



XI Encontro do Instituto Adolfo Lutz



Desafios do Laboratório de Saúde Pública: conhecer, monitorar e responder

04 a 07 de novembro de 2024
São Paulo/SP

e40762

• Bromatologia e Química

Pesquisa de milho em café torrado e moído para o controle de qualidade intralaboratorial

Marina Silva Teixeira¹ , Pedro Ivo Pinheiro Fuchs² , Angélica Lorenzetti Rosa¹, Rozicléia Refosco¹, Karina Scarduelli Luciano³, Denise de Carvalho Caldeira⁴

¹ Laboratório de Microscopia de Alimentos, Laboratório Central de Saúde Pública de Santa Catarina, Florianópolis, SC, Brasil.

² Divisão de Produtos, Laboratório Central de Saúde Pública de Santa Catarina, Florianópolis, SC, Brasil.

³ Coordenação da Qualidade, Laboratório Central de Saúde Pública de Santa Catarina, Florianópolis, SC, Brasil.

⁴ Gerência de Meio Ambiente e Produtos, Laboratório Central de Saúde Pública de Santa Catarina, Florianópolis, SC, Brasil.

*Autor de correspondência: ninasteixeira@gmail.com

Coordenadora da Comissão Científica: Adriana Pardini Vicentini

O controle interno de qualidade em laboratórios analíticos tem por finalidade garantir a liberação de resultados analíticos válidos e monitorar continuamente o desempenho e a competência do laboratório na aplicação de métodos de ensaio. A disponibilidade de fornecedores que produzem controles internos para o monitoramento de ensaios em microscopia de alimentos é escassa, dificultando o monitoramento contínuo da precisão analítica. Este trabalho tem por objetivo estabelecer uma rotina intralaboratorial que vise à garantia do controle de qualidade analítico na determinação de impurezas indicativas de fraude em café. Foram preparadas nove amostras de 2,0 g de café torrado e moído previamente analisado e livre de impurezas, utilizadas como matriz de referência. Foi preparado contaminante à base de milho torrado e moído e adicionado às amostras de café nas proporções 1,0% (n = 3) e 5,0%, (n = 3) previamente homogeneizadas e três amostras permaneceram sem adição do contaminante, consideradas como branco. As amostras cegas foram codificadas e analisadas qualitativamente em triplicatas para detecção/identificação de elementos vegetais estranhos em café torrado e moído (fraudes) pelo método do Instituto Adolfo Lutz, no Laboratório de Microscopia de Alimentos do LACEN de Santa Catarina, por três analistas. Os resultados das leituras dos microscopistas foram analisados estatisticamente, aplicando-se teste diagnóstico com resultado dicotômico (verdadeiro positivo, verdadeiro negativo, falso positivo e falso negativo) e determinados os valores para os parâmetros de Sensibilidade, Especificidade, Acurácia, Valor preditivo positivo e Valor preditivo negativo, a fim de verificar a validade do método proposto. Para todos os parâmetros avaliados o valor encontrado foi igual a 1, indicando que o laboratório foi capaz de determinar a presença ou não do milho. Portanto, conclui-se que o procedimento pode ser aplicado na rotina como ensaio intralaboratorial e como forma de avaliação da precisão analítica.

Palavras-chave. Café, Microscopia, Controle de Qualidade.

Órgão Financiador: Laboratório Central de Saúde Pública de Santa Catarina/Superintendência de Vigilância em Saúde/Secretaria de Estado da Saúde.