

CONTROLE SANITÁRIO NA PRODUÇÃO DE POLPA DE FRUTAS: UM ESTUDO DE CASO NA COOPERATIVA DE PRODUTORES RURAIS DE SANTARÉM-PARÁ

Jardriana Carvalho de Oliveira (*), Frank Leone de Sousa Pantoja

*Universidade Federal do Oeste do Pará. E-mail: jardriana_oliveira@hotmail.com.

RESUMO

Atualmente com a nova mentalidade dos consumidores sobre saúde e qualidade de vida, houve grande crescimento na comercialização e no consumo de polpa de frutas, e, da mesma forma, as observações na sua qualidade, higiene e nos riscos de contaminação. Trata-se de uma pesquisa de campo do tipo estudo de caso com enfoque qualitativo e quantitativo, onde será feita uma análise visual das condições sanitárias dos frutos na propriedade, e aplicação dos questionários e posterior, a tabulação dos dados, identificar a situação em que se encontra o controle sanitário para a produção de polpas de frutas. Com enfoque principal na descrição e análise nos processos de acondicionamento, transporte, seleção e controle sanitário para a produção de polpas de frutas na agroindústria de polpas da Cooperativa de Produtores Rurais de Santarém-Pará. A qualidade da matéria prima é condição indispensável para a garantia da qualidade das polpas produzidas pela Cooperativa. Assim, no ato da aquisição da matéria prima pelo comprador, este deverá passar orientações que deverão ser implementadas como critérios técnicos de qualidade, visando não somente agregar valor ao produto. Também deverá ser observado criteriosamente a cor, o odor, textura, temperatura (quando se aplica), presença de sujidades ou insetos.

PALAVRAS-CHAVE: Controle Sanitário, polpas de frutas, qualidade

INTRODUÇÃO

As frutas são uma excelente fonte de nutrição e opção de substituição de alguns alimentos, os cuidados com a perecibilidade ou deterioração destas se tornaram prioridade tanto para o consumo “in natura” como para a indústria de produção de polpas.

Considerando o aumento de consumo, no mercado de produtos naturais e a constante preocupação com a qualidade dos produtos, as fábricas de beneficiamento, devem primar, pelas boas práticas no manuseio, segurança e processamento dos produtos, como ferramenta eficaz de inovação para a garantia da qualidade do produto final. Diante das demandas tem-se a preocupação com os principais causadores de riscos à segurança alimentar e à saúde pública, no que diz os cuidados durante a colheita, armazenamento, transporte e processamento dos frutos e acondicionamento da polpa de frutas processadas.

Na Amazônia, essa preocupação torna-se mais evidente ainda, em virtude das questões relacionadas ao clima quente e úmido, fato que propicia o surgimento de doenças provocadas por bactérias e fungos, que são potenciais fontes de contaminação.

Diante do exposto, e considerando a responsabilidade e compromisso da Cooperativa dos Produtores Rurais de Santarém-COOPRUSAN, torna-se imprescindível o controle sanitário eficiente em todo o processo de fabricação de polpas de frutas, como citado acima, um controle que de fato inicia nas vistorias desde os locais de produção de frutas e transporte.

A pesquisa tem como objetivo descrever e analisar o processo de acondicionamento, transporte, seleção e controle sanitário para a produção de polpas de frutas na agroindústria de polpas da Cooperativa de Produtores Rurais de Santarém-Pará.

OBJETIVO GERAL

Descrever e analisar o processo de acondicionamento, transporte, seleção e controle sanitário para a produção de polpas de frutas na fábrica de polpas da Cooperativa de Produtores Rurais de Santarém-Pará.

METODOLOGIA

A pesquisa será realizada em uma agroindústria de polpas por meio da Cooperativa de Produtores rurais de Santarém-COOPRUSAN, localizada no município de Santarém-Pará. O trabalho trata-se de uma pesquisa de campo, mais precisamente, um estudo de caso de cunho qualitativo e quantitativo.

