



**casadesarmento**

centro de estudos do património

# Revista de Guimarães

Publicação da Sociedade Martins Sarmento

## **ALTERAÇÃO E FALSIFICAÇÃO DOS ALIMENTOS.**

CHAVES, A. de Matos

Ano: 1891 | Número: 8

---

### **Como citar este documento:**

CHAVES, A. de Matos, Alteração e falsificação dos alimentos. *Revista de Guimarães*, 8 (2) Abr.-Jun. 1891, p. 65-66

---

Casa de Sarmento  
Centro de Estudos do Património  
Universidade do Minho

Largo Martins Sarmento, 51  
4800-432 Guimarães

E-mail: [geral@csarmento.uminho.pt](mailto:geral@csarmento.uminho.pt)

URL: [www.csarmento.uminho.pt](http://www.csarmento.uminho.pt)



Este trabalho está licenciado com uma Licença Creative Commons  
Atribuição-NãoComercial-SemDerivações 4.0 Internacional.

<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/>

# ALTERAÇÕES E FALSIFICAÇÕES

DOS

## ALIMENTOS

---

Na época que vamos atravessando, de dia para dia mais se impõe a necessidade de cada qual conhecer, com a possível exactidão, os numerosos productos naturaes ou artificiaes, de que tem de fazer uso, quer para satisfazer as exigencias da sua industria, quer para prover á sua alimentação, quer finalmente para remediar as desordens operadas pelas doenças. E esta necessidade sóbe de ponto desde que se adquire a certeza da grande dificuldade, que hoje existe, de encontrar no commercio uma substancia que não esteja mais ou menos adulterada. Os alimentos, os condimentos, as materias industriaes e até os proprios medicamentos contêm, na maior parte dos casos, materias estranhas que, ou são apenas o resultado da sua preparação defeituosa (alteração), ou lhes foram adicionadas voluntaria e intencionalmente (falsificação).

Seria tarefa ardua e certamente improficua querer precisar as verdadeiras causas, que na actualidade determinam a extraordinaria frequencia de taes sophisticações; mas crêmos não estar muito longe da verdade asseverando que essas causas são multiples e estão estreitamente relacionadas com as necessidades reaes ou ficticias, creadas e impostas pela civilisação. Uma outra asseveração, que tambem poderá fazer-se afoutamente, embora mais pareça um escarneo, é que os progressos da chimica e as leis de repressão têm sido sempre e são ainda hoje dois valiosissimos factores na producção das falsificações. Para confirmação do que deixamos dito basta vêr que nos paizes mais cultos, onde portanto os conhecimentos d'aquella sciencia

estão mais vulgarizados, mas onde também aquellas leis têm um rigor excepcional, é que o numero dos falsificadores parece não ter limites e a perfeição (permitta-se o termo) das falsificações parece inexcedível.

Mas deixemos aos philosophos o estudo d'essas causas e até mesmo o dos meios de as combater, se é que um mal tão grave e tão generalizado ainda é susceptível de remedio. A nossa tarefa é outra. Propozemo-nos apenas estudar as alterações e falsificações das substancias alimentares e vamos vêr se conseguiremos fazel-o por fôrma que cada qual em sua casa e com pequeno despendio possa, na maior parte dos casos, conhecer facilmente as condições em que essas substancias se apresentam no commercio, para poder julgar do seu valor ou da oportunidade do seu uso.

Mas, para que este estudo seja mais proficuo, mencionaremos, a proposito de cada um dos alimentos, em primeiro logar as condições que estes devem offerecer para poderem ser considerados puros, em segundo logar o modo mais facil e pratico de reconhecer se estão alterados ou falsificados, e por ultimo os meios mais adequados á sua conservação.

Infelizmente, apesar dos nossos desejos, dos nossos esforços e do muito que nos dizem os tratados de chimica, quando expozermos o modo de reconhecer as falsificações, nem sempre poderemos reduzir os processos scientificos a meios vulgares de apreciação. No entretanto faremos todo o possivel para dispensar aquelles e, quando isso não possa realizar-se d'um modo completo, trataremos sempre de os expôr por fôrma que sejam facilmente interpretados.

E nem d'outro modo poderíamos proceder desde que o nosso fim é vulgarisar uma certa ordem de conhecimentos d'uma incontestavel utilidade. Só assim é que o nosso humilde trabalho poderá ser devidamente comprehendido e praticamente aproveitado. Como vamos vêr, a maior parte dos ensaios, que teremos occasião de descrever, poderão ser feitos por pessoas, que nem possuam as noções mais elementares de chimica, n'um aposento qualquer e dispondo apenas d'alguns vasos de vidro, d'um pequeno numero de reagentes de baratissimo preço e d'um ou d'outro instrumento de facil acquisição. E nem sempre estes meios serão necessarios.

Começaremos pelo leite.

(Continúa).

A. DE MATTOS CHAVES.