



## 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

e40641

• Bromatologia e Química

# Pimenta do reino moída a granel: cinzas insolúveis, pesquisas de matérias estranhas e fraude

Maria Isabel Andrekowisk Fioravanti , Gleize Villela , Laila Martins Camargo , Paulo Henrique Leuteviler Pereira , Elaine Marra de Azevedo Mazon\* 

Centro de Laboratório Regional de Campinas, Instituto Adolfo Lutz, Campinas, SP, Brasil.

\*Autor de correspondência: elaine.mazon@ial.sp.gov.br

Coordenadora da Comissão Científica: Adriana Pardini Vicentini

A pimenta do reino, também conhecida como pimenta-preta (*Piper nigrum*), é uma das especiarias mais antigas e conhecidas do mundo, muito utilizada na culinária brasileira e mundial. A qualidade da pimenta do reino depende de diversos fatores, entre eles, cultivo, colheita, processamento e armazenamento. Além da qualidade, produtos alimentícios necessitam de vigilância também em relação a adulterações, que pode ter diversas consequências graves, tanto para a saúde dos consumidores quanto para a economia. O objetivo do trabalho foi avaliar a qualidade das pimentas do reino a granel. As amostras foram enviadas para IAL Campinas por meio do Programa Paulista de Alimentos no período de abril a junho de 2024, totalizando seis amostras de pimenta do reino moídas e colhidas a granel. Os ensaios realizados foram: cinzas insolúveis em ácido clorídrico (HCl) 10%; pesquisa e identificação de elementos histológicos; pesquisa de matérias estranhas microscópicas e macroscópicas. Das seis amostras analisadas, apenas uma apresentou resultado satisfatório. Todas as cinco amostras insatisfatórias apresentaram cinzas insolúveis em HCl 10% maior que 1,5%, ou seja, acima do valor máximo permitido, presença de elementos histológicos de amido de *Zea mays* (milho) e substância amilífera alterada; e na pesquisa de matérias estranhas microscópicas, continham fragmentos de insetos, fragmentos de pelo animal não identificados e ácaros mortos acima dos limites toleráveis pelas legislações brasileiras (Resolução ANVISA RDC n° 623, de 09/03/2022 e Resolução ANVISA RDC n° 727, de 01/07/2022). Conclui-se que existe a necessidade de fiscalização frequente nesse tipo de produto e melhorias nas boas práticas de fabricação.

**Palavras-chave.** *Piper nigrum*, Qualidade dos Alimentos, Contaminação de Alimentos.