

## **Avaliação da presença de substâncias estranhas em amostras de condimentos e temperos.**

*Juliana Lessa Pissuto<sup>1</sup>, Marina Silva Teixeira, Deise Helena Ribeiro Baggio*  
*Universidade Federal de Santa Catarina*  
*<sup>1</sup>juliana.pissuto@grad.ufsc.br*

**Sessão do trabalho:** Matérias estranhas em alimentos.

**Resumo:** Condimentos e temperos são definidos como o produto obtido da mistura de especiarias e de outros ingredientes, empregados para agregar sabor ou aroma aos alimentos e bebidas. Por meio do isolamento e detecção de matérias estranhas é possível indicar falhas nas boas práticas agrícolas e de processamento, fraudes ou ainda risco do consumo destes alimentos. A identificação pode ser feita por métodos diretos, como a análise macroscópica, ou indiretos, como a análise microscópica com diferentes preparos das amostras, seguidos de contagem com auxílio de microscópio estereoscópico. Neste trabalho foram avaliadas 53 amostras de condimentos e temperos, coletadas entre 2019 e 2020, pelo Laboratório de Microscopia de Alimentos da Universidade Federal de Santa Catarina (LMA/CCA/UFSC). Para as análises macroscópicas e microscópicas foram utilizadas as metodologias AOAC (2012) e FDA (1998) respectivamente, enquanto para identificação de estruturas histológicas foi seguido IAL (2008) e os resultados foram comparados com os limites de tolerância, estabelecidos na RDC 623/2022. Foram realizadas 96 análises, sendo macroscópica em 25 amostras, microscópicas em 52 e pesquisa de elementos histológicos identificadores da composição em 19 delas. O índice de não conformidade foi de 22,6% (12 amostras), sendo 8,3% (1) reprovada por apresentar amido não declarado na composição e 91,4% (11) por apresentarem fragmentos de insetos, insetos inteiros, larvas, fragmentos e pelos de roedor acima do estabelecido na legislação. Ainda foram encontrados fragmentos de insetos em outras 9 amostras (16,9%), no entanto dentro dos valores tolerados para a categoria de alimento. Apesar das matérias-primas serem originadas no campo e por isso serem sujeitas a infestação de pragas como insetos, ácaros, fungos, roedores e pássaros, os resultados indicam falhas nas BPAs e BPFs e sugerem a adoção de melhorias no controle de qualidade da produção desses alimentos, desde o seu local de origem até a última etapa do processamento.

**Palavras-chave:** Matérias estranhas. Sujidades. Microscopia de alimentos.