

UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO - FMVZ
VPS-3206 Inspeção Sanitária dos Produtos de Origem Animal -
Profa. Simone de Carvalho Balian
QUESTÕES NORTEADORAS DO ESTUDO

MICROSCOPIA DE ALIMENTOS

1. Qual os objetivos da microscopia de alimentos? *(resposta: identificar componentes dos produtos e estranhos a sua formulação; fraudes, componentes indesejáveis)*
2. O que são os LACENS e para que servem?
3. Quais as modalidades de análises? (análises fiscais, de controle para exportação, concorrências públicas, poder judiciário e particulares)
4. A microscopia é capaz de verificar a identidade do produto, qual a importância de manter padrões para as análises microscópicas de alimentos? Qual a problemática com a globalização de comercialização de alimentos para esse tipo de análise?
5. O que se entende por “matérias estranhas” ao alimento, de acordo com a RDC 14/2014?
6. As matérias estranhas podem indicar duas situações diferentes com relação à qualidade do alimento. Quais são elas? *(resposta: 1 - indicam risco à saúde humana por veicular, potencialmente, agentes patogênicos para os alimentos e/ou causar algum dano ao consumidor e 2 - indicam falhas de boas práticas de fabricação, manipulação e/ou processamento.)*
7. Quais os métodos de detecção de matérias estranhas aos alimentos?
8. O que se pode pesquisar nos alimentos utilizando métodos macroanalíticos?
9. O que se pode pesquisar nos alimentos utilizando métodos microanalíticos?