

O branqueamento do açaí em bateadeiras artesanais para controle do *Trypanosoma cruzi*, agente etiológico da Doença de Chagas

Ezaine Ágata Paixão
Ferreira¹

Valeria Saldanha Bezerra²

Leandro Fernandes
Damasceno³

Otniel Freitas-Silva⁴

¹ Instituto Federal de Educação,
Ciência e Tecnologia do Amapá
agata.paixao@outlook.com

² Embrapa Amapá e PPGCAL
IQ/UFRJ
valeria.bezerra@embrapa.br

³ Embrapa Amapá
leandro.damasceno@embrapa.br

⁴ Embrapa Agroindústria de
Alimentos
otniel.silva@embrapa.br

2016

II Jornada Científica

Embrapa

O açaí é uma das culturas socioeconômicas mais importantes da região amazônica e componente básico da dieta da população local. Há alguns anos, casos de doença de Chagas foram relatados na região amazônica por transmissão pela bebida açaí que continha barbeiros contaminados pelo protozoário *Trypanosoma cruzi* ou suas fezes. No período de 2007 a 2013 constatou-se que o Estado do Pará concentrou 75% dos casos da doença da Amazônia Legal, e 52,92% do Brasil, seguido pelo Estado do Amapá, com os municípios de Macapá e Santana. A etapa denominada branqueamento dos frutos foi introduzida como controle ao protozoário *T. cruzi* que pode estar presente em fragmentos de barbeiros contaminados remanescentes da etapa de peneiramento, ou em suas fezes aderidas aos frutos. No branqueamento, os frutos de açaí devem ser submetidos a tratamento térmico com água em temperatura de 80 °C durante dez segundos e, logo após, resfriado em temperatura ambiente. Esse procedimento pode ser realizado de várias formas, assim o batedor de açaí deve encontrar a melhor opção para sua realidade, levando sempre em consideração a temperatura a ser alcançada e o tempo de imersão para efetividade da prática. Porém, nas agroindústrias, deve haver a pasteurização da bebida processada, se não houver o branqueamento dos frutos; mas isso requer um método de conservação complementar: o resfriamento. O Estado do Pará, em 2012, instituiu legislação para que o branqueamento dos frutos fosse obrigatório em bateadeiras artesanais, assim como na agroindústria que não realizam a pasteurização da polpa. No Estado do Amapá, essa prática também deve ser obrigatoriamente introduzida durante o processamento artesanal do fruto por se tratar de um problema de saúde pública, levando em conta que não há alteração do sabor da bebida processada e nem rejeição por parte dos consumidores.

Palavras-chave: temperatura, descontaminação, térmico.