

Relatório do teste de conservantes em peixe cozido e seus produtos derivados

Os ácidos gordos insaturados, existentes na carne de peixe, têm efeitos favoráveis ao desenvolvimento cerebral humano e preventivos de doenças cardiovasculares, sendo assim, os produtos derivados da carne de peixe, que são processados em formas variadas a partir da carne de peixe com a adição de demais ingredientes, através de diversos métodos culinários, são alimentos de sabores peculiares, nutrientes e convenientes aos consumidores. No sentido de averiguar se existem conservantes proibidos ou excessivos nesses alimentos pré-embalados, o CC e o Departamento de Segurança Alimentar (DSA) do Instituto para os Assuntos Municipais recolheram no mercado 10 amostras de peixe cozido e seus produtos derivados, e testaram a existência nelas de conservantes, ou seja, de ácido sórbico e ácido benzóico, não tendo detectado nenhum deles nas referidas amostras, o que corresponde às exigências da disposição legal relevante.

Informações das amostras

Foram adquiridas aleatoriamente 10 amostras de peixe cozido e seus produtos derivados, pelos trabalhadores do CC e do DSA na qualidade de consumidores gerais, em supermercados e lojas de alimentos de Macau. As amostras têm designação como bolinhas de peixe, rolinhos de peixe e salsichas de peixe, declarando ainda nos rótulos que são oriundos do Interior da China, do Japão, da Tailândia, da RAEHK e da RAEM.

Resultados do teste

O presente teste foi efectuado de acordo com o Regulamento Administrativo n.º 7/2019 (Normas relativas à utilização de conservantes e antioxidantes em géneros alimentícios), segundo o qual, em peixe cozido e seus produtos derivados, é admitido um limite máximo de utilização de 2000 mg/kg de ácido sórbico, e proibida a utilização de ácido benzóico; enquanto em produtos aquáticos fritos e seus produtos derivados, é admitido um limite máximo de utilização de 1000 mg/kg de ácido sórbico, e proibida a utilização de ácido benzóico.

Conforme demonstrado nos resultados do teste, o teor dos referidos conservantes nas amostras está correspondente às exigências do dito diploma legal.

Itens de avaliação

Ácido sórbico

O ácido sórbico tem baixo nível de toxicidade e bom efeito conservante, não afectando muito o sabor de alimentos. Segundo a “Informação sobre a Segurança Alimentar” do IAM, o ácido sórbico é um conservante de alimentos comum que, de modo geral, não causa impacto negativo na saúde quando é utilizado em conformidade com a norma de segurança alimentar. Os resultados do presente teste reflectiram a não presença de ácido sórbico em todas as 10 amostras recolhidas.



Ácido benzóico

Como se revela na “Informação sobre a Segurança Alimentar” do IAM, *actualmente, o ácido benzóico é amplamente utilizado pela indústria alimentar como conservante em alimentos e bebidas, sendo mais eficaz em meios ácidos, como bebidas carbonatadas, frutas e legumes em conserva, produtos à base de carne, queijo e molho de soja. O ácido inibe o crescimento de microrganismos, como leveduras e bolores, e prolonga a vida útil dos produtos alimentícios. Quando uma pequena quantidade de ácido benzóico entra no corpo humano, é prontamente metabolizada e excretada pela urina. Portanto, se o ácido benzóico for utilizado nos níveis legais razoáveis e permitidos, não terá efeitos negativos para a saúde.* No teste não foi detectada a existência de ácido benzóico em nenhuma das 10 amostras analisadas.

