10º FEPEG FÓRUM ENSINO · PESQUISA EXTENSÃO · GESTÃO
RESPONSABILIDADE SOCIAL: INDISSOCIABILIDADE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA
Realização: Unimontes, Secretaria de Desenvolvimento Econômico, Ciência, Tecnologia e Ensino Superior, Minas Gerais
Apoio: FAPEMIG, FADENOR
ISSN 1806-549 X

Autor(es): TATIANA TOZZI MARTINS SOUZA RODRIGUES, LUANA FERREIRA DE ALMEIDA, JESSIANE DOS SANTOS CORREA, DAYANE APARECIDA DE OLIVEIRA ARAÚJO, SAMUEL MENDES ALMEIDA, GERALDA MAGELA COSTA NOBRE, ALLIEKSIEI CASTELAR PERIM SOUZA RODRIGUES

Processamento de Frutos do Cerrado: Boas Práticas e Novos Produtos Para as Comunidades Extrativista do Peruaçu-MG, Como Ações do NEA Extrativismo e Parceiros

Introdução

Iniciaram-se no ano de 2012 as atividades do Núcleo de Estudos em Agroecologia (NEA) Minas d´Água no Instituto Federal do Norte de Minas Gerais-Campus Januária (IFNMG) atuando em várias frentes de ações com parceiros em doze comunidades da Bacia Hidrográfica do Rio Peruaçu-MG. Ações mais recentes vinculadas ao NEA destacam-se aquelas vinculadas a um projeto de fortalecimento do extrativismo vegetal aprovado na Chamada MCTI/MAPA/CNPq Nº 40/2014 e iniciado em dezembro de 2014 (NEA Extrativismo). Dentre os principais objetivos da proposta está a capacitação de agricultores extrativistas para beneficiamento e processamento de frutos do cerrado, detacando-se o pequi, umbu, buriti, cajuí, cagaita, coquinho azedo e araticum. Usualmente, os extrativistas praticam o processamento dos frutos com a obtenção de polpas, doces, geleias e cremes, de forma artesanal, sem padronização de processos e sem determinação de validade dos produtos. Muito do que é produzido nessas comunidades segue para comercialização em feiras locais. Apesar da grande diversidade de fruteiras nativas que podem ser exploradas as comunidades processam um número muito pequeno de produtos. Dessa forma, o ciclo de capacitações proposto pelo referido projeto objetiva levar aos extrativistas, além das boas práticas para o processamento correto e seguro de alimentos, opções de produtos a serem explorados por essas comunidade, gerando renda extra para as famílias envolvidas.

Material e métodos

A. Capacitação em boas práticas na manipulação e processamento de alimentos

Dois momentos com extrativistas de 12 comunidades do Peruaçu foram realizados para a explanação sobre as boas práticas na manipulação e processamento de alimentos. Em um primeiro momento, para permitir a participação da maior parte dos extrativistas, realizou-se um dia de encontro em duas comunidades diferentes (Areião e Araçá). Nessa atividade a capacitadora e equipe trabalharam o tema explorando a importância da higienização dos alimentos, problemas associados à má manipulação de alimentos, várias formas de contaminação de produtos processados e as práticas que devem ser seguidas para obtenção de um alimento processado seguro. O segundo momento foi realizado no IFNMG Campus Januária no Laboratório de Fitopatologia onde os participantes puderam aprender mais sobre a associação de microrganismos como fungos e bactérias às partes do corpo que entram em contato direto e indireto com o alimento. Nessa ocasião foram amostradas saliva, mucosa de nariz e ouvido, fio de cabelo, pedaço de unha e impressão digital de dedos sem higienização dos participantes para a demonstração da microbiota associada e como isso pode interferir na qualidade de um alimento processado.

B. Preparo de produtos derivados de fruteiras do cerrado

Duas receitas foram desenvolvidas para as capacitações até o momento. Essas receitas foram executadas em capacitações na Agroindústria do IFNMG Campus Januária. A primeira delas foi a de bombons recheados com doce de cajuí, buriti, umbu e coquinho azedo (Fig 1 A). Para isso, os participantes receberam noções iniciais de confecção de bombons e doces para recheio de bombons. Após, os participantes confeccionaram vários bombons. A segunda capacitação foi sobre confecção de pão de pequi e patê de pequi. Da mesma forma que na primeira capacitação os participantes receberam inicialmente noções sobre panificação, valor nutricional e importância do pequi na alimentação e discutiram a receita. Posteriormente, eles fizeram os pães e patês (Fig 1 B).

