

**Determinação de sujidades em pimenta-do-reino (*Piper nigrum* L.) comercializadas na feira-livre do Município de Castanhal, Estado do Pará-Brasil**

**SILVA, Josyane Brasil da<sup>1</sup>, PRAZERES, Alan Reis dos<sup>2</sup>, SILVA, Brenda dos Santos Silva<sup>3</sup>, SILVA, Isaac Naôr Guedes da Silva<sup>4</sup>**

<sup>1</sup> Universidade do Estado do Pará, Departamento de Tecnologia de Alimentos. e-mail: [josybrasil@uepa.br](mailto:josybrasil@uepa.br)

<sup>2</sup> Universidade do Federal do Pará, Doutorando em Saúde Animal na Amazonia. E-mail: [alan.reisp@gmail.com](mailto:alan.reisp@gmail.com)

<sup>3</sup> Tecnóloga em Alimentos. E-mail: [brenda.silva@aluno.uepa.br](mailto:brenda.silva@aluno.uepa.br)

<sup>4</sup> Tecnólogo em Alimentos. E-mail: [isaac.nsilva@aluno.uepa.br](mailto:isaac.nsilva@aluno.uepa.br)

**Sessão do trabalho: Qualidade dos Alimentos**

A pimenteira-do-reino (*Piper nigrum* L.) é um produto muito apreciado e utilizado na condimentação de diversos pratos e produtos na indústria alimentícia, além de seu uso na indústria de cosmético, indústria farmacêutica. Todavia como qualquer produto alimentício é suscetível a contaminações, tanto de física, química e/ou biológica. A presença de contaminantes físicos, que podem ser agregados durante o processo produtivo, e são caracterizados por materiais de diversas naturezas, como plástico, pedras, madeira, partículas de metal, fragmentos de insetos, grãos de terra, ácaros, pelos de animais e outros. Essas sujidades podem ser consideradas como falhas higiênicas, e não aplicação das boas práticas agrícolas, resultando em um produto de baixa qualidade sanitária. A legislação nacional estabelece critérios para avaliação da presença de matérias estranhas nos alimentos e permite a ocorrência de até 60 fragmentos de insetos, um pelo de roedor e cinco ácaros em 50g de pimenta-do-reino. O estudo objetivou avaliar a contaminação física em 12 (doze) amostras de pimenta-do-reino, coletadas em barracas especializadas em condimentos e especiarias, na cidade de Castanhal, estado do Pará, Brasil. Através de análise macroscópica e microscópica, os resultados demonstraram a presença de sujidades aparentes como pelos de roedores, ácaros, e fragmentos de terra. Também foi possível detectar sujidades não identificadas a nível microscópico. Desta forma a presença de sujidades na pimenta do reino, reflete a precariedade das condições de higiene e sanidade e evidencia de possíveis negligências, ou falhas de qualidade ao longo da cadeia produtiva, diminuindo a qualidade e valor agregado dessa especiaria.

**Palavras-chave: Contaminação Física, condimento, especiarias.**