

IDENTIFICAÇÃO DE CIANOBACTÉRIAS EM REFRIGERANTE DE MÁQUINA DE LANCHONETE

Silva AM¹, Rodrigues, RMMS¹, Sant'Anna, CL².

Instituto Adolfo Lutz, São Paulo, SP¹, Instituto de Botânica, São Paulo, SP² – e-mail: aumendes@ial.sp.gov.br

Amostras de bebidas em geral, em embalagens retornáveis ou descartáveis são encaminhadas para análise na Seção de Microscopia Alimentar, com denúncias de matérias estranhas. Os resultados das análises, frequentemente, demonstram que a denúncia é procedente. Pela primeira vez, foi encaminhada com o objetivo de pesquisa de matéria estranha, um refrigerante proveniente de máquina de lanchonete, em embalagem de papelão (copo), com tampa plástica e abertura para canudo. Neste processo, denominado “post-mix”, a mistura de água, gás carbônico e um xarope são feitas na hora da venda, os ingredientes são armazenados no próprio local. Após a mistura do gás carbônico com água, é somente no final do processo, que xarope e água gaseificada se misturam passando por duas mangueiras, na saída da máquina formando o refrigerante. Na análise do produto, segundo a AOAC International, 2005, por filtração direta, a matéria estranha visualmente era constituída por vários filamentos, formando massas emaranhadas, identificadas ao microscópio óptico como cianobactérias não planctônicas. Este tipo de organismo utiliza substratos para se fixar e crescer, e somente uma grande vazão de água pode arrancá-la e permitir sua dispersão. Como cianobactérias podem apresentar potencial tóxico, portanto, o material foi isolado em meio de cultura BG 11 para posterior análise de toxinas. Por esta razão, é crescente a demanda sobre informações desses organismos e dos problemas que trazem para o meio ambiente e para a Saúde Pública. Este produto está embasado nas legislações que contemplam água, bebidas e Boas Práticas de Fabricação, na Resolução RDC nº 274/2005, da ANVISA/MS e nas Portarias nº 518/2004, MS; 544/1998, do MAA e nº 326/1997, da SVS/MS, respectivamente. A identificação de cianobactérias neste produto é um alerta sobre as boas práticas de fabricação, considerando as condições de limpeza das máquinas e a água que são utilizadas na sua produção. Assim, conclui-se que é necessário o monitoramento desse tipo de produto.