

10ª Mostra Científica

Pesquisa, Pós Graduação e Extensão



QUALIDADE DA PÁPRICA DOCE COMERCIALIZADA A GRANEL EM COLATINA/ES

Danieli Valadares¹, Jéssica Lorrane Santos Pinheiro¹, Juliane Thalia Arady Manthay¹, Lorena Machado¹, Maria Clara da Cruz Pires¹, Tatiana Tonini Zamprogno².

1 Graduanda em Nutrição - UNESC; 2 Mestre em Ciências Farmacêuticas, Professora do curso de Nutrição – UNESC.

INTRODUÇÃO

A páprica é o pó vermelho obtido após a moagem de pimentões da espécie *Capsicum annuum L.* desidratados, sendo um dos condimentos mais utilizados no mundo. Assim, a qualidade do produto é fortemente influenciada por condições de armazenamento, como a temperatura e a umidade. Tal qual em outros tipos de temperos naturais, podem ocorrer adulterações no processo de fabricação da páprica, com o fim de que se obtenham lucros, mesmo que ilícitos, sobretudo, mediante a adição de amido de milho. Ademais, em razão do longo período de exposição a venda, e, da manipulação incorreta desse tipo de produto, é possível que ocorra a sua contaminação com agentes microbiológicos.

OBJETIVO

Analizar a qualidade microbiológica e sensorial de três amostras de páprica doce adquiridas a granel no comércio de Colatina, Espírito Santo.

METODOLOGIA

Tratou-se de um estudo experimental, no qual aplicaram-se técnicas para a contagem de coliformes totais e termotolerantes, e, para a detecção de adulteração por amido.

