

DESENVOLVIMENTO DE TECNOLOGIAS DE PROCESSAMENTO DE PRODUTOS DO SEMI-ÁRIDO BAIANO, VISANDO À AGREGAÇÃO DE VALOR AOS PRODUTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR

Marília Ieda da Silveira FOLEGATTI¹²; Silvana Pedrosa de OLIVEIRA¹³; Carlos Estevão Leite CARDOSO¹⁴; Maria das Graças Carneiro de SENA³; Rosemar ANTONIASSI²; Sidinea Cordeiro de FREITAS²; Thaís Maria Ferreira de Souza VIEIRA²; Humberto R. Bizzo²; Ranulfo Correia CALDAS³; Maria Cristina Moura SANTOS¹⁵; Priscila Coutinho MIRANDA¹⁶; Gleize Fiaes FERREIRA⁵; Enéas Santos MELO⁵; Flávio Silva de SANTANA⁵

INTRODUÇÃO

O projeto "Desenvolvimento de tecnologias de processamento de produtos do semi-árido baiano, visando à agregação de valor aos produtos da agricultura familiar" é conduzido nas comunidades de Boa Fé (no município de São Domingos), Cabochard, Papagaio (em Valente) e Casa Nova (em Santa Luz), na região Sisaleira, Semi-Árido Baiano. É composto por cinco planos de ação (PA) inter-relacionados, que serão apresentados neste artigo.

PA-1. Estudo do padrão de consumo alimentar

Objetivos

- Avaliar o padrão de consumo alimentar em quatro comunidades rurais dos municípios de São Domingos, Valente e Santa Luz e identificar seus fatores determinantes, contribuindo para a definição de ações voltadas às áreas de produção agropecuária, agroindustrialização, abastecimento e nutrição e para a segurança alimentar das famílias.
- Verificar se os alimentos produzidos localmente fazem parte dos hábitos alimentares das famílias e avaliar os hábitos de compra.
- Avaliar a adequação do consumo alimentar no domicílio, em termos de calorias, proteínas, vitamina A, B1, B2 e C, ferro e cálcio.

Resultados

- Foram obtidos dados socioeconômicos e demográficos das comunidades. A área média das propriedades variou de 3,4 a 23,2 ha e a renda familiar per capita variou de R\$ 92,80 a R\$178,10. Para três comunidades, cerca de 50% da renda familiar são comprometidos com a alimentação.
- Os principais alimentos consumidos foram identificados, bem como os produzidos para auto-consumo, estes últimos de grande importância na dieta das famílias.
- Casa Nova (Santa Luz) destacou-se na produção para auto-consumo, o que pode estar relacionado à distância dos locais de compra e ao acesso à assistência técnica (APAEB).
- De maneira geral, a dieta é pouco diversificada.

PA-2. Caracterização do fruto, da amêndoa e dos óleos da polpa e amêndoa do licuri e dos resíduos de sua extração

Objetivos

- Caracterizar o fruto, a amêndoa (endosperma) e os óleos extraídos da polpa e da amêndoa de licuri e seus subprodutos, visando a indicação da melhor forma de aproveitamento destes produtos.

Resultados

- O rendimento de óleo da amêndoa de licuri foi de 48-68%.
- A composição da amêndoa e as características do seu óleo foram analisadas. A amêndoa contém 8,3-10,0 g/100g de proteína e 14,1-17,7 g/100g de fibra (dietética). O teor de peróxidos do óleo foi de < 1 meq/kg e o teor de acidez foi de 0,3%, indicando baixos níveis

¹² Embrapa Meio Ambiente, Caixa Postal 69, CEP 13820-000, Jaguariúna – SP.

¹³ Embrapa Agroindústria de Alimentos, Av. das Américas, 29501, Guaratiba, CEP 23020-070, Rio de Janeiro – RJ.

¹⁴ Embrapa Mandioca e Fruticultura, Caixa Postal 07, CEP 44380-000, Cruz das Almas – BA.

¹⁵ Associação para o Desenvolvimento Sustentável e Solidário da Região Sisaleira, R. Duque de Caxias, 78, CEP 48890-000, Valente – BA.

¹⁶ Escola de Agronomia da UFBA, Caixa Postal 61, CEP 44380-000, Cruz das Almas – BA.

de oxidação e hidrólise. Os principais ácidos graxos encontrados foram o láurico (46%); o mirístico (14%); o caprílico (10%); e o oléico (10%).

- Conclui-se que a composição do óleo de licuri é semelhante à dos óleos de coco e babaçu.

PA-3. Desenvolvimento de tecnologias para o processamento de mandioca e frutas em pequena escala e para o aproveitamento para alimentação humana de resíduos da sua industrialização

Objetivos

- Desenvolver e validar tecnologias para o processamento em pequena escala de frutas nativas ou adaptadas à região, como licuri, umbu, tamarindo, caju, acerola e manga.
- Desenvolver e validar tecnologias para o aproveitamento para alimentação humana de resíduos da industrialização de mandioca e frutas

Resultados

- Foram selecionados as matérias-primas e os resíduos para o desenvolvimento de novos produtos derivados: licuri, umbu, fécula e farelo de mandioca.
- Foram definidos os produtos a serem padronizados ou desenvolvidos: produto panificado com fécula de mandioca e licuri; produto panificado com fécula e farelo de mandioca; farinha e óleo de licuri; derivados de umbu.
- Foram desenvolvidos os produtos panificados (matérias-primas caracterizadas, formulações e processos otimizados, produtos caracterizados e avaliados sensorialmente) e validados em pequena escala.

PA-4. Adequação de tecnologias tradicionais de processamento de mandioca, otimizando processos e implantando rotinas de BPF, e introdução de novas tecnologias de processamento

Objetivos

- Adequar as tecnologias tradicionais de processamento de mandioca, otimizando processos e implantando rotinas de BPF, visando ao aumento do rendimento de produção, à melhoria da qualidade e à padronização dos produtos.
- Introduzir novas tecnologias de processamento de mandioca, visando à diversificação da oferta de produtos derivados.

Resultados

- Seleção da unidade de processamento de mandioca (casa-de-farinha) a ser adequada, em Papagaio (Valente).

PA-5. Estudo de mercado e de viabilidade financeira

Objetivos

Resultados

- Identificação dos derivados de mandioca comercializados nas feiras livres da região - farinha seca, goma, farinha de tapioca e beiju; e dos atributos de qualidade valorizados para a farinha seca - cor, granulometria e sabor.
- Identificação do mercado de referência para o estabelecimento dos preços dos derivados de mandioca na região – Coité, Ibirá e Capim Grosso.
- Os mandiocultores e processadores de farinha não consideram o custo de produção para a formação dos preços dos seus produtos, sendo meros tomadores de preços.
- As frutas comercializadas nas feiras livres da região são licuri, umbu, tamarindo, caju e cajá. O licuri tem preço de mercado baixíssimo devido ao baixo custo de oportunidade da mão-de-obra.