto Adolfo Lutz - Laboratório Central, no período de junho de 2008 a julho de 2012. As amostras foram encaminhadas por Órgãos Públicos (Vigilâncias Sanitárias Municipais, Instituto de Criminalística, Poder Judiciário) e particulares, advindos de atendimento a denúncias de consumidor ou somente para controle da qualidade desses alimentos. Dentre as modalidades de análises solicitadas, 58,2% se tratavam de análise de orientação, 36,4% controle e 5,4% fiscal. O método de análise contemplou exame macroscópico e técnica de isolamento de matérias estranhas preconizada pelos métodos oficiais da Association of Official Analytical Chemists (AOAC). Os resultados revelaram que, no período referido, das 55 amostras analisadas, 45,4% estavam satisfatórias e 54,6% insatisfatórias por apresentarem evidências de infestação por insetos (96,6%) e somente uma amostra continha fragmento de plástico, que representa um risco físico ao consumidor. A presença de larvas de insetos nos produtos insatisfatórios permitiu a identificação da Ordem Lepidoptera, praga de importância em grãos armazenados, que, sob condições favoráveis, podem produzir grandes populações, causando danos consideráveis devido ao consumo do alimento pelas lagartas, à presença de teias, insetos mortos e dejeções. Apesar do controle de qualidade existente nas indústrias de alimentos, a presença dos lepidópteros em produtos de chocolate tem sido constatada com frequência no Núcleo de Morfologia e Microscopia, geralmente visíveis a olho nu, tornando-os impróprios ao consumo pelo Código de Defesa do Consumidor e sendo rejeitados pela população.