

## **Pesquisa de matérias estranhas e elementos histológicos em bebidas a base de plantas**

***Maria Isabel Andrekowisk Fioravanti<sup>1</sup>, Flávia de Carvalho<sup>2</sup>, Elaine Cristina de Mattos<sup>2</sup>***

*<sup>1</sup>IAL - Instituto Adolfo Lutz de Campinas*

*<sup>2</sup>IAL - Instituto Adolfo Lutz de Santo André*

*maria.fioravanti@ial.sp.gov.br*

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

**Resumo:** Um número crescente de consumidores opta por substitutos do leite à base de plantas por razões médicas ou como escolha de estilo de vida. A microscopia alimentar pesquisa e identifica os elementos histológicos (EH) vegetais presentes nos alimentos, com a finalidade de verificar a identidade e qualidade dos ingredientes. O objetivo deste estudo preliminar foi identificar a presença de matérias estranhas (ME) e dos EH característicos dos vegetais presentes em três tipos bebidas a base de proteína vegetal identificada como: L1 (Arroz), L2 (Soja e Cacau) e L3 (Amendoim e Coco). A metodologia utilizada para a pesquisa de ME foi de acordo com a AOAC (Método 972.35). Para a análise histológica, o preparo da amostra foi conforme descrito no livro Métodos de Análise Microscópica de Alimentos: Isolamento de EH, e as estruturas vegetais encontradas comparadas com a literatura existente. Como resultado, nas três amostras estudadas não foram encontradas ME, resultado esperado devido ao tipo de processamento industrial (com etapas de filtração). A pesquisa de EH na amostra L1 identificou substância amilífera alterada, provavelmente proveniente do amido da matéria prima arroz. A amostra L3 apresentou EH de amendoim e coco, os dois vegetais descritos na lista de ingredientes. Na amostra L2, seis vegetais estão presentes na lista de ingrediente. Destes, um vegetal (repolho) não foi encontrado EH; para quatro (ervilha, chicória, cacau e abacaxi) foram identificados EH característicos; a soja, está descrita pelo fabricante como “proteína de soja”, porém as estruturas identificadas experimentalmente são de “proteína isolada de soja”, demonstrando a necessidade de um cuidado quanto a rotulagem destes produtos. Como conclusão, este estudo preliminar demonstra que a análise microscópica é uma importante ferramenta para o controle destes novos produtos, tanto na identificação de fraudes, quanto na veracidade da formulação ou da lista de ingredientes declarada no rótulo do produto.

**Palavras-chave:** Plant-based. Microscopia. Ingredientes.