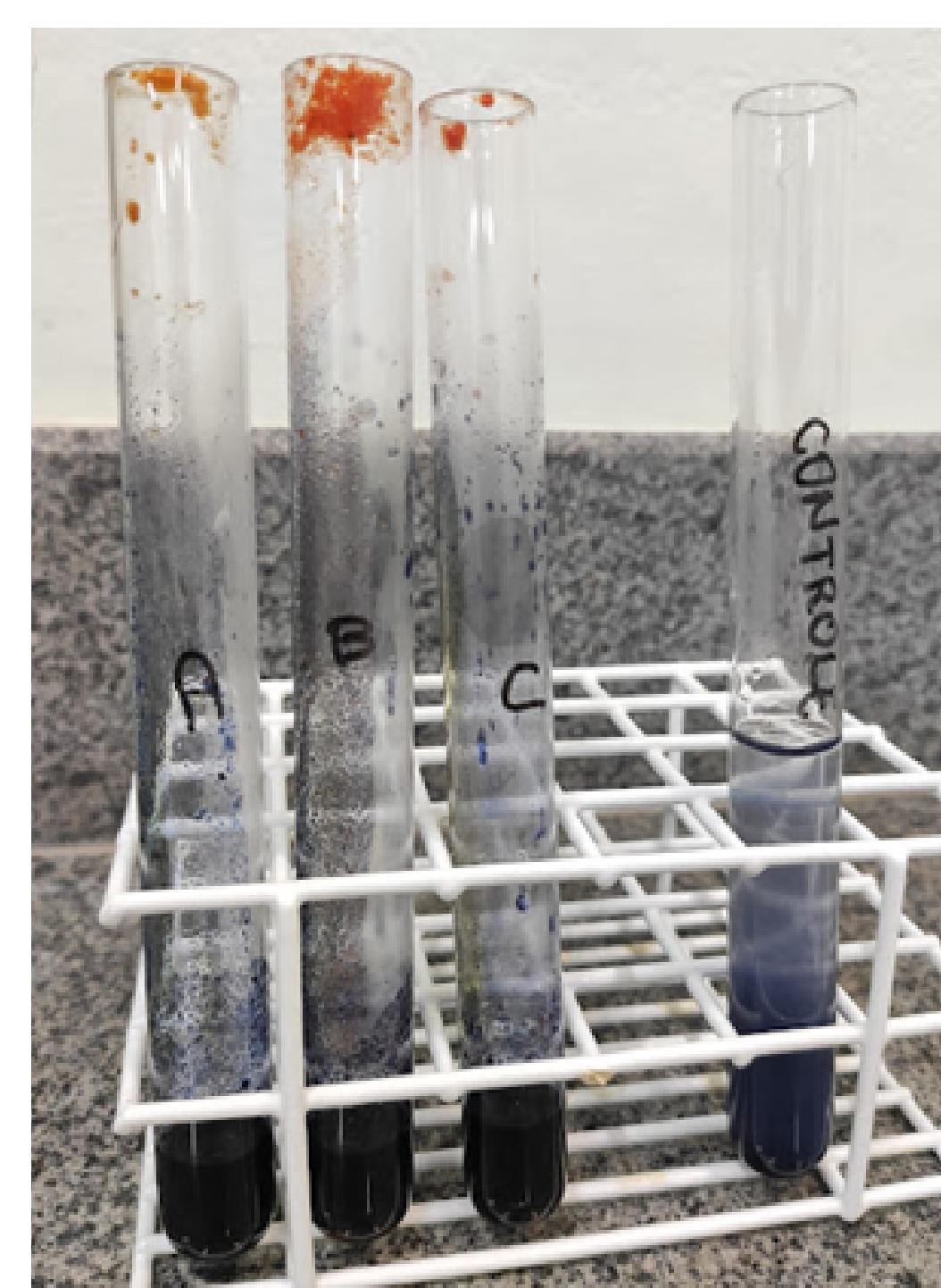


Figura 1 - Amostras "A", "B" e "C" de pápricas doces, positivas para a adulteração por amido.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Posto isso, as três amostras apresentaram resultado positivo para a adulteração pela adição de amido. E, sob o aspecto microbiológico, observou-se que o teor de coliformes termotolerantes (0,4 NMP/g de amostra) encontrou-se abaixo do limite máximo fixado pela legislação para especiarias. Destarte, ressalta-se que todos os testes foram feitos com o controle dos meios e diluentes utilizados.

CONCLUSÃO

Embora seja impossível garantir a inocuidade de um alimento, há uma série de cuidados relacionados às boas práticas de higiene e de manipulação que podem ser adotados a fim de que se reduza a possibilidade da ocorrência de tais efeitos.

Palavras-chave: Adulteração, especiarias, legislação, testes, contaminação.

REFERÊNCIAS

- ANVISA. Resolução da Diretoria Colegiada: RDC N° 14. Brasília, 2014. 11 p.
- ANVISA. Resolução da Diretoria Colegiada: RDC N° 259. Brasília, 2002. 12 p.
- ANVISA. Resolução da Diretoria Colegiada: RDC N° 276. Brasília, 2005. 7 p.
- BRANDÃO, M. L. L.; ROSAS, C. D. O.; MEDEIROS, V. D. M.; WARNKEN, M. B.; BRICIO, S. M. L.; SILVA, A. M. L.; AZEREDO, D. R. P. Comparação das técnicas de número mais provável (NMP) e de filtração em membrana na avaliação da qualidade microbiológica de água mineral natural. *Revista Instituto Adolfo Lutz*. São Paulo, 71(1), p. 32-39, 2012.
- CORREIA, M.; DAROS, V. S. M. G.; SILVA, R. P. Matérias estranhas em canela em pó e páprica em pó, comercializadas no estado de São Paulo. *Food Science and Technology*. São Paulo, 20(3), 10 mai. 2001.
- COSTA, R. B.; SZERWIESKI, L. L. D.; MACUCH, R. S.; VERMELHO, S. C.; CORTEZ, D. A. G. Promoção da saúde por meio de produtos naturais: percepção e conhecimento de comerciantes. *Revista de Enfermagem UFPE On Line*. Recife, 11(Supl. 3), p. 1410-1419, 15 mar. 2017.
- FDA. *Bacteriological Analytical Manual*. 6.ed. 1984.
- INSTITUTO ADOLFO LUTZ. *Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos*. São Paulo, 4. ed. 2008. 1000 p.
- LEÃO, R. C.; GONÇALVES, A. D. C.; SANTOS, C. T. B.; ANDRADE, A. A.; SILVA, M. C. D. S.; SILVA, M. B. D. O. Ocorrência de enteroparásitos e coliformes termotolerantes nas mãos de manipuladores de alimentos de um hospital de ensino. *Cadernos de Saúde Coletiva*. Rio de Janeiro, 26 (2), p. 211-215, 19 jun. 2018.
- PAULI-YAMADA, L. F.; AQUINO, C. I.; SILVA, A. M.; MATTOS, E. C.; NOGUEIRA, M. D. Estudo microscópico de páprica (*Capsicum annuum L.*): detecção de fraudes e matérias estranhas. *Revista visa em debate - Fiocruz*. Rio de Janeiro, 9 (1), p. 123-128, 24 jul. 2020.
- PRADO, S. D. P. T.; RODRIGUES, M. L.; AQUINO, C. I.; IHA, M. H. Contaminação microscópica por matérias estranhas em noz-moscada, cúrcuma, gengibre, colorífico, pimenta-do-reino e páprica comercializados no estado de São Paulo, Brasil. (Parte I). *Revista do Instituto Adolfo Lutz*. São Paulo, p. 1-14, 26 abr. 2021.
- RIBEIRO, C. S. C. Qualidade de páprica. In: CONGRESSO BRASILEIRO DE OLERICULTURA, 52. *Horticultura Brasileira*. Brasília, v.30, n. 2, p. 8405-8409, jul. 2012.
- SILVA, N.; JUNQUEIRA, V. C. A.; SILVEIRA, N. F. A.; TANIWAKI, M. H.; SANTOS, R. F. S.; GOMES, R. A. R. *Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos*. São Paulo: Livraria Varela, 1977, p.31, capítulo 9.
- SOUZA, R.N.; MOREIRA, E. C. A. S. Avaliação microbiológica das especiarias comercializadas na cidade de Campos do Jordão e região. *Anais do 13º Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos*. 2019.
- SPlabor. *Qual a função do Caldo EC? Guia técnico*. 2022. Disponível em <<https://www.splabor.com.br/blog/guia-do-comprador/qual-a-funcao-do-caldo-ec-guia-tecnico/>>. Acesso em 16 jun 2022.