



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

e40677

• Bromatologia e Química

Fraudes em pimenta do reino moída: industrializadas e comercializadas a granel

Lais Fernanda de Pauli Yamada* , Márcia Nogueira Dimov , Augusta Mendes da Silva , Maria Aparecida Moraes Marciano 

Núcleo de Morfologia e Microscopia, Centro de Alimentos, Instituto Adolfo Lutz, São Paulo, SP, Brasil.

*Autor de correspondência: lais.yamada@ial.sp.gov.br

Coordenadora da Comissão Científica: Adriana Pardini Vicentini

Especiarias são alvos comuns de fraudes, especialmente aquelas comercializadas em pó, como a pimenta do reino (*Piper nigrum*) moída, e se caracteriza geralmente pela adição de ingrediente de menor valor econômico, com a finalidade de ganho financeiro. O presente estudo objetivou verificar a ocorrência de fraudes em amostras de pimenta do reino moída por meio da análise microscópica. Foram analisadas 30 amostras de pimenta do reino moída, sendo 12 industrializadas e 18 a granel, colhidas pelas Vigilâncias Sanitárias do estado de São Paulo, para o Programa Paulista de Análise Fiscal de Alimentos de 2022 a 2024, no Núcleo de Morfologia e Microscopia do Instituto Adolfo Lutz. Para a análise microscópica, o isolamento dos elementos histológicos vegetais foi realizado conforme Rodrigues et al (1999) e a identificação, de acordo com Menezes (1949). As amostras industrializadas apresentaram elementos histológicos característicos de pimenta do reino, sem adulterações. Entre as amostras a granel, 15 (83%) apresentaram adição de ingrediente não declarado no rótulo, e em cinco destas foi detectado mais de um ingrediente, além da pimenta do reino. O ingrediente encontrado com maior frequência foi o milho (93%), seguido por pimentão (20%), vegetal não identificado (13%), trigo (7%), arroz (7%) e areia (7%). Esse tipo de adulteração pode ocorrer pela adição intencional de produtos de menor valor econômico, como milho, trigo e arroz, evidenciando fraude, ou por contaminação cruzada, decorrente de falhas nas Boas Práticas de Fabricação. A diluição da especiaria com outros ingredientes prejudica a sua qualidade, reduzindo as propriedades organolépticas esperadas pelo consumidor, e promovem um desequilíbrio econômico para o comércio e para as indústrias. As fraudes detectadas nas amostras comercializadas a granel apontam para a necessidade de maior vigilância nesses estabelecimentos, com ações de fiscalização e investigação sobre a origem dessas adulterações, a fim de mitigar práticas enganosas ao consumidor.

Palavras-chave. Adulteração de Alimentos, Especiarias, Qualidade dos Alimentos.