

Ocorrência de matérias estranhas em alimentos analisados entre 2021 e 2023

Marina Silva Teixeira¹, **Deise Helena Baggio Ribeiro**¹

¹. Universidade Federal de Santa Catarina, Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos, Florianópolis, Brasil

As matérias estranhas são quaisquer materiais não constituintes do alimento, associados a condições ou práticas inadequadas na produção, manipulação, armazenamento ou distribuição. São classificadas como inevitáveis, indicativas de falhas das Boas Práticas de Fabricação (BPFs) e indicativas de riscos à saúde humana. A detecção, identificação e quantificação das matérias estranhas podem indicar as condições higiênico-sanitárias do processamento, os riscos do consumo e fraudes. Neste trabalho, foi avaliada a presença de matérias estranhas em alimentos, no Laboratório de Microscopia de Alimentos do Centro de Ciências Agrárias da Universidade Federal de Santa Catarina (LMA/CCA/UFSC), entre 2021 e 2023. Os métodos de análise empregados foram os propostos pelo Macroanalytical Procedures Manual (US FDA), Association of Official Analytical Chemists (AOAC Internacional) e pelo Instituto Adolfo Lutz (IAL). Foram realizadas 279 análises em 112 amostras de alimentos, com taxa de reprovação de 8,93%. As principais análises realizadas foram microscópicas (39,43%), macroscópica (32,26%) e pesquisa de elementos histológicos próprios e estranhos a composição do alimento (18,28%). A categoria condimentos e vegetais desidratados apresentou a maior porcentagem de amostras não conformes (40%), majoritariamente em amostras de canela em pó e páprica doce moída; seguida de carnes (30%); grãos (20%) e pães (10%), que apresentaram fragmentos de insetos, fragmentos de pelo de roedor e de pelo de bovino, ácaros mortos e larvas inteiras, em valores que excediam os estabelecidos pela legislação brasileira (RDC 623/2022). Também foi identificada a presença de amido não próprio do alimento analisado, indicando a fraude. Em 20,52% das amostras aprovadas foram identificadas sujidades dentro dos valores tolerados. Massas alimentícias e pães (28,57%); café torrado e moído (23,81%); e farinhas e ovos (9,52%) continham fragmentos de insetos e ácaros mortos. Portanto, apesar de algumas sujidades serem inevitáveis, a observação das BPAs e BPFs são essenciais para a garantia da qualidade e segurança dos alimentos, bem como evitar riscos aos consumidores. As análises de matérias estranhas em alimentos são uma ferramenta útil para identificar falhas nos processos produtivos desde a produção até a distribuição dos alimentos.

Agradecimentos: Este trabalho é parte das atividades realizadas no Projeto de Extensão 202023520 - Proex/UFSC