

AVALIAÇÃO MICROSCÓPICA DE GRÃOS COMERCIALIZADOS NA CIDADE DE SÃO PAULO



I SIMPÓSIO DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE DA CIDADE DE SÃO PAULO DO CONCEITO À PRÁTICA

Lirio, V. S. e colaboradores

Prefeitura de São Paulo – PMSP
Secretaria Municipal da Saúde – SMS
Coordenação de Vigilância em Saúde – COVISA
Gerência de Vigilância de Produtos e Serviços de Interesse à Saúde – GPSIS
Subgerência de Laboratório de Controle de Qualidade em Saúde
Seção Técnica de Microscopia Alimentar

Email: vlirio@prefeitura.sp.gov.br

INTRODUÇÃO

Os grãos são alimentos reconhecidamente suscetíveis ao ataque de pragas como insetos e roedores em praticamente todas as etapas de produção, do campo à mesa do consumidor.

Como principais conseqüências desta característica temos perdas econômicas no campo, diminuição do valor nutritivo e problemas de aceitação relacionados à alteração de aspecto do grão. A pesquisa de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas permite evidenciar indícios e presença de insetos inteiros ou partes, suas formas de desenvolvimento, ácaros, pêlos de roedores entre outras sujidades de ocorrência em alimentos.

O objetivo deste trabalho foi avaliar a qualidade de grãos embalados e comercializados nos pontos varejistas da cidade de São Paulo, quanto à presença de matérias estranhas.

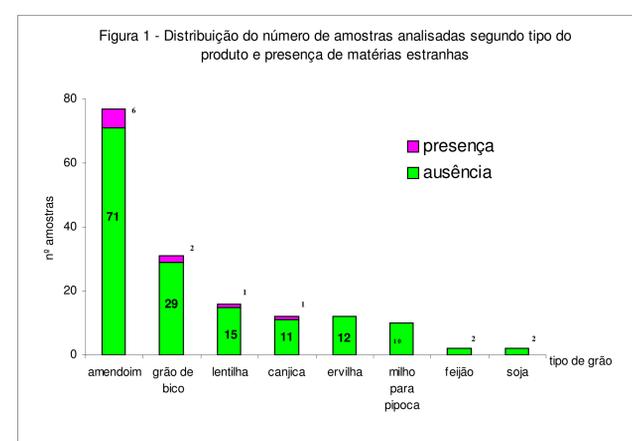
METODOLOGIA

Foram analisadas 162 amostras, sendo 77 (47,5%) de amendoim, 31 (19,1%) de grão de bico, 16 (10,0%) de lentilha, 12 (7,4%) de canjica, 12 (7,4%) de ervilha, 10 (6,2%) de milho para pipoca, 02 (1,2%) de feijão e 02 (1,2%) de soja, envolvendo 14 marcas diferentes, no período de 07/2009 a 12/2010. As amostras foram analisadas microscopicamente utilizando o método de separação por agitação vibratória em tamis analítico e macroscopicamente por inspeção visual.

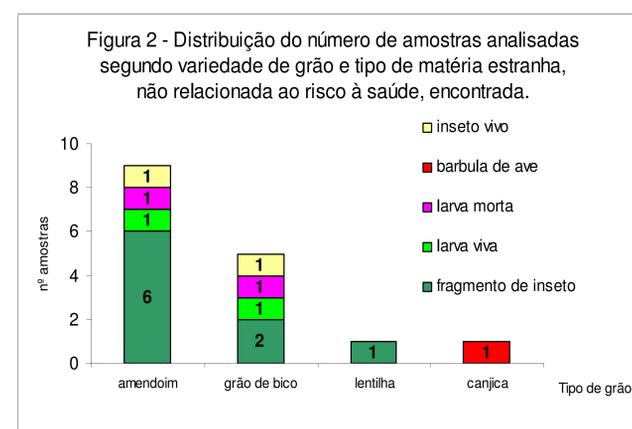
RESULTADOS

Nas análises realizadas, na Seção Técnica de Microscopia Alimentar, da Subgerência de Laboratório de Controle de Qualidade em Saúde, foi observada a presença de matérias estranhas em 10 amostras: 06 de amendoim, 02 de grão de bico, 01 de lentilha e 01 de canjica (figura 1). As matérias estranhas observadas foram: fragmentos de insetos (08 amostras - que variaram em número de 01 a 59), larvas vivas (02 amostras - sendo uma por amostra), larvas mortas (02 amostras - sendo uma por amostra), inseto vivo (01 amostra - 01 espécime) e bábula de ave (01 amostra - 01 unidade) (figura 2). Foi verificada a ocorrência de mais de um tipo de matéria estranha em algumas das amostras analisadas.

Nenhuma das matérias estranhas encontradas foram reconhecidas como relacionadas ao risco à saúde, conforme parâmetros da Resolução-RDC nº 175, ANVISA-MS, 2003.



Os resultados obtidos indicam que até a etapa de exposição dos grãos ao consumidor - momento em que as amostras foram coletadas - nas gôndolas das unidades de comercialização na cidade de São Paulo, este tipo de produto apresenta baixo índice de contaminação ou infestação por insetos e ausência de demais sujidades.



CONCLUSÃO

Podemos inferir que, quanto às amostras avaliadas, o controle em todas as fases que precedem a aquisição destes produtos no comércio, está sendo suficiente e eficiente para manter a integridade e qualidade dos mesmos no que diz respeito à presença de matérias estranhas. Apesar disso, o monitoramento da qualidade deve ser uma constante que avalie e exija a manutenção dos padrões de aceitabilidade deste tipo de produto no mercado consumidor.