



QUALIDADE DE ALIMENTOS ARTESANAIS DE UM EMPREENDIMENTO SOLIDÁRIO

Layne Gaspayme da Silva, Lohany Pedrosa Mateini Silveira, Lucilene Benevenuti, Paula Aparecida Martins Borges Bastos

A produção de alimentos requer higiene, qualidade e segurança durante o processamento e no produto final. A legislação possibilita o desenvolvimento de Boas Práticas de Fabricação direcionadas para empreendimentos que atuam com alimentos artesanais através do Decreto 49/2013 da ANVISA, que protege a produção de alimentos artesanais, prevenindo costumes, hábitos e conhecimentos tradicionais empregados a esse tipo de alimento. O objetivo deste trabalho é melhorar a qualidade de alimentos artesanais através da especificação de prazo de validade e receita padrão, a partir de análises microbiológicas e sensoriais, atuando com o grupo Nutriarte Alimentos. O grupo, formado por mulheres, é um empreendimento solidário voltado para produção de alimentos artesanais, sendo incubado pela Incubadora Tecnológica de Cooperativas Populares do Instituto Federal Fluminense – campus Bom Jesus do Itabapoana. Dentre os produtos artesanais fabricados, os selecionados foram as tirinhas de gengibre (TG) e de casca de laranja (TL) cristalizadas. A seleção se deu por serem produtos inovadores, não havendo similares no mercado, o que faz com que se necessite estabelecer dados de prazo de validade para garantir ao consumidor um produto seguro. Para análises sensoriais foi realizada a pesquisa de aceitação pública, para detectar, dentre as diferentes formulações de TG produzidas pelo grupo Nutriarte, a mais preferida pelo público consumidor. O prazo de validade foi determinado através de análises microbiológicas, observando que as TG são menos perecíveis que a TL, determinando prazos de validade para TG e TL de 30 dias e 15 dias, respectivamente. Os resultados encontrados possibilitaram ao grupo Nutriarte Alimentos estabelecer uma receita padrão dos produtos em questão, bem como estabelecer um rótulo com informações que possa garantir ao consumidor um alimento de qualidade e seguro. Pretende-se, com os resultados do projeto, contribuir para que o empreendimento solidário amplie sua geração de renda e garanta a viabilidade econômica ao fortalecer aspectos referentes a qualidade do alimento artesanal.

Palavras-chave: Qualidade de alimentos, Prazo de validade, Incubadora Tecnológica de Cooperativas Populares.

Instituição de fomento: CNPq e IFFluminense.