



INFORMAÇÕES AO CONSUMIDOR MATÉRIA SOBRE CONSUMO DE PALMITO NA SEMANA SANTA CUIDADOS NA HORA DA COMPRA

A semana santa se aproxima e com ela a comercialização de produtos para produção da famosa torta capixaba. A Vigilância Sanitária do município da Serra destacou algumas informações importantes sobre o palmito, um dos principais ingredientes da saborosa torta, prato típico tradicional da culinária do Espírito Santo.

Cuidados com o palmito

O palmito (*Euterpe oleracea*) é o que os cientistas chamam de gomo terminal, longo e macio, das palmeiras. Mas nem toda árvore dessas espécies tem palmito comestível.

O processo de fabricação do palmito em conserva é semi-artesanal. O palmito é descascado, cortado e lavado, feito isso, o palmito é colocado dentro da embalagem (lata ou vidro) com água, sal e ácido cítrico, basicamente. A embalagem contendo o produto, após passar por tratamento térmico adequado (elevação de temperatura à 100°C por 60 minutos em banho-maria), é fechada. O processo visa reduzir a possível contaminação existente e evitar multiplicação de bactérias.

O botulismo é uma intoxicação de origem microbiana. Até o momento, os casos ocorridos no Brasil se referem ao botulismo alimentar causada pela presença da bactéria *Clostridium botulinum*. Por se tratar de uma bactéria presente no meio ambiente, é comumente encontrada em solos e superfícies de vegetais.

A intoxicação causada pelo consumo de alimentos contaminados por esta toxina causa paralisia muscular, podendo até matar. Os primeiros sintomas, que podem aparecer entre 18 e 36 horas após a ingestão do alimento contaminado, são boca seca, visão dupla, náuseas, vômitos, cólicas e diarreias. Depois surgem sintomas neurológicos, como paralisia facial, que terminam com problemas respiratórios.

A principal agente de transmissão desta doença, tanto no nível nacional como internacional, é através do consumo de conservas caseiras. A ocorrência pelo consumo de conservas industrializadas é rara, pois o processo tecnológico destes produtos é baseado no controle dos fatores que possam favorecer a multiplicação da bactéria produtora da toxina: pH ácido (abaixo de 4,5), adição de conservadores e tratamento térmico (esterilização) adequado de conservas.

Para evitar possíveis problemas, devem-se adotar algumas medidas ao consumir o palmito:

CUIDADOS COM O PALMITO EM CONSERVA:

FERVURA: o palmito só deve ser consumido após fervido 15 minutos no líquido de conserva ou em água;

MARCAS: não consumir palmito de origem duvidosa ou desconhecida;

VALIDADE e APARÊNCIA: verificar a data de fabricação, a validade e a apresentação, prestando atenção à aparência, cor, cheiro e sabor. Se o produto estiver com coloração escura ou apresentar cor rosada em seu corte, não compre. Nestes casos o palmito está infectado pelo elemento ferruginoso. Evite comprar quando o líquido estiver com a coloração esbranquiçada, pois pode ser sinal de que foram adicionados elementos químicos, nocivos à saúde. Verifique também se na água existe a presença de bolhas ou formação de gases

ROTULAGEM: todo palmito em conserva, produzido no país ou importado, colocado à disposição do consumidor, deverá ser etiquetado com a seguinte advertência: "Para sua

segurança, este produto só deverá ser consumido, após fervido no líquido de conserva ou em água, durante 15 minutos". Procure comprar produtos que apresentam na embalagem, origem de cultivo, registro no MS e IBAMA, ecológico e de plantação planejada.

EMBALAGEM: devem ser descartadas as embalagens rasgadas, amassadas, enferrujadas, estufadas ou com qualquer outro tipo de alteração. Uma lata amassada ou defeituosa pode oxidar o conteúdo causando danos à saúde.

CONSERVAÇÃO: quando as embalagens estiverem ainda fechadas, devem ser mantidas em local limpo, fresco, com boa ventilação e seco. Após aberto, o produto deve ser conservado na embalagem com a própria salmoura, e consumido no prazo máximo de 03 dias (ou a informação que constar na rotulagem). No caso de embalagens de lata, recomenda-se acondicionar o palmito com a salmoura em recipiente de vidro ou plástico com tampa.

Fonte: www.inmetro.gov.br/consumidor/produtos/palmito.asp

CUIDADOS COM O PALMITO IN NATURA

- Adquirir apenas os palmitos in natura cultivados para o comércio, para o consumidor ter certeza de que está adquirindo palmito de origem legal, basta solicitar ao vendedor a cópia da autorização de exploração florestal emitida pelo Idaf.
- Nas áreas de armazenamento e venda o produto não deve ficar em contato direto com o piso;
- Preferir comprar o produto com casca e fazer a retirada da mesma em local limpo e protegido.
- Fazer somente preparações cozidas e para pronto consumo, não preparar palmito em conserva em casa, pois há alto risco de contaminação por bactérias.
- Não adquirir produtos em locais com presença de animais e dispersão de poeiras.