Seguem-se alguns conselhos higiénicos do DSA sobre a escolha, a compra e o consumo de peixe cozido e seus produtos derivados:

- Ao consumir esses produtos, caso verifiquem que estes estão mal passados, achem ou suspeitem a existência de sabores ou objectos alheios, deixem logo de consumi-los;
- Se não conseguirem consumir logo os alimentos da carne de peixe, convém conservá-los num recipiente limpo e depositá-lo logo em frigorífico a uma temperatura inferior a 5°C, devendo retomar o consumo o mais breve possível; Aqueçam completamente os alimentos antes de retomar o consumo, evitando o aquecimento repetido;
- Em geral, os produtos derivados da carne de peixe contêm calorias e gorduras relativamente mais baixas. No entanto, alguns produtos derivados da carne de peixe pré-embalados ou com molhos contêm calorias, gorduras e teor de sódio mais elevados, devendo assim os consumidores tomar atenção a manter uma alimentação equilibrada e comer uma quantidade moderada.
- Comprem peixe cozido e seus produtos derivados numa loja de boa reputação;
- Tomem atenção ao estado de embalagem dos produtos derivados da carne de peixe pré-embalados, assim como ao prazo de validade e ao método de conservação aí constantes;



經烹調魚製品防腐劑檢測結果

Relatório do teste de conservantes em peixe cozido e seus produtos derivados

樣本基本資料 Informações básicas das amostras							檢測結果 ^[3] Resultado do teste ⁽³⁾
編號 ^[1] N.º ⁽¹⁾	商標 Marca	名稱 Designação	標籤聲稱產地 Origem declarada nos rótulos	重量 Peso	零售價 ^[2] (澳門元) Preço de retalho ⁽²⁾ (Patacas)		
1	四洲 Four Seas	魚肉腸 Fish Sausage (Salsicha de peixe)	日本 Japão	22g x 8	17.9	✓	
2	Natori	cheese in kamaboko spicy (Queijo em peixe curtido picante)	日本 Japão	32g x 9	39.9	✓	
3	NISSUI	Thick Cheese Fish Sausage (Salsicha de peixe com queijo)	日本 Japão	30g x 4	18.9	✓	
4	閩坡碼頭 ZHA PO MA TOU	黃金魚旦 (Bolinhas de peixe)	中國內地 Interior da China	250g	23.5	✓	
5	大洋腸	珍寶魚肉香腸 JUMBO MAMA SAUSAGE (Salsicha de peixe)	日本 Japão	230g	24.9	✓	
6	元亨	白魚蛋 (Bolinhas de peixe branco)	澳門地區 RAEM	225g	17.8	✓	
7	東洋水產	原味魚肉腸 (Salsicha de peixe de sabor original)	日本 Japão	45g x 3	12.9	✓	
8	珍寶炸魚蛋	珍寶炸魚蛋長洲大魚蛋 (Bolinhas de peixe)	香港地區 RAEHK	265g	20.67	✓	
9	溢鮮	白玉鮮魚丸 (Bolinhas de peixe branco)	中國內地 Interior da China	225g	13.8	✓	
10	鯨魚牌	魚卷 FISH CAKE (Rolinhos de peixe)	泰國 Tailândia	150g	11.8	✓	

註:

- [1] 樣本按英文名稱及中文筆劃順序排列。
- [2] 不同零售點有價格差異。
- [3] 判定標準：根據本澳第7/2019號行政法規《食品中防腐劑及抗氧化劑使用標準》，經烹調的魚及其製品的山梨酸最大使用量2000mg/kg、苯甲酸不得使用；經油炸的水產及其製品的山梨酸最大使用量1000mg/kg、苯甲酸不得使用。

“✓”代表樣本檢測結果無異常，全部樣本合格。

Obs.:

- (1) As amostras são enumeradas por ordem alfabética e, em caso da designação chinesa, por ordem crescente do número de traços do primeiro carácter da sua designação.
- (2) O preço pode variar entre postos de retalho.
- (3) Critérios de determinação: De acordo com o Regulamento Administrativo n.º 7/2019 (Normas relativas à utilização de conservantes e antioxidantes em géneros alimentícios), em peixe cozido e seus produtos derivados, é admitido um limite máximo de utilização de 2 000 mg/kg de ácido sórbico, e proibida a utilização de ácido benzóico; enquanto em produtos aquáticos fritos e seus produtos derivados, é admitido um limite máximo de utilização de 1 000 mg/kg de ácido sórbico, e proibida a utilização de ácido benzóico.

“✓” representa que não foi verificada nenhuma anomalia na respectiva amostra, tendo todas as amostras sido aprovadas.