



BENEFICIAMENTO DA PRODUÇÃO DE POLPAS DE FRUTAS EM ASSOCIAÇÃO DO SEMIÁRIDO BAIANO

Marizania Sena Pereira¹, Mariana Costa Souza¹, Deise Fraga do Carmo¹, Pablo Rodrigo Fica Piras²

RESUMO: O semiárido brasileiro é uma região que corresponde a 10% do território nacional e a 54% do nordestino, sendo 37% deste total correspondente ao semiárido baiano. Esta região apresenta características como: distribuição irregular de chuvas, baixa umidade e temperatura média anual superior a 26°C, assim como baixos indicadores socioeconômicos (75% dos seus municípios se encontram entre os 1000 piores IDH e 58% estão entre os 100 piores IDH do país). A principal forma de inserção econômica da população baseia-se na agricultura familiar, que se caracteriza por práticas de agropecuária de subsistência, visando atender as necessidades nutricionais mínimas das famílias rurais, assim como geração de renda com os excedentes de produção. É perceptível que essas famílias enfrentam dificuldades para transformação destes excedentes em produtos de qualidade que estejam com as determinações legais exigidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). A falta de conformidade com as recomendações vigentes pode tornar esses produtos impróprios para o consumo, potencialmente perigosos à saúde do consumidor. Este fato contribui para a diminuição da competitividade destes produtos, quando comparados com alimentos que seguem os padrões adequados de processamento. Assim, é comum a união desses produtores rurais em sistemas de produção, em cooperativas ou associações que visam o fortalecimento de uma estrutura produtiva da qual a comunidade possa usufruir gerando renda e, por conseguinte melhoria da sua qualidade de vida. Entretanto tal fato não isenta as organizações a terem problemas quanto ao cumprimento de normas sanitárias vigentes junto aos órgãos fiscalizadores uma vez que não se adéqüem. Um exemplo desse tipo de organizações é a Associação de Produção de Polpas de Frutas, situada no distrito da Matinha, em Feira de Santana, Bahia, que utiliza matéria prima proveniente dos produtores locais de frutas (caju, acerola, mangaba, manga e tamarindo, entre outras). A associação ao contribuir com o desenvolvimento social, econômico, sustentável e solidário, agrega valor a uma produção considerada excedente. Assim o Grupo PET/MEC dos cursos de engenharia de alimentos e de computação da UEFS desenvolve um trabalho de aproximação, em atendimento as demandas apresentadas no sentido da segurança higiênico-sanitária do processamento orientando-se pelos padrões exigidos pelos órgãos fiscalizadores. Genericamente, a proposta de ação de pesquisa e extensão consiste em sugestões de modificações ou especificações de projeto, realização de análises físico-químicas para a determinação da composição nutricional, análises microbiológicas para a determinação da vida de prateleira, ações explicativas sobre as necessidades de aplicação de Boas Práticas de Fabricação (BPFs), assessoria para a elaboração de Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), acompanhamento nas tarefas de rotulagem e definição de embalagem. Em termos imediatos, este trabalho pretende tornar o currículo dos cursos mais aderentes às necessidades locais, assim como contribuir à preservação da cultura alimentar local e a dinamização do potencial de produção da agricultura familiar, com reflexos em uma melhor qualidade de vida dos moradores do sertão baiano.

PALAVRAS-CHAVE: Comunidades, cooperativas, produção, semiárido.

¹Discentes do curso de Engenharia de Alimentos, Departamento de Tecnologia (DTEC), Universidade Estadual de Feira de Santana (UEFS), Feira de Santana-Bahia, Bolsistas do Programa de Educação Tutorial (PET). Emails: msena.pet@gmail.com, mariana.petuefs@gmail.com, deisepet@gmail.com.

²Orientador, Professor Doutor da Universidade Estadual de Feira de Santana (UEFS), Feira de Santana – Bahia. Email: pafipi@gmail.com.