

Peer Review

Review of: "Polycyclic Aromatic Hydrocarbons in Brazilian Food: A Critical Review of Levels, Human Health Risk Assessment, and Potential Gaps in the Recent Literature"

Simone Lorena¹

1. Instituto Superior de Educação do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, Brazil

Observações gerais

1. O trabalho é extremamente interessante e urgente.
2. O artigo está escrito de forma clara e suas alegações são devidamente referenciadas, de forma geral, abordando um aspecto importante da segurança alimentar. A abordagem na seleção dos artigos para revisão segue procedimentos padrão aceitos.
3. Uma importante lacuna é a ausência de informações sobre as origens ou vias de contaminação, e o contexto do Brasil precisa de destaque.
4. Adicionar referências mais recentes também.

Observações específicas

Introdução

1. Linha 40, 64 a 66: Enfatize também os HPA gerados e adsorvidos nos alimentos devido ao efeito do calor, em especial nos processos comerciais (por ex., torrefação de café, guaraná, processo de assar o queijo de coalho). Essa variável é muito importante.
2. Linha 148: Mencione a limitação em relação ao cálculo do risco à saúde com base na concentração total de todos os compostos detectados, pois a carcinogenicidade não é igual em todos os compostos e há compostos considerados como não carcinogênicos para humanos (grupos 3 e 4 do IARC).

Estratégia de busca

1. Altere este título para o formato padrão: Metodologia.
2. Verifique a validade de incluir nos seus critérios de inclusão e exclusão a qualidade dos estudos, falhas metodológicas, como, por exemplo, a validação dos métodos analíticos.

Resultados

1. De acordo com a ISO 80000, altere as unidades, $\mu\text{g Kg}^{-1}$, por exemplo, revise todas as unidades.
2. Linha 191: Quais são as prováveis causas da alta contaminação (ingestão?, método de preparação?). Compare as diversas referências. Uma comparação pode revelar lacunas nos dados de pesquisa. Agregaria também ao artigo uma comparação dos níveis encontrados no Brasil com os relatados em outros países ao redor do mundo.
3. Linhas 212 a 224 (métodos analíticos): Por favor, cite as referências.
4. Linha 238, Seção 4.1 : Reavalie o título desta sessão.
5. Linhas 326...: Considero a discussão sobre produção agrícola desnecessária em função do título do trabalho. Focar na acumulação ou produção de HPA em alimentos devido a formas de preparo, por exemplo.

Tendências e perspectivas futuras

1. Focar nos HPA, pois é o ponto central do trabalho, descarte outros contaminantes.
2. A Figura 1 não é apontada no texto.
3. Destaque os objetivos 2 e 3. O que se deve priorizar na pesquisa, quais áreas? Quais recomendações efetivas para as agências reguladoras a fim de mitigar a exposição a HPA?

Tabelas:

1. Coloque os títulos na parte superior das tabelas.
2. As tabelas são grandes; o título da 1ª linha deve se repetir nas diversas páginas. Talvez o uso de gráficos comparativos, em especial na parte de risco, CRisk, facilitasse a visualização do leitor. O formato atual não é adequado para publicação; é preciso pensar em algo mais atrativo...

Referências

Verifique a formatação da lista de referências a fim de que esteja em conformidade com as diretrizes do periódico.

Declarations

Potential competing interests: No potential competing interests to declare.