



AValiação DO NÍVEL DE ENTENDIMENTO DOS BATEDORES ARTESANAIS DE AÇAÍ SOBRE O BRANQUEAMENTO

AMANDA FERNANDES PEREIRA; VIVANE DOS SANTOS VIANA DE ALMEIDA

RESUMO

A produção do açaí tem grande importância socioeconômica para o estado do Pará, apesar de ter legislações específicas que regulamenta o processo de preparo do fruto, ainda existem batedores artesanais que desconhecem e são resistentes no cumprimento delas, causando o risco de surtos de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs) na população. O presente estudo teve como objetivo avaliar o nível de entendimento dos batedores artesanais de açaí sobre a técnica do branqueamento. Trata-se de um estudo epidemiológico transversal e descritivo, a coleta de dados foi realizada através de seis perguntas pela plataforma Google Forms, estiveram participando 116 batedores artesanais de açaí de cinco municípios localizados na ilha do Marajó – Pará, no período de março a junho de 2024. A faixa etária dos participantes variou entre 20 e 30 anos 18,11%, 31 e 40 anos 25,86%, 41 e 50 anos 31,03% e 25% acima dos 50 anos. Quanto ao gênero, predominou o sexo masculino com 58,62%. Em relação ao tempo de profissão, 63,79% dos participantes informaram desenvolver esta atividade entre 1 e 10 anos enquanto 27,59% desenvolvem há mais de 10 anos. Em resposta à pergunta sobre a participação em palestras e capacitações, 62,93% haviam participado e 37,07% nunca tinham participado. Quanto a pergunta sobre o que é o branqueamento, 48,2% afirmaram saber o que é e descreveram o processo, 18,1% informaram ter ouvido falar, mas não sabe para que serve e 33,5% relataram que não sabe o que é o branqueamento ou nunca ouviu falar sobre a técnica. Sobre a realização do processo do branqueamento, apenas 5,16% afirmaram realizar durante o processamento do açaí em seus estabelecimentos. Nota-se a necessidade da realização do monitoramento por parte da Vigilância Sanitária local para a devida cobrança no cumprimento da legislação vigente, bem como a capacitação dos batedores de açaí e a conscientização da população em relação ao consumo do açaí manipulado de forma adequada na região do Marajó, evitando potenciais riscos à saúde pública.

Palavras-chave: legislações; preparo; risco; capacitação; saúde pública.

1 INTRODUÇÃO

O açazeiro (*Euterpe oleracea* Mart) é uma palmeira típica do norte da América do Sul, com maior ocorrência na região Amazônica, encontrada nos estados do Pará, Maranhão, Amapá, Amazonas, Acre e Rondônia, devido suas condições climáticas, como elevadas temperaturas, umidade de ar, solos alagados e igapós (Silva *et al.*, 2017; Yamaguchi *et al.*, 2021).

O estado do Pará se destaca como o maior produtor, consumidor e exportador de açaí no Brasil, em 2018 produziu 147,7 mil toneladas do fruto, representado 93% da produção nacional (Ferreira, 2020). O período de frutificação ocorre durante todo o ano, no entanto, entre julho e dezembro, período menos chuvoso, apresenta a maior quantidade (Yamaguchi *et al.*, 2021). Grande parte da produção do açaí é familiar, pequenos produtores participam de todas as etapas da cadeia produtiva, que vai desde a colheita até o armazenamento ou a comercialização do fruto *in natura*, destacando a importância social, econômica e cultural para essa região, seja como fonte de renda ou como fonte de alimento básico para a população local

(Santos, 2019).

Após a colheita, o produtor destina uma pequena parte para o consumo familiar e a outra parte para a venda, os frutos são encaminhados para indústrias de médio e grande porte, ou para pequenos estabelecimentos comerciais conhecidos como batedeiras, onde é realizado a despolpa do fruto (Santos, 2019; Nogueira, Santana e Garcia, 2013). O “suco” do açaí é obtido através de duas modalidades de despulpamento: a manual, uma técnica rudimentar utilizada entre a população de áreas rurais do interior do estado, e a mecânica que produz em larga escala ao atendimento do mercado consumidor, encontrado sob três tipos de espessura: fino, médio e grosso (Mourão, 2004).

O consumo do açaí costuma fazer parte do dia a dia do paraense, geralmente nos horários das refeições, acompanhado de açúcar, farinha de mandioca, tapioca, camarão ou peixe salgado (Santos, 2019; Yamaguchi *et al.*, 2021). A qualidade do produto final está relacionada com a qualidade da matéria-prima, as condições de transporte e principalmente com as condições dos locais onde é processado (Silva *et al.*, 2017). No entanto, de acordo com Ferreira *et al* (2014), a grande frequência de surtos de doença de chagas (DC) via transmissão oral registradas no estado do Pará, está relacionada com consumo do açaí contaminado pelo protozoário *Trypanossoma cruzi*, presente no conteúdo intestinal ou fezes do Barbeiro (*Triatoma infestans*), vetor da doença de chagas (Carvalho *et al.*, 2018).

