

PRODUÇÃO INTEGRADA - AMENDOIM: QUALIDADE E SEGURANÇA BASEADOS EM PLANEJAMENTO, CAPACITAÇÃO, BOAS PRÁTICAS E MONITORAMENTO

Taís de Moraes Falleiro Suassuna¹, Joston Simão de Assis², Adilson Penariol³, Fagoni Fayer Calegario⁴

O amendoim é um produto cultivado em todo o Brasil, cujo valor de mercado, interno e externo, rende bons lucros ao produtor. A produção aumentou expressivamente nos últimos anos, chegando a 310 mil toneladas em 2005. O uso de cultivares de porte rasteiro e mecanização das operações de plantio e colheita são tecnologias que também refletiram em maior produtividade. São utilizadas principalmente em São Paulo e no cerrado, onde o amendoim é cultivado em rotação ou em segunda safra. Parte da produção é exportada ou destinada à indústria de alimentos – mais de 50 mil toneladas em 2005. Na região Nordeste, o mercado de grãos para consumo *in natura* é o principal destino da produção, baseado na agricultura familiar. O projeto de Produção Integrada de Amendoim (PI-Amendoim) objetiva, a partir das normas e diretrizes constantes no Marco Legal da Produção Integrada de Frutas, viabilizar a implantação de um sistema de produção de amendoim com vistas à obtenção de um selo de qualidade. Além de fatores como higiene e segurança do alimento, preservação do meio ambiente, uso racional de agroquímicos e limite máximo de resíduos, a elaboração das Normas Técnicas para a Produção Integrada de Amendoim (NTEPI-Amendoim) deverá considerar que o principal perigo associado ao amendoim é a contaminação por aflatoxinas. Perigosa para a saúde humana por seus efeitos cancerígenos, mutagênicos e teratogênicos, a aflatoxina pode ser encarada como o lado negativo da mesma moeda de um produto com alto valor nutricional. No Brasil, o nível máximo de contaminação para a comercialização de amendoim ou produtos com amendoim em sua composição é de 20 µg/kg de aflatoxina. A comercialização internacional impõe níveis máximos de contaminação, uma barreira não tarifária. A contaminação por aflatoxinas depende de fatores como: umidade, temperatura, contaminação por fungos toxicogênicos, impurezas, presença de insetos e ácaros. É possível prevenir a contaminação por aflatoxina, alcançando níveis próximos à isenção de contaminação, por meio de cuidados desde o plantio até o processamento. A NTEPI-Amendoim incluirá Boas Práticas Agrícolas (BPAs) e Boas Práticas de Fabricação (BPFs) que reduzem/eliminam a contaminação por aflatoxina através de ações preventivas e corretivas, além de um sistema de monitoramento da produção específico para este perigo químico.

¹Embrapa Algodão. Rua Osvaldo Cruz, 1143, Centenário, Campina Grande-PB, CEP: 36570-000, e-mail: tais@cnpa.embrapa.br; ²Embrapa Semi-Árido Rod. BR 428 km 152, Zona Rural, Petrolina-PE, CEP: 56300-970; ³COPLANA. Av. Antonio Albino, 1640, Vila Garavello, Guariba-SP, CEP: 14840-000; ⁴Embrapa Meio Ambiente. Rod. SP 340, km 127,5, Tanquinho Velho, Jaguariúna-SP, CEP: 13820-000.

Trabalho executado com suporte financeiro do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico – CNPq e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA.