

IMPORTÂNCIA DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO NAS AGROINDÚSTRIAS PROCESSADORAS DE POLPA DE FRUTAS

Waleylson José de Souza Silva¹
Aline Rezende Cardoso Sathler²
Vinícius Sigilião Silveira Silva²
Ricardo Arizono dos Reis²
Irlane Toledo Bastos²
Guanayr Jabour Amorim²
Kênia Pereira Lemos Bastos³

Viniciussigiliao2@gmail.com

ÁREA DO CONHECIMENTO: Ciências Agrárias

PALAVRAS-CHAVE: segurança alimentar; qualidade; processamento de frutas; Zona da Mata Mineira.

1 INTRODUÇÃO

As Boas Práticas de Fabricação (BPF) compreendem um conjunto de procedimentos que visam garantir a qualidade e segurança dos alimentos, sendo fundamentais na indústria de polpas de frutas para evitar contaminações e perdas durante o processamento. As frutas, por sua natureza perecível, possuem curta vida útil, o que pode acarretar perdas nutricionais e econômicas. O congelamento da polpa surge como alternativa viável para prolongar sua conservação e disponibilidade (Santos *et al.*, 2019). A crescente demanda por alimentos práticos e naturais impulsiona o consumo de frutas e polpas que preservem sabor, cor e propriedades nutricionais semelhantes ao produto “in natura” (Diniz; Reis; Vieira, 2017). Na região Sudeste, especialmente na Zona da Mata Mineira, há concentração de pequenas e médias agroindústrias voltadas ao processamento de polpas. No entanto, muitas delas enfrentam dificuldades para atender às exigências sanitárias vigentes, comprometendo a inocuidade dos produtos (Silva; Ferreira, 2023). Conforme a Instrução Normativa nº 01/2000 do Ministério da Agricultura, a polpa de fruta é definida como um produto não fermentado, não diluído, extraído de frutos polposos por processos tecnológicos adequados e com teor mínimo de sólidos totais (Brasil, 2000). Diante disso, o presente trabalho objetiva analisar a relevância das BPF nessas agroindústrias, com foco nas empresas situadas na Zona da Mata Mineira.

¹ Acadêmicos do curso de Agronomia do Centro Universitário Vértice – Univértix, Matipó

² Professor (a) do curso de Agronomia do Centro Universitário Vértice – Univértix

³ Nutricionista, Especialista em Nutrição Clínico Esportiva e Alimentação Escolar. Responsável técnica do Programa de Alimentação Escolar da Prefeitura Municipal de Matipó, professora e coordenadora do curso de Nutrição do Centro Universitário Vértice – Univértix, Matipó.

2 METODOLOGIA

Trata-se de uma pesquisa qualitativa de caráter exploratório, fundamentada em revisão bibliográfica. Segundo Gil (2002), esse tipo de investigação baseia-se na análise de materiais já publicados, sendo apropriada para levantar e discutir fundamentos teóricos sobre determinado tema. A pesquisa concentrou-se em estudos que abordam a aplicação das Boas Práticas de Fabricação (BPF) em agroindústrias de polpas de frutas, com ênfase em experiências da região Sudeste, especialmente na Zona da Mata Mineira. Foram utilizados como fontes artigos científicos, normativas da ANVISA e do Ministério da Agricultura (MAPA), além de relatórios técnicos e manuais. Os critérios de inclusão adotados para a seleção dos materiais foram: publicações entre os anos de 2000 e 2023; textos disponíveis em português; estudos com recorte temático voltado à segurança alimentar, qualidade de alimentos processados e boas práticas em agroindústrias; e publicações revisadas por pares, preferencialmente em periódicos indexados. Foram excluídos trabalhos repetidos, com escopo genérico ou sem vínculo direto com o tema central da pesquisa. As buscas foram realizadas nas bases SciELO, Google Acadêmico e repositórios institucionais, utilizando palavras-chave como "boas práticas de fabricação", "polpas de frutas", "segurança alimentar" e "agroindústrias familiares". Dentre os materiais selecionados, destacam-se a Instrução Normativa nº 01/2000 (Brasil, 2000), estudos de caso em agroindústrias da Zona da Mata Mineira (Silva; Ferreira, 2023), relatos técnicos da agricultura familiar (Agroindústria Familiar, 2018) e pesquisas aplicadas sobre os impactos das BPF na qualidade dos alimentos (Almeida *et al.*, 2017).

3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

A literatura aponta que a adoção de BPF melhora significativamente a qualidade e durabilidade das polpas de frutas. Em estudo de Almeida *et al.* (2017), uma minifábrica de polpas congeladas que aplicou protocolos de BPF obteve resultados positivos na redução de perdas e na melhoria da segurança alimentar. Na Zona da Mata Mineira, segundo dados da Agroindústria Familiar (2018), ainda há um número elevado de empreendimentos sem certificação adequada. A falta de capacitação técnica dos colaboradores e a escassez de recursos para adaptação das instalações são os principais entraves. Por outro lado, iniciativas de extensão rural têm promovido avanços no setor.

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

As Boas Práticas de Fabricação são essenciais para garantir a segurança dos alimentos e a sustentabilidade das agroindústrias. É necessário intensificar políticas públicas e programas de capacitação voltados para os produtores da Zona da Mata Mineira, a fim de promover o fortalecimento do setor e ampliar o acesso a mercados mais exigentes.

REFERÊNCIAS

AGROINDÚSTRIA FAMILIAR. **Manual de Boas Práticas de Fabricação para a Agroindústria Familiar – Volume I**. Salvador, BA: Secretaria de Desenvolvimento

Rural do Estado da Bahia, dez. 2018. Disponível em: https://www.car.ba.gov.br/sites/default/files/2018-12/Boas%20pr%C3%A1ticas%20de%20fabricac%C3%A7%C3%A3o%20para%20agroindu%C3%A7%C3%A7%C3%A3o%20familiar_manual%20I.pdf . Acesso em: 20 jul. 2025.

ALMEIDA, A. V. de *et al.* **Avaliação das boas práticas de fabricação em uma minifábrica de polpas de frutas congeladas no Ceará.** *Revista Brasileira de Pesquisa em Alimentos (REBRAPA)*, Curitiba, v. 9, n. 3, p. 1–12