Considerando a necessidade de estabelecer requisitos higiênico-sanitários para a manipulação de Açaí por batedores artesanais, de forma a prevenir surtos com Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs) e minimizar o risco sanitário, garantindo a segurança dos alimentos, o governo do estado do Pará estabeleceu através do Decreto nº 326/2012, o cadastro e adequação os batedores artesanais de açaí. Desta forma, os manipuladores devem seguir os regulamentos técnicos na manipulação e comercialização do produto. No capítulo III, artigo 9 do Decreto, são estabelecidas as etapas básicas do processamento: recepção, seleção, higienização, tratamento térmico e despulpamento (Pará, 2012).

Apesar da grande importância socioeconômica do açaí para o estado do Pará, ainda há o desconhecimento das legislações por parte dos batedores artesanais, bem como uma grande resistência na adequação e cumprimento de normas higiênico sanitárias no preparo do fruto, o que causa riscos para a saúde pública, desta forma objetivou-se avaliar o nível de entendimento dos batedores artesanais de açaí da Ilha do Marajó - Pará, sobre o branqueamento, processo este que tem como um dos objetivos eliminar microrganismos causadores DTAs.

2 MATERIAL E MÉTODOS

O presente estudo epidemiológico é caracterizado como do tipo transversal e descritivo, tendo como princípio um único momento de coleta de dados e a descrição da situação encontrada.

O mesmo foi desenvolvido pela Coordenação de Vigilância Sanitária do 7º Centro Regional de Saúde – SESPA, sendo a coleta de dados feita por 06 (seis) perguntas realizadas através da plataforma Google Forms e aplicada a 116 batedores artesanais de açaí de 05 (cinco) municípios localizados na Ilha do Marajó-Pará (Marajó Oriental), no período de março a junho de 2024.

As perguntas utilizadas buscam identificar os conhecimentos dos batedores artesanais de açaí acerca do branqueamento do fruto e a forma como o mesmo deve ser desenvolvido para garantir a qualidade do produto final.

3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os batedores de açaí participantes compõem quatro faixas etárias distintas, sendo a primeira 20 a 30 anos, representando 18,11%, a segunda entre 31 e 40 anos com 25,86%, a terceira entre 41 e 50 anos com 31,03% e a última faixa acima 50 anos com representação de

25% do público. Resultados próximos foram encontrados por Santos (2019), onde a maior concentração de batedores de açaí foi entre a faixa etária 40 a 50 anos, representando 26%, diferente dos resultados, em Ferreira (2020) a faixa etária que prevaleceu com 50% foi a de 18 a 38 anos.

Quanto ao gênero, 58,62% dos batedores são do sexo masculino e 41,38% do sexo feminino. Dados próximos aos de Ferreira (2020), que realizou a caracterização socioeconômica dos batedores de açaí de Altamira-Pa, sendo 69% do sexo masculino e 31% do sexo feminino. Resultados estes que diferem dos encontrados por Ribeiro (2019), em São Miguel do Guamá, onde o gênero predominante foi do sexo feminino em mais da metade do público.

Em relação ao tempo de profissão houve uma variação de 1 a 45 anos, 63,79% informaram que trabalham no preparo e venda do açaí entre 1 e 10 anos, 27,59% exercem essa profissão há mais de 10 anos e 8,62% não informaram. Em Ferreira (2020), 88% dos batedores afirmaram atuar de 1 a 10 anos. Para Santos (2019), o tempo de atividade não tem relação com a qualidade do produto, pois há batedores artesanais com pouco tempo de atuação que agregam conhecimento sobre Boas Práticas de Fabricação de Alimentos e tem uma maior conscientização do seu papel na produção deste meio.

No que diz respeito à participação em palestras e capacitação 62,93% já haviam participado e 37,07% responderam que nunca tinham participado. A não participação de batedores em capacitações é algo preocupante, a manipulação de alimentos é uma atividade que requer conhecimento e cuidados básicos (Ferreira, 2020). Para Silva *et al.*, (2015), a capacitação sobre a qualidade higiênico sanitária dos alimentos é um pré-requisito para evitar contaminações, a falta de conhecimento ou a negligência é uma das principais causas para o acometimento de doenças. O manipulador é uma das principais vias de contaminação (OMS, 1989).