Resultados e discussão

O público atingido nas capacitações foi de cerca de 40 extrativistas, sendo 90% mulheres. As mulheres veem na prática do extrativismo, em especial na produção de produtos uma renda extra para suas famílias e se sentem empoderadas dessa ação, com apoio dos outros familiares, inclusive dos maridos (FERNANDES; MOTA, 2014). Houve boa adesão dos participantes onde a maioria participou dos diversos momentos oferecidos pelo projeto. Durante a

Apoio financeiro: CNPq

ISSN 1806-549 X

capacitação de boas práticas na manipulação e processamento de alimentos os participantes disseram que já haviam recebido outras capacitações sobre esse tema, sendo que alguns demonstravam conhecimento básico e intermediário sobre o assunto. Entretanto, os participantes também relataram que a falta de conhecimento de alguns extrativistas faz com que produtos com baixa qualidade sejam produzidos em algumas comunidades, devido ao manuseio incorreto do alimento. O resultado do teste microbiológico foi impactante entre os participantes, pois todas as amostras apresentaram fungos e/ou bactérias associadas. Certamente tais microrganismos, em contato com o alimento durante o processamento, acarretam contaminação, inviabilizando seu consumo. As capacitações para desenvolvimento de novos produtos foram muito profícuas, pois, além das noções básicas de manipulação de alimentos, panificação e confeitaria, foi oportunizada a fala sobre o valor nutricional dos frutos do cerrado. Os produtos gerados, bombons, pães e patês foram muito bem apreciados pelos participantes. Outras pessoas, que não aquelas envolvidas na capacitação, ao degustar os produtos classificaram como saborosos, bem apresentados, inovadores e com possibilidade de comercialização. Após a capacitação para fabricação de bombons, alguns participantes adquiriram os materiais e confeccionaram bombons em suas comunidades, os quais foram vendidos em eventos na cidade de Januária. Durante as capacitações um fato preocupante ocorreu, pois as polpas de pequi usadas para fabricação do pão e patê vieram das comunidades, trazidas pelos participantes, e estavam mal acondicionadas e de baixa qualidade tendo que ser descartadas. As polpas usualmente são armazenadas nas comunidades e comercializadas em garrafas pet de 2L reutilizadas. A higienização da garrafa para sua reutilização não é fácil e se não for feita adequadamente permite contaminação da polpa. A forma mais adequada de armazenar a polpa é usar embalagens de polietileno de alta densidade (PEHD) com espessura de no mínimo 0,10 mm à vácuo (CARRAZA; ÁVILA, 2010) com congelamento. Os participantes demonstraram-se dispostos a replicarem para outros membros das comunidades os conhecimentos e prática adquiridos durante os ciclos de capacitações em beneficiamento e processamento dos frutos do cerrado.

Considerações finais

Pode-se enfatizar que nas capacitações executadas pelo grupo NEA Extrativismo predominou o público feminino, ressaltando sua importância não só no processamento dos frutos, mas em toda a atividade extrativista. Novos produtos foram desenvolvidos a partir do beneficiamento e processamento dos frutos como o pão de pequi, patê de pequi e os bombons com diversos recheios. Parte dos produtos fabricados pelos extrativistas nas comunidades não apresenta ainda o padrão de qualidade exigido pelo mercado consumidor, apesar da grande aceitação dos produtos derivados dos frutos do cerrado. Isso indica que para que as comunidades gerem renda a partir da comercialização dos produtos é necessário um investimento contínuo por parte dos extrativistas em capacitações com aprimoramento das técnicas de produção em busca da profissionalização da atividade.

Agradecimentos

Ao CNPq pelo apoio financeiro, aos parceiros WWF, Cáritas Diocesana de Januária, FUNATURA, ICMBio, Biotrópicos pelo apoio técnico e mobilização social, ao IFNMG pelo apoio técnico e em infraestrutura para realização das capacitações.

Referências bibliográficas

FERNADES, T.; MOTA, D. M. "É Sempre Bom Ter o Nosso Dinheirinho": sobre a autonomia da mulher no extrativismo da mangaba no Pará. **Revista de Economia e Sociologia Rural**, Piracicaba-SP, Vol. 52, Nº 01, p. 009-024, Jan/Mar 2014

CARRAZZA, L.R.; ÁVILA, J.C.C. **Manual Tecnológico de Aproveitamento Integral do Fruto do Pequi**. Brasília – DF. Instituto Sociedade, População e Natureza (ISPN). Série Manual Tecnológico. ISBN: 978-85-63288-03-5, Brasil, 2010. 48 p.

ISSN 1806-549 X

Figura 1 (A) Grupo de extrativistas capacitados para o preparo de bombons com recheios de frutos do cerrado, IFNMG (Julho 2016); (B) Pães de pequi e patê de pequi confeccionados na capacitação de Panificação com uso de pequi, IFNMG (Outubro 2016).