

Relatório de teste de detecção de metal pesado e substância proibida em mel



Face às alterações da temperatura, sofre-se facilmente de espirros e corrimento nasal. No caso de não beber água suficiente, pode-se causar ainda tosse ou dor de garganta. Deste modo, muitos consumidores costumam tomar medicamentos ou aproveitar diversos meios para aliviar estes sintomas de alergia, sendo o mel uma das panaceias mais comuns para molhar a garganta e aquecer a voz.

O mel é produzido pelas abelhas a partir do néctar recolhido de flores, contudo, com a poluição do ar e ambiental provocada pelo actual desenvolvimento industrial, o mel pode ser processado com água, ar ou néctar contaminados durante a produção, sendo assim, é passível de conter substâncias contaminadas. Por outro lado, alguns apicultores adicionam antibióticos aos alimentos para as abelhas, de modo a protegê-las de doenças pela infecção bacteriana e evitar impactos à colheita do mel, restando assim facilmente os antibióticos no mesmo.

Recentemente, o CC realizou, em cooperação com o Departamento de Segurança Alimentar (DSA) do Instituto para os Assuntos Municipais, um teste aos produtos de mel postos à venda no mercado de Macau, com vista a verificar a existência do metal pesado contaminante e de certa substância proibida, não tendo verificado nenhuma anormalidade em todas as amostras sujeitas ao teste.

Amostras e informações nos rótulos

As 10 amostras de mel foram adquiridas aleatoriamente nos supermercados e lojas especializadas de mel em Macau, pelos trabalhadores do CC e do DSA a título de consumidores, pesando entre 250g e 750g. Segundo a declaração nos rótulos, são provenientes do Interior da China, da Austrália e da Nova Zelândia.

Itens e resultados do teste

As avaliações foram feitas nos termos dos Regulamentos Administrativos n.os 23/2018 (Limites máximos de metais pesados contaminantes em géneros alimentícios) e 6/2014 (Lista de substâncias proibidas de usar nos géneros alimentícios), que estipulam o limite máximo de 1,0 mg/kg relativo ao teor do metal pesado de chumbo existente em mel e a proibição da existência de cloranfenicol nos géneros alimentícios à venda em Macau. Como demonstrado nos resultados, não foram detectados o metal pesado de chumbo e o cloranfenicol, pelo que, não há anormalidade em todas as amostras.

Metal pesado de chumbo

O chumbo é aplicado vastamente nas indústrias como fundação ou produção de baterias, sendo um metal pesado tóxico e contaminante ambiental.

Segundo a “Informação sobre a Segurança Alimentar” do IAM, *“a quantidade de chumbo absorvida pelo organismo determinará a gravidade dos danos infligidos aos órgãos, embora seja mais nocivo para os sistemas neurológico, reprodutivo e imunológico.”*

Cloranfenicol

Segundo a “Informação de Segurança Alimentar” do IAM, o cloranfenicol *“é um antibiótico de amplo espectro que foi amplamente utilizado contra doenças infecciosas de animais fornecedores de carne e em produtos aquáticos, pois é barato e prontamente disponível. Estudos revelaram que a ingestão de cloranfenicol durante longos períodos de tempo pode causar resistência aos antibióticos a certas bactérias, além de graves efeitos adversos sobre o sistema hematopoético, ao ponto de poder inibir a função hematopoiética da medula óssea.”*

De acordo com o Regulamento Administrativo n.º 6/2014 (Lista de substâncias proibidas de usar nos géneros alimentícios), as “substâncias proibidas nos géneros alimentícios” referem-se a qualquer substância não alimentar adicionada durante o processo de produção e comercialização de alimentos e que põe em perigo a saúde humana, sendo proibida a utilização de cloranfenicol nos géneros alimentícios.

São seguintes alguns conselhos higiénicos do DSA sobre a escolha e o consumo do mel:

- Façam compras de mel junto dos produtores ou lojas de boa reputação;
- Tomem atenção ao prazo de validade e ao estado de embalagem dos produtos de mel, e não comprem nem consumam aqueles fora do prazo, ou cujo recipiente esteja danificado ou mal selado;
- O sabor de mel difere-se consoante a origem e a planta em que as abelhas recolhem o néctar. Entre diferentes tipos de mel, o valor nutricional é basicamente semelhante, só se apresenta uma diferença evidente em termos de sabor. Recomenda-se a leitura rigorosa das informações nos rótulos, para melhor escolher um mel adequado à sua saúde.
- O mel fica facilmente cristalizado à temperatura baixa. Se o conservar num frigorífico, pode tornar-se sólido aquando da utilização, e é passível de se deteriorar com o aquecimento frequente. Geralmente, conservem o mel num ambiente fresco e longe da luz directa do sol, e consumam o mel com recipiente aberto com a maior brevidade possível;
- A aparência de diferentes tipos de mel pode ser dissemelhante, e é normal apresentar nele turbidez ou sedimentos; se verificar sabor ou objecto alheio no mel, deixem de consumi-lo;
- O mel pode perder nutrientes a temperatura alta, pelo que, para preparar bebidas com mel, não se recomenda uma temperatura superior a 60°C. Contudo, o mel não gera substância tóxica a alta temperatura, portanto não necessitem de se preocupar.
- Dado que é possível existir naturalmente em mel esporos de *clostridium botulinum*, o sistema imunitário imaturo das crianças menores de 1 ano não pode reprimir a germinação de esporos nos intestinos, pelo que não se recomenda o mel para a alimentação das crianças.
- Dado que são ingredientes principais do mel dois monossacáridos, nomeadamente o glucose e frutose, a glicemia pode subir após o consumo de mel. Para os indivíduos com determinada exigência ao teor de açúcar em alimentos, tais como os diabéticos, convém consultar a opinião de especialistas para fazer uma escolha adequada.

蜂蜜重金屬及禁用物質檢測結果

Relatório de teste de detecção de metal pesado e substância proibida em mel

樣本基本資料 Informações básicas das amostras						檢測結果 ^[3] Resultados do teste ⁽³⁾
編號 N.º	商標 ^[1] Marca ⁽¹⁾	名稱 Designação	規格 Volume	聲稱產地 來源 Origem declarada	零售價 ^[2] (澳門元) Preço de retalho ⁽²⁾ (pataca)	
1	Absolute Organic	Australian Manuka Honey	250克(g)	澳洲 Austrália	200.0	✓
2	CAPILANO	MANUKA ACTIVE HONEY	250克(g)	澳洲 Austrália	199.0	✓
3	FOREST GOLD	New Zealand BEECHWOOD HONEY	500克(g)	紐西蘭 Nova Zelândia	65.0	✓
4	富生蜂蜜 Fu Sang Honey	富生蜂蜜 Mel de Fu Sang Fu Sang Honey	500克(g)	中國內地 Interior da China	100.0	✓
5	富生蜂蜜 Fu Sang Honey	益母草蜂蜜 Mel de yimucao (L. japonicus) Lonurus Honey	750克(g)	中國內地 Interior da China	150.0	✓
6	Happy Valley	SQUEEZY HONEY(clover honey)	370克(g)	紐西蘭 Nova Zelândia	93.0	✓
7	Happy Valley	tawari honey	500克(g)	紐西蘭 Nova Zelândia	127.0	✓
8	J. FRIEND AND CO.	紐西蘭三花蜂蜜 Mel de três flores da Nova Zelândia Manuka Honey WITH Beechwood and Kamahi Honey	400克(g)	紐西蘭 Nova Zelândia	84.0	✓
9	Sweet Nature	紐西蘭百里香蜂蜜 Mel de thymus da Nova Zelândia NEW ZEALAND HONEY WILD THYME	500克(g)	紐西蘭 Nova Zelândia	91.0	✓
10	樓上	澳洲塔斯曼尼亞草本純蜜 Mel herbáceo de Tasmânia da Austrália	500克(g)	澳洲 Austrália	96.0	✓

註:

- [1] 樣本按英文名稱順序排列。
- [2] 不同零售點有價格差異。
- [3] 檢測依照本澳第23/2018號行政法規《食品中重金屬污染物最高限量》及第6/2014號行政法規《食品中禁用物質清單》進行判定，法規規定蜂蜜的重金屬鉛最高限量為1.0mg/kg及本澳出售的食品不得驗出氯黴素。根據檢測結果顯示，所有樣本檢不出重金屬鉛及氯黴素，所有樣本未見異常。

Nota:

- (1): As amostras são enumeradas por ordem alfabética da sua designação.
- (2) O preço pode variar entre diferentes locais de venda.
- (3) As avaliações foram feitas nos termos dos Regulamentos Administrativos n.os 23/2018 (Limites máximos de metais pesados contaminantes em géneros alimentícios) e 6/2014 (Lista de substâncias proibidas de usar nos géneros alimentícios), que estipulam o limite máximo de 1,0 mg/kg relativo ao teor do metal pesado de chumbo existente em mel e a proibição da existência de cloranfenicol nos géneros alimentícios à venda em Macau. Como demonstrado nos resultados, não foram detectados o metal pesado de chumbo e o cloranfenicol, pelo que, não há anormalidade em todas as amostras.

