



## INTRODUÇÃO

O vinho ou polpa de açaí (*Euterpe oleracea*) é um dos principais componentes da dieta da população amazônica. A demanda pela bebida vem aumentando não somente na região amazônica, mas no mercado nacional e até mesmo no internacional, onde o produto passou a ocupar lugar de destaque entre os consumidores de polpas de frutas. Mas o açaí é um fruto muito perecível e sua deterioração é acelerada durante o acondicionamento e transporte em condições precárias, levando a uma diminuição da durabilidade do fruto, que não resiste mais do que 12 horas, mesmo em ambiente refrigerado. Na bateadeira ou amassadeira, os frutos devem ser muito bem higienizados antes de serem processados, pois como o vinho não passa por nenhum outro processo térmico, ele pode conter algum contaminante que possa comprometer a qualidade do produto pondo em risco a saúde do consumidor. Deste modo, as boas práticas de fabricação (BPF) são processos essenciais para controlar os contaminantes na amassadeira, para que o batedor ofereça ao consumidor um produto seguro, ou seja, que não vá ameaçar a sua saúde. As BPF atingem desde a qualidade da matéria-prima, a seleção de fornecedores, a qualidade da água, até as recomendações de higiene e orientações de construção das instalações (BEZERRA, 2009).

Uma das maiores preocupações com a higienização do açaí está associada a doenças transmitidas pelo açaí, principalmente a Doença de Chagas que tem sido transmitida de forma desenfreada por meio do consumo do açaí contaminado.

A doença de Chagas (ou Tripanossomíase americana) é a infecção causada pelo protozoário *Trypanosoma cruzi*. Apresenta uma fase aguda (doença de Chagas aguda – DCA) que pode ser sintomática ou não, podendo evoluir para as formas crônicas caso não seja tratada precocemente com medicamento específico.

## OBJETIVOS

### Geral

Neste trabalho tem-se por objetivo fornecer informações que auxiliem na implantação as bateadeiras de açaí para reduzir significativamente os riscos de contaminação por agentes perigosos de diferentes naturezas, garantindo a qualidade final do produto e, conseqüentemente, um produto diferenciado no mercado, além da segurança à saúde do consumidor.

### Específicos

- Avaliar a situação de higiene das bateadeiras por meio de questionários
- Avaliar a metodologia utilizada pelas bateadeiras na desinfecção
- Orientar as bateadeiras que não possuem método de desinfecção a realizar a sanitização por meio da cloração.

## METODOLOGIA

**1º ETAPA:** Nessa etapa foi realizada leitura de artigos e textos que abordam obesidade e trabalhos que falam sobre a avaliação de método de sanitização, doença de Chagas.

**2º ETAPA:** Foi realizada uma pesquisa nas bateadeiras de açaí para verificar questões como higiene local, e práticas de desinfecção do fruto. A pesquisa foi realizada com base na aplicação de um questionário por meio do qual foram coletados os dados dos indivíduos entrevistados.

**3º ETAPA:** Foram selecionadas 10 bateadeiras de açaí de bairros diferentes da cidade de Igarapé-Miri e em cada bateadeira foi aplicado um questionário. As bateadeiras foram orientadas com base nos estudos atuais de sanitização.

## RESULTADOS

Perguntas	Respostas em percentual
Instalações adequadas	50% sim, 50% não
Água tratada?	50% filtrada, 50% poço artesiano
Realizam sanitização com cloro?	100% não
Como o açaí é higienizado?	100 % Apenas com água fria/morna/quente

## REFERÊNCIAS

Silva, A.T.L. (EMBRAPA) ; Araújo, R.C.S. (UFPA) ; Silva, D.F. (UFPA) ; Costa, T.F. (UFPA) ; Lemos, I.J.R. (UFPA) ; Ribeiro, N.F.P. (UFPA). **ELABORAÇÃO DE PROJETO DE UMA INDÚSTRIA DE AÇAÍ PARA CONSOLIDAR O APRENDIZADO DAS ETAPAS DE PROCESSO DE PRODUÇÃO NO ENSINO DE ENGENHARIA QUÍMICA.** 57º Congresso Brasileiro de Química, Gramado 2017.  
 Bezerra, B.V. As Boas Práticas de Fabricação na Amassadeira de Açaí. Comunicado Técnico, Embrapa 2009