

IMPLEMENTAÇÃO DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO EM AGROINDÚSTRIA DE AÇAÍ: AVALIAÇÃO DA SITUAÇÃO ATUAL. MATTA, V.M.(1); COHEN, K.O.(2); FURTADO, A.A.L.(1), MACHADO, R.L.P.(1), MEDEIROS, N.L.(3) (1) Embrapa Agroindústria de Alimentos, Av. das Américas 29501, Guaratiba, 23020-470 Rio de Janeiro, RJ, Brasil, (2) Embrapa Amazônia Oriental, Belém, PA, Brasil. (3) Secretaria de Defesa Agropecuária, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Belém, PA, Brasil. E-mail: [vmatta@ctaa.embrapa.br](mailto:vmatta@ctaa.embrapa.br)

Embora o açaí represente um produto de grande importância sócio-econômica para o Estado do Pará, algumas agroindústrias que o processam apresentam instalações inadequadas com equipamentos e utensílios mal sanitizados, além de manipuladores sem treinamento em higiene e nos conceitos fundamentais de Boas Práticas de Fabricação (BPF). Tal situação coloca em risco a garantia da qualidade do produto e a saúde do consumidor. Neste trabalho, que faz parte de um diagnóstico da situação atual de uma agroindústria de açaí, visando a implementação das BPF, teve-se como objetivo avaliar a qualidade microbiológica dos produtos envolvidos nas diferentes etapas de produção de um *mix* de açaí (polpa de açaí com guaraná) e de açaí adoçado (polpa de açaí com xarope). Os produtos analisados foram a matéria-prima (fruto do açaí), a matéria-prima lavada, a polpa de açaí, o *mix*, o xarope comercial e o açaí adoçado. Foram realizadas análises de: *Salmonella*, coliformes a 45°C e bolores e leveduras. Na matéria-prima não foi detectada presença de *Salmonella*, a contagem de coliformes foi <3 NMP/g e a de bolores e leveduras foi de  $1,1 \times 10^4$  UFC/g. Na matéria-prima lavada também não foi verificada presença de *Salmonella*, entretanto, a contagem de coliformes foi  $\geq 110$  NMP/g, e a de bolores e leveduras foi de  $7,2 \times 10^4$  UFC/g. A polpa de açaí apresentou-se fora dos padrões requeridos pela ANVISA, com presença de *Salmonella*, contagem de coliformes a 45°C  $\geq 110$  NMP/g, e de bolores e leveduras de  $1,1 \times 10^4$  UFC/g. O xarope não apresentou problemas microbiológicos. As amostras do *mix* e do açaí adoçado não apresentaram presença de *Salmonella*, porém apresentaram contagem de coliformes a 45°C  $\geq 110$  NMP/g, e de bolores e leveduras da ordem de  $1,0 \times 10^5$  UFC/g. Os resultados obtidos sugerem que a contaminação dos produtos foi causada pela manipulação inadequada, problema que pode ser solucionado com a implementação adequada das BPF.

APOIO: PRODETAB