

ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS DE ALIMENTOS 2016 – QUALIDADE DE ALIMENTOS

Liris Kindlein; Morgana Zortea; Silvana de Castro Caldas

Agroindústria familiar pode ser definida como uma unidade de transformação e/ou beneficiamento de produtos agropecuários produzidos pelos agricultores familiares. Entretanto, o processo tecnológico dos alimentos produzidos nestes estabelecimentos, normalmente, é informal, acarretando na perda de qualidade e sem padronização das características físico-químicas dos produtos finais. As agroindústrias familiares estão se consolidando cada vez mais em várias regiões do Rio Grande do Sul, porém apresentam grandes dificuldades e falta de informação técnica nos processos de manipulação e manutenção da qualidade dos produtos. Considerando que muitas vezes esses produtos são responsáveis pela maior parte ou até única fonte de renda desses produtores, o presente projeto de extensão tem como objetivo auxiliar tecnicamente os produtores na elaboração destes produtos, deste a importância da qualidade físico-química da matéria-prima, até a garantia de padrões de identidade e qualidade dos produtos, visando assim agregação de renda aos produtores. Para isso, serão realizadas visitas nas 24 agroindústrias familiares que comercializam produtos de origem animal, em especial queijos e salames, no pavilhão da agricultura familiar da Feira de Exposição do parque XXX Expointer 2016. Além disto, serão realizadas análises físico-químicas dos produtos elaborados por estas famílias para a posteriori definir os pontos críticos da produção para melhoria no processo e qualidade do produto final. As análises físico-químicas serão realizadas no Centro de Ensino, Pesquisa e Tecnologia de Carnes (CEPETEC-FAVET), dentre elas incluem: composição centesimal, teor de umidade, teor de nitrato/nitrito de sódio, cor, textura e pH/acidez. De acordo com os resultados obtidos, os executores irão promover uma capacitação técnica através de três oficinas, onde os produtores serão orientados de proceder corretamente a manipulação e o processamento dos alimentos de origem animal e de como realizar a maturação de salames e queijos. Na fase final será avaliado o projeto e seu âmbito de aplicabilidade nas necessidades dos produtores, verificando a melhoria dos processos de manipulação e qualidade dos queijos e salames. Essas ações serão finalizadas com a elaboração de materiais técnico-informativos para a distribuição, cujos conteúdos serão relacionados aos problemas detectados nas famílias assistidas.

Descritores: agroindústrias; qualidade de alimentos.