



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

e40590

• Bromatologia e Química

Pesquisa de matérias estranhas em quinoa com foco na segurança do alimento para o consumidor

Cinthia Iara de Aquino¹ , Márcia Dimov Nogueira² , Ana Eugênia de Carvalho Campos³ 

¹ Laboratório de Morfologia e Microscopia, Núcleo de Ciências Químicas e Bromatológicas, Centro de Laboratório Regional de Ribeirão Preto, Instituto Adolfo Lutz, Ribeirão Preto, SP, Brasil.

² Núcleo de Morfologia e Microscopia, Centro de Alimentos, Instituto Adolfo Lutz Central, São Paulo, SP, Brasil.

³ Unidade Laboratorial de Referência em Pragas Urbanas, Instituto Biológico, São Paulo, SP, Brasil.

*Autor de correspondência: cinthia.aquino@ial.sp.gov.br

Coordenadora da Comissão Científica: Adriana Pardini Vicentini

A quinoa (*Chenopodium quinoa* Willdenow, 1776) é um alimento funcional principalmente por conter o balanço correto de elementos essenciais e vitaminas. O controle da qualidade e da inocuidade dos alimentos é uma exigência em toda a cadeia produtiva. O objetivo deste trabalho foi verificar a ocorrência das matérias estranhas presentes nos grãos, flocos e farinhas de quinoa comercializados a granel. Foram analisadas 60 amostras, sendo 20 de cada produto, adquiridas no comércio varejista da cidade de São Paulo, utilizando os métodos de tamisação a úmido (tamises n° 18 e n° 230) para grãos, e hidrólise ácida e flutuação (AOAC 993.26) para flocos e farinha. Para o exame macroscópico, foram utilizados 150 g de amostra e para o microscópico, 50 g. Verificou-se que 30% dos grãos apresentaram insetos mortos, fragmentos de insetos, larvas de inseto mortas, exúvias, pelos animais, fezes de roedores e/ou bárbulas, 75% dos flocos continham insetos e ácaros mortos e vivos, larvas de insetos vivas, fios de seda, fragmentos de insetos, pelos animais e/ou bárbulas e em 70% das farinhas foram observados fragmentos de insetos, ácaros mortos, larvas de insetos mortas e vivas, fios de seda, dejeções de insetos, pelos animais e/ou bárbulas. Do total, 58% das amostras apresentaram ao menos um tipo de matéria estranha, sendo pelo animal a mais frequente, e 1,7% continham fezes de roedor, matéria estranha indicativa de risco à saúde. Os flocos de quinoa apresentaram diversas matérias estranhas, demonstrando que as boas práticas não são adotadas e acendendo um alerta, já que este produto é vendido pronto para o consumo, sem necessidade de cozimento prévio. As matérias estranhas isoladas são, majoritariamente, típicas de ambientes de armazenamento. Segundo a RDC n° 623/2022, para alimentos em geral, só existe limite de tolerância para ácaros e areia, portanto qualquer outra ocorrência é considerada insatisfatória e imprópria ao consumo.

Palavras-chave. Microscopia, Inocuidade dos Alimentos, Vigilância Sanitária.