Quanto a pergunta sobre o que é o branqueamento, 48,2% dos participantes sabem o que é e descreveu o processo, 18,1% já ouviu falar, mas não sabe para que serve, 33,5% não sabe o que é o branqueamento ou nunca ouviu falar. O branqueamento é um processo térmico utilizado com o objetivo de inativar as enzimas, fixar a cor, remover os gases dos tecidos e diminuir a carga microbiana (Embrapa, 2005). Além de destruir o parasita *Trypanosoma cruzi* (Silva *et al.*, 2017). O Processo consiste em mergulhar os frutos higienizados com auxílio de um cesto vazado em água potável aquecida a uma temperatura de 80°C por um tempo de 10 segundos, seguido do resfriamento imediato (Pará, 2012).

Sobre a realização do processo do branqueamento, apenas 5,16% informaram que fazem, sendo de forma elétrica ou a gás. Em Santos (2019), 20% dos entrevistados realizavam o branqueamento a gás. O Decreto nº 326 institui a utilização do processo do branqueamento do fruto com o uso do branqueador. No entanto, muitos batedores utilizam técnicas artesanais, como panelas com água quente, que apesar de demandar mais tempo é tão eficiente quanto o branqueamento elétrico quando feito de forma correta (Santos, 2019).

4 CONCLUSÃO

A partir das análises de dados coletados, nota-se a necessidade da realização do monitoramento por parte das Vigilâncias Sanitárias locais para a devida cobrança no cumprimento do decreto estadual nº326/2012, bem como a capacitação dos batedores artesanais de açaí e a conscientização da população em relação ao consumo do açaí manipulado de forma adequada na região do Marajó, evitando potenciais riscos à saúde pública, tendo em vista que este é um alimento considerado essencial na mesa da população local.

REFERÊNCIAS

CARVALHO, G. L. B.; GALDINO, R. S.; CAVALCANTE, W. M. A.; AQUINO, D. A. Doença de chagas: sua transmissão através do consumo de açaí. **Acta de Ciência e Saúde**, v. 1, n. 1, p. 1-13, 2018.

FERREIRA, D. C. Caracterização socioeconômica dos batedores de açaí em Altamira - Pará. 31 f. MBA (MBA em Gestão Florestal) - Universidade Federal do Paraná, Altamira, 2020.

FERREIRA, D. C. F.; POMPEU, G. S. S.; FONSECA, J. R.; SANTOS, J. C. Sistemas agroflorestais comerciais em áreas de agricultores familiares no município de Altamira, Pará. **Revista de Agroecologia**, v. 9, n. 3, 104 - 116, 2014.

NOGUEIRA, A. K. M.; SANTANA, A. C.; GARCIA, W. S. A dinâmica do mercado de açaí fruto no Estado do Pará: de 1994 a 2009. **Revista Ceres**, Viçosa, v. 60, n. 3, p. 324-331, 2013.

OMS. Organização Mundial da Saúde. Métodos de vigilância sanitária y gestión para manipuladores de alimentos: informe de una reunión de consulta de la OMS. Ginebra: OMS, 1989.

PARÁ, Governo do Estado do Pará (2012). Estabelece regras para o cadastramento dos batedores artesanais de açaí e bacaba; padrões para instalações, materiais, máquinas e equipamentos; condições higiênico-sanitárias e boas práticas de processamento, e atividades de inspeção e fiscalização (Decreto Nº 326, de 20 de janeiro de 2012). Diário Oficial do Estado do Pará.

RIBEIRO, O. L. Diagnóstico da cadeia produtiva do açaí no município de São Miguel do Guamá-Pará. 67 f. Trabalhos de Conclusão de Curso (Graduação – Engenharia Florestal) – Universidade Federal Rural da Amazônia, Capitão Poço, 2019.

SANTOS, G. P. R. O perfil de produção dos batedores artesanais de açaí do município de Belém - Pará. 95 f. Dissertação de Mestrado (Pós Graduação em Engenharia Industrial) - Universidade Federal do Pará, Belém, 2019.

SILVA, F. S.; SILVA, A. F. M.; SOUSA, C. L.; SOUZA, J. N. Avaliação higiênico-sanitária dos estabelecimentos com o selo “Açaí Bom” da Vigilância Sanitária. **Brazilian Journal of Food Research**, Campo Mourão, v. 8, n. 4, p. 157 - 169, 2017.

SILVA, A. A.; BASSANI, L.; RIELLA, C. O.; ANTUNES, M. T. Manipulação de alimentos em uma cozinha hospitalar: ênfase na segurança dos alimentos: Cadernos pedagógico, Lajeado, v. 12, n. 1, p. 111 - 123, 2015.

YAMAGUCHI, K. K. L.; COSTA, A. B. P. L.; OLIVEIRA, A. L. F. M.; COSTA, B. K. B. S.; YAMAGUCHI, H. K. L. Conhecer para prevenir: boas práticas de higienização e manipulação de açaí. **Revista Eletrônica de Extensão**, Florianópolis, v. 18, n. 38, p. 44 - 59, 2021.