“Pesquisa que se concentra no estudo de um caso particular, considerado representativo de um conjunto de casos análogos, por ele significativamente representativo. A coleta dos dados e sua análise se dão da mesma forma que nas pesquisas de campo, em geral”. (Severino, 2007).

O desenvolvimento do trabalho se dará em duas etapas distintas, primeiramente serão realizadas pesquisas bibliográficas no seguimento de controle sanitário na produção de polpas de frutas através de bibliografias técnicas, artigos científicos, internet, documentos oficiais e publicações. A segunda, será a obtenção de informações através de entrevistas com aplicação de questionários com os produtores de frutas durante as visitas de campo nas propriedades dos agricultores por amostragem para conhecimento histórico e estrutural do ambiente durante a colheita, acondicionamento e transporte das frutas e também, através de registros fotográficos.

Dentro das abordagens feitas será feita uma análise visual das condições sanitárias dos frutos na propriedade, e aplicação dos questionários e posterior, a tabulação dos dados, identificar a situação em que se encontra o controle sanitário para a produção de polpas de frutas.

RESULTADOS ESPERADOS

A presença de materiais estranhos pode diminuir a aceitabilidade do produto sob o ponto de vista estético, uma vez que fabricantes, consumidores e órgãos de fiscalização esperam que os alimentos estejam inteiramente livres de material estranho ou de características que diferenciam o produto do padrão de sanidade estabelecido. A matéria-prima pode ser contaminada ainda no campo ou durante o manuseio, processo tecnológico, armazenamento e distribuição inadequados, (SEMED-ES).

A qualidade da matéria prima é condição indispensável para a garantia da qualidade das polpas produzidas pela COOPRUSAN. Assim, no ato da aquisição da matéria prima pelo comprador, este deverá passar orientações que deverão ser implementadas como critérios técnicos de qualidade, visando não somente agregar valor ao produto. Também deverá ser observado criteriosamente a cor, o odor, textura, temperatura (quando se aplica), presença de sujidades ou insetos.

Por se tratar de uma fábrica de polpas de frutas de pequeno porte e por trabalhar com uma variedade de frutos, a perda é considerável. No entanto, um dos fatores que contribui para esse índice ser pequeno é que, quanto maior a perda mais o produtor será prejudicado por reduzir o seu valor. Diante desse fato o produtor terá o cuidado necessário com o manuseio e o transporte dessas frutas. Apesar de ainda ser muito falho. E esse manuseio, em muito dos casos, são feitos em embalagens variadas sem padronização.

Durante o processamento dos frutos, considerando as etapas para o processo de fabricação de polpas, como recepção, pesagem, seleção, lavagem e enxague, descascamento e corte, despulpamento, acondicionamento e envase, congelamento e armazenamento, espera-se que a agroindústria por meio da COOPRUSAN, venha executando um controle rigoroso, no tratamento efetivo durante esse processo para obter uma polpa de qualidade e sem riscos de contaminação haja vista que a equipe efetiva, para o desenvolvimento das atividades práticas operacionais de manipulação de alimentos, recebeu treinamento do Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas – SEBRAE, através do curso de boas práticas para alimentação. Apesar dessa demanda ser fundamental, outros treinamentos, orientações e controles, foram necessários para melhor adequação na dinâmica de trabalho dos funcionários da fábrica.

CONCLUSÃO

Com a conclusão da pesquisa, espera-se que todo o processo de acondicionamento, transporte, seleção e controle sanitário para a produção de polpas estejam de acordo com as leis e normas estabelecidas pelos órgãos regulamentadores no que dispõe a RESOLUÇÃO - RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002.

REFERENCIAS

1. —Secretaria Municipal de Educação. **MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS NAS UNIDADES ESCOLARES DO MUNICÍPIO DE VILA VELHA E PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS.** Prefeitura de Vila Velha-ES. Disponível em: <<http://www.vilavelha.es.gov.br>>. Acessado em 23/06/2017.
2. SEVERINO, Antônio Joaquim. **METODOLOGIA DO TRABALHO CIENTÍFICO.** 23. ed. rev. e atual. São Paulo. Editora Cortez, 2007.