



**XX Congresso Brasileiro
de Ciência e Tecnologia
de Alimentos**

**08 a 11 de outubro de 2006
EXPO TRADE – Curitiba – PR**

Área: **Qualidade de Alimentos**

Código do Trabalho: **286** Data Apresentação: **09/10/2006**

Página: **1408**

ISBN: **978 – 85 – 60299 – 00 – 3**

IMPACTOS DA ADEQUAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DA FARINHA DE MANDIOCA SOBRE O CUSTO DE PRODUÇÃO NO VALE DO JURUÁ, ACRE

JANIRA DE SOUSA MELO* (EMBRAPA ACRE); **TONY JOHN DE OLIVEIRA** (SEBRAE ACRE); **JOANA MARIA LEITE DE SOUZA** (EMBRAPA ACRE); **MÁRCIO MUNIZ ALBANO BAYMA** (EMBRAPA ACRE); **CLAUDENOR PINHO DE SÁ** (EMBRAPA ACRE); **MANOEL DELSON DE CAMPOS FILHO** (EMBRAPA ACRE)

*E-mail: janiramelo@hotmail.com

A mandioca (*Manihot esculenta crantz*) é cultivada em vários países, assumindo grande importância social, principalmente naqueles em desenvolvimento. O Brasil é um dos maiores produtores mundiais, com uma produção anual superior a 20 milhões de toneladas, o que a torna uma das principais culturas agrícolas do país. Desempenha um importante papel para a agricultura familiar do estado do Acre e, principalmente, do Vale do Juruá. A farinha de mandioca compõe a dieta alimentar de milhares de pessoas na região amazônica, por ser um alimento dos mais energéticos, apresenta-se rica em carboidratos e fibras e, quando integral, contém um pouco de proteína, cálcio, fósforo, sódio e potássio. A tecnologia de fabricação da farinha é simples, mas exige alguns cuidados durante o seu processamento, como a seleção da matéria-prima adequada, a higiene e os cuidados durante todo o processo de fabricação, tratamentos fundamentais para garantia da qualidade do produto e a segurança alimentar. Assim, o governo do estado e outras instituições vêm investindo na melhoria das casas de farinha da região. Estruturas para fabricação de farinha foram construídas com ambientes adequados e de acordo com os procedimentos de Boas Práticas de Fabricação preconizados pela ANVISA/MS e MAPA, com possibilidade de alcançar mercados mais exigentes. O objetivo deste trabalho foi mensurar o impacto nos custos de produção de farinha de mandioca com a substituição da casa de farinha. A metodologia utilizada foi a do "painel", com a realização de reuniões técnicas, com os produtores locais e técnicos que atuam neste segmento. O custo de adequação da casa de farinha para os padrões preconizados pela ANVISA representa um incremento de aproximadamente 16 % no custo de produção. Valor este que não está sendo incorporado no preço final do produto, mas que será muito em breve um fator determinante para participação neste segmento. Deste modo, como alternativa de melhoria de receita, orienta-se a otimização da produção com a maximização da utilização da nova planta da agroindústria implantada, visando uma compensação de receita através de uma maior escala de produção.

Palavras-Chave: mandioca – farinha – custo – qualidade

Agradecimentos:

Os autores agradecem a Finep/MCT/CNPq, Sebrae Acre e produtores de farinha de mandioca do Vale do Ju

PROMOÇÃO



www.sbcta.org.br

REALIZAÇÃO

