

DETERMINAÇÃO DE SUJIDADES LEVES POR FLUTUAÇÃO EM POLPAS DE AÇAÍ CONGELADAS

Prado SPT¹, Fregonesi BM¹, Yokosawa CE¹, Okada IA¹, Massafera G², Braga Costa TM²

Instituto Adolfo Lutz, Ribeirão Preto, SP¹; Universidade de Ribeirão Preto/UNAERP, Ribeirão Preto, SP² - e-mail: sptprado@hotmail.com

OB A A palmeira *Euterpe oleracea* (Mart.), conhecida como açazeiro tem se destacado devido às propriedades nutricionais e ao alto valor energético de seus frutos, podendo também ser aproveitada para extração de antocianina. Segundo o Ministério da Agricultura a polpa da fruta deve ser desprovida de terra, sujidades, parasitas e microrganismos que possam tornar o produto impróprio para o consumo. Este trabalho objetivou avaliar o nível de contaminação por sujidades leves, presentes nas polpas de açaí congeladas comercializadas no município de Ribeirão Preto/SP, de acordo com os parâmetros estabelecidos na legislação em vigor. Foram analisadas 20 amostras de polpas de açaí congeladas de nove diferentes marcas, sendo que para amostras da mesma marca, os lotes e prazos de validades foram distintos. Foram pesquisadas as sujidades leves conforme método descrito pela *Association of Official Analytical Chemists* (2005). Do total de amostras analisadas, 60% estavam em desacordo quanto aos parâmetros microscópicos, sendo que 55% estavam em desacordo com a Portaria nº 326/1997, da SVS/MS e 5% com a Resolução RDC nº 175/2003, da ANVISA/MS, por apresentar pêlo de roedor. Apesar de apenas uma amostra ser considerada imprópria para o consumo por apresentar pêlo de roedor, as demais amostras em desacordo com a legislação em vigor apresentaram sujidades que demonstram a existência de falhas na produção dos frutos, processamento, manipulação e comercialização das polpas, ou seja, na não adoção e/ou manutenção das Boas Práticas de Fabricação. Diante dos resultados obtidos alerta-se para a necessidade da implantação e fiscalização mais efetiva das Boas Práticas de Fabricação (BPF) e/ou Análise de Perigos em Pontos Críticos de Controle (APPCC) na cadeia produtiva das polpas de açaí, lembrando que o produto pode ser um dos **veículos** da transmissão oral da Doença de Chagas Aguda, caso ele seja processado com barbeiros contaminados com o protozoário *Trypanossoma cruzi*.