

ELABORAÇÃO DE MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO PARA HIGIENIZAÇÃO E ASSEPSIA DE FRUTAS E EQUIPAMENTOS EM LABORATÓRIO DE PROCESSAMENTO DE FRUTAS

GOUVÊA, Adrieli, Silva¹(adrieligouvea18@gmail.com); **BENEDETTI, Silvia**², (silviabene@gmail.com);

¹Discente do curso de Tecnologia em Alimentos da UEMS - Naviraí; PIBEX/UEMS;

²Docente do curso de Engenharia de Alimentos da UEMS – Naviraí.

A produção de polpa de fruta congelada é uma alternativa para a conservação das características nutricionais das frutas, além de permitir seu consumo nos períodos de entressafra e constituir uma alternativa para a utilização de excedentes de produção que não atendam ao padrão de comercialização para consumo *in natura*. O processamento de alimentos, de modo geral, requer constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário e a importância de compatibilizar a legislação nacional faz com produtores e manipuladores de alimentos busquem conhecimento na área. O manual de Boas Práticas de Fabricação (BPF) é uma ferramenta muito importante para garantir a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos, uma vez que contempla os procedimentos de controle de qualidade realizados pelos manipuladores, as técnicas de armazenamento, a disponibilidade de equipamentos, destino da produção das polpas e técnicas de processamento. Dessa forma, este trabalho teve como objetivo elaborar um manual de Boas Práticas de Fabricação (BPF) para produção de polpa congelada pelos produtores de frutas e estudantes para ser utilizado no Laboratório de Processamento de Frutas (AFRUTER) da UEMS-Unidade de Naviraí, de modo a assegurar a qualidade higiênico-sanitária do produto final. Para elaboração do manual, realizou-se uma pesquisa bibliográfica dirigida em artigos acadêmicos, livros da área e na legislação vigente, com o intuito de fornecer informações técnicas, mas utilizando uma linguagem mais acessível aos manipuladores de alimentos que processam as frutas no laboratório. O manual de BPF elaborado está sendo utilizado como material técnico de apoio, treinamento e orientação para os produtores de frutas de Naviraí e os estudantes que processam a polpa de frutas no laboratório, sendo muito útil para padronizar as operações de higienização das frutas, dos manipuladores, dos instrumentos e equipamentos utilizados, bem como os cuidados essenciais que se deve ter no processamento de alimentos. O repasse das informações é feito através de conversas com os produtores e palestras. Porém, mesmo com o projeto estabelecido, a procura por parte dos produtores foi pequena. Pretende-se, na continuidade deste projeto, buscar alternativas mais eficazes para a efetiva participação de todos os produtores da Juncal. Esse manual também possibilita adequar o laboratório à legislação vigente e serve como suporte técnico para aplicação de palestras e treinamento à comunidade, principalmente os produtores de frutas, que tem a intenção de implantar uma agroindústria de processamento de polpa congelada na cooperativa de produtores do Assentamento Juncal. Dessa forma, pode-se concluir que o manual de BPF é uma ferramenta eficiente para orientar e auxiliar os manipuladores a produzir polpa de fruta congelada com qualidade através da manipulação correta, atendendo aos padrões exigidos pela legislação vigente, além de prestar um serviço de orientação técnica à comunidade, possibilitando aos alunos aplicarem os conhecimentos da área de alimentos adquiridos na universidade aos produtores do município.

Palavras-chave: Qualidade. Higienização. Polpa de frutas congelada.

Agradecimentos: Ao Programa Institucional de Bolsas de Extensão PIBEX, vinculado à Pró-reitoria de Extensão, Cultura e Assuntos Comunitários - PROEC/UEMS, pela concessão de bolsa de extensão; e à UEMS- Unidade de Naviraí, pela oportunidade de realização deste trabalho.