

Pesquisa de Matérias Estranhas, Elementos Histológicos e Bolores e Leveduras em Cacau em Pó e Açúcar de Coco

Elaine Marra de Azevedo Mazon 1, Paulo Henrique Leuteviler 1, Laila Martins Camargo 1, Maria Isabel Andrekowisk Fioravanti 1

*¹Instituto Adolfo Lutz – Centro de Laboratório Regional Campinas III
e-mail: elaine.mazon@ial.sp.gov.br*

Sessão do trabalho: 09 -Matérias estranhas em alimentos

Resumo:

A população brasileira tem cada vez mais buscado por alimentos que contribuam com uma alimentação mais saudável e, por isso, a procura por alimentos com apelo nutricionais vem aumentando nos últimos anos. O açúcar de coco e o cacau em pó são exemplos desses alimentos. Este trabalho teve por objetivo analisar microscopicamente a identidade e a presença de matérias estranhas em 5 amostras de cacau em pó, e a presença de bolores e leveduras e matérias estranhas em 5 amostras de açúcar de coco, bem como verificar sua conformidade com às legislações sanitárias. As amostras foram colhidas no comércio da região de Campinas e enviadas para análise no Instituto Adolfo Lutz, Centro de Laboratório Regional de Campinas. As metodologias utilizadas para análise microscópica foram a AOAC (método 965.38 e 945.80) e o livro Métodos de Análise Microscópica de Alimentos: Isolamento de Elementos histológicos, IAL e para análise de bolores e leveduras foi de acordo com a APHA (*Chapter 21 - Yeast and Molds*). Os resultados da análise microscópica para pesquisa e identificação de elementos histológicos para as amostras de cacau em pó revelaram a presença de elementos histológicos de *Theobroma cacao* (cacau) e a pesquisa de matérias estranhas apresentaram-se de acordo com a Resolução ANVISA RDC nº 623, de 09/03/2022. Para o açúcar de coco das 5 amostras analisadas, 4 (80%) continham matérias estranhas, com destaque para a presença de fragmentos de insetos e insetos inteiros. Quanto à contagem de bolores e leveduras todas as amostras de açúcar de coco apresentaram resultados abaixo do recomendado pela legislação (100 UFC/g). Os resultados obtidos indicam falhas de boas práticas, e a necessidade de um maior monitoramento para o produto açúcar de coco exposto à venda. Para o cacau em pó, todas as amostras estavam de acordo com a legislação quanto aos ensaios analisados.

Palavras-chave: Boas práticas, Análise microscópica, Alimentos.