

ELUCIDAÇÃO DE CASO DE MATÉRIA ESTRANHA RELACIONADA AO RISCO À SAÚDE HUMANA - ESPINHOS DE *OPUNTIA FICUS-INDICA* (L.) MILL. (FIGO DA ÍNDIA) PRESENTES EM PANETONE.

Prado SPT¹, Abud AS², Pires MH³, Pansarin ER³.

¹Instituto Adolfo Lutz – Laboratório Regional de Ribeirão Preto; ²Senac - Curitiba, PR; ³Departamento de Biologia / Faculdade de Filosofia, Ciências e Letras de Ribeirão Preto/USP - Ribeirão Preto/SP. Fax: (16) 3635-7994 - e-mail: sptprado@hotmail.com

O presente trabalho teve como objetivos investigar a origem de corpos estranhos contidos em panetone, elaborar a descrição morfológica dos referidos espinhos e fornecer subsídios para a investigação da possível etapa da contaminação na cadeia alimentar. Em dezembro de 2008 uma amostra de panetone de frutas cristalizadas, juntamente com a porção mastigada pelo consumidor e os corpos estranhos extraídos diretamente de sua boca foram encaminhadas ao setor de Microscopia de Alimentos do Instituto Adolfo Lutz para uma possível identificação. Foram feitas análises comparativas com espinhos de porções vegetativas (caules e folhas) e reprodutivas (frutos e sementes) de algumas angiospermas, como espécies de Cactaceae, Caryocaraceae, Malvaceae e Cyperaceae. As análises foram feitas com auxílio de estereomicroscópio binocular e microscópio óptico e através de comparações com a literatura especializada e alguns padrões adquiridos para tal finalidade. Os espinhos apresentavam comprimento entre 2 e 3 mm, eram rígidos, pontiagudos e providos de pequenas farpas laterais voltadas para base. Após várias comparações confirmou-se que os espinhos presentes na amostra eram gloquídeos (um tipo de espinho) comum em frutos e caules de espécies pertencentes à família Cactaceae, principalmente às do gênero *Opuntia*. Apesar desse gênero apresentar muitas espécies nativas e exóticas foi possível a identificação da espécie *Opuntia ficus-indica* (L.) Mill., conhecida como figo da índia, cultivada no Brasil para produção de frutos. Concomitantemente, por parte do fabricante do produto foram realizadas revisão dos procedimentos operacionais e de fluxo na produção do panetone, além da rastreabilidade dos ingredientes da receita, identificação de pontos críticos durante a coleta, produção, embalagem e transporte. A identificação dos espinhos do figo da índia e a descrição morfológica servirão como material de referência para a atuação na área de microscopia de alimentos. O presente estudo também forneceu novos elementos para o estabelecimento de pontos críticos na cadeia alimentar do produto.