

Relatório de teste de ácido bórico em produtos de marisco



Devido à perecibilidade de mariscos frescos, adopta-se em geral o processamento alimentar para se tornar em produtos de marisco, de modo a prolongar o seu prazo de conservação e elevar o respectivo valor económico. Esses produtos são feitos de carne de marisco fresco ou surimi (pasta de carne de peixe, que é processada de carne de peixe moída e demais ingredientes), com a adição de amido, condimentos, e aditivos alimentares. Dado à fabricação por diversas culinárias, apresentam-se em formas variadas e com sabores diferentes.

Considerando que foi verificada algumas vezes a adição ilegal de bórax ou ácido bórico em produtos de marisco, e no sentido de assegurar a segurança alimentar desses produtos, o CC e o Departamento de Segurança Alimentar (DSA) do Instituto para os Assuntos Municipais (IAM) recolheram 15 amostras de produto de marisco no mercado, às quais realizaram teste de substância proibida de ácido bórico, não tendo sido detectada em nenhuma das amostras a existência de ácido bórico.

Informações de amostras e resultado do teste

Foram recolhidas no total 15 amostras de produto de marisco, que foram adquiridas aleatoriamente pelos trabalhadores do CC e do DSA na qualidade de consumidores, em supermercados e empresas de alimentos de Macau.

Segundo os rótulos dessas 15 amostras, os ingredientes principais são carne de peixe, camarão, *surimi* e choco. Esses produtos, denominados como pasta de choco, pastel de choco, tofu de peixe, *wonton*, *ramen* de carne de peixe, douradinhos de camarão, filete de camarão frito, bolinhas de camarão e delícias do mar, são declaradamente oriundos do Interior da China, da Malásia, da Tailândia, do Japão e da RAEM.

O presente teste foi feito conforme os critérios estabelecidos pelo Regulamento Administrativo n.º 6/2014 (Lista de substâncias proibidas de usar nos géneros alimentícios), com as alterações introduzidas pelo Regulamento Administrativo n.º 3/2016, não podendo ser detectada a existência de bórax ou ácido bórico em alimentos. Segundo o resultado, todas as 15 amostras foram aprovadas por não ter sido detectada nelas a existência de bórax ou ácido bórico.

Breve apresentação de ácido bórico

No passado, foi verificada algumas vezes em Macau a adição

ilegal de bórax ou ácido bórico em *dimsum* para melhorar a sua textura. A adição de bórax em alimentos pode inibir o crescimento de microorganismo em alimentos e prevenir a produção de melanina em produtos de marisco (por exemplo, produtos de camarão e de caranguejo) por oxidação durante a sua conservação. O ácido bórico, produzido pela reacção entre o bórax e a água, pode unir as moléculas de amido para aumentar a durabilidade de alimentos, pelo que, o bórax era frequentemente adicionado em pastelaria, carnes e produtos de marisco, de modo a prolongar o prazo de conservação de alimentos, prevenir a afectação da sua aparência por escurecimento e melhorar a sua textura.

Com a entrada de bórax no corpo humano, reage-se logo com suco gástrico para formar ácido bórico, que é fácil de ser absorvido e acumulado nos órgãos internos e difícil de ser expelido do corpo. Além de impedir a absorção de nutrientes, o ácido bórico pode causar a anorexia, a perda de peso, a dor abdominal e os prejuízos a órgãos internos. Tendo em conta os danos provocados à saúde do corpo humano, a adição de bórax e ácido bórico é expressamente proibida na RAEM pelo Regulamento Administrativo n.º 6/2014 (Lista de substâncias proibidas de usar nos géneros alimentícios), com as alterações introduzidas pelo Regulamento Administrativo n.º 3/2016.

Seguem-se alguns conselhos higiénicos do DSA sobre a escolha, a compra e o consumo de produtos de marisco:

- Comprem os mariscos e os seus produtos derivados numa loja de boa reputação;
- Quando comprem os mariscos e os seus produtos derivados à venda a granel, tomem atenção ao ambiente onde se colocam e se conservam os alimentos, assim como o estado higiénico do estabelecimento e de alimentos;
- Quando comprem os produtos de marisco pré-embalados, tomem atenção ao prazo de validade indicado na embalagem, assim como verifiquem a integridade da embalagem e se estão adequados o local e a temperatura de conservação;
- Em caso de dúvidas relativas ao estado higiénico e à qualidade de alimentos, não os devem comprar nem consumir.

水產製品禁用物質檢測結果

Resultado do teste de substância proibida em produtos de marisco

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/規格 Peso/ Especialização	零售價 ^[2] (澳門元) Preço de retalho ⁽²⁾ (Patacas)	硼酸 Ácido bórico
1	CP	原隻極上鮮蝦雲吞 SHRIMP WONTON SOUP (wonton de camarão integral)	泰國 Tailândia	101g	17.8	✓
2	EB	魚豆腐 Fish Tofu (tofu de peixe)	馬來西亞 Malásia	500g	29.5	✓
3	金寶 golden spot	COOKED IMITATION CRAB STICK	日本 Japão	250g	40.0	✓
4	NISOON	炸蟹鉗 BREADED CRAB CLAW (garras de caranguejo fritas)	中國內地 Interior da China	250g	19.5	✓
5	pfp	泰式炸蝦扒 SHRIMP CHIP (filete de camarão frito à tailandesa)	泰國 Tailândia	300g	24.5	✓
6	Royal Banquet	香酥蝦手指 CRISPY SHRIMP FINGERS (douradinhos de camarão)	泰國 Tailândia	240g	46.8	✓
7	Sea Angel	全蝦肉丸 Frozen Raw Shrimp Meat Balls (bolinhas de camarão)	泰國 Tailândia	200g	41.0	✓
8	智盛 Top Talent	港式鮮墨魚滑 Cuttlefish Paste (pasta de choco ao estilo de Hong Kong)	中國內地 Interior da China	150g	26.5	✓
9	優の選屋台 Yutai	魚肉拉麵 FISH NOODLES (ramen de carne de peixe)	泰國 Tailândia	100g x 3	23.0	✓
10	小黃人圖案	魚糕 (kamaboko)	日本 Japão	65g	19.2	✓
11	日の味覺	Imitation Jumbo Snow Crab Legs	泰國 Tailândia	500g	58.0	✓
12	玖嘉久	黑金魚籽腸(墨魚汁) Black Cuttlefish Sausage With Fish Roe (salsisha de ovas com tinta de choco)	中國內地 Interior da China	180g	16.8	✓
13	金紗	魚腐 Fish Tofu (tofu de peixe)	中國內地 Interior da China	500g	49.2	✓
14	梁維記	墨魚餅 (pastel de choco)	澳門地區 RAEM	兩片裝 (2 peças)	42.0	✓
15	櫻木	墨魚滑 Cuttlefish Paste (pasta de choco)	中國內地 Interior da China	120g	28.5	✓

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] 根據本澳第3/2016號行政法規所修改的第6/2014號行政法規《食品中禁用物質清單》進行判定：食品不得檢出硼砂或硼酸。“✓”代表樣本檢不出硼酸，全部15批次樣本合格。

Nota:

- (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) O teste foi feito conforme os critérios estabelecidos pelo Regulamento Administrativo n.º 6/2014 (Lista de substâncias proibidas de usar nos géneros alimentícios), com as alterações introduzidas pelo Regulamento Administrativo n.º 3/2016: não pode ser detectado nenhum bórax ou ácido bórico em alimentos. “✓” representa que não detectado nenhum ácido bórico, sendo assim aprovadas todas as 15 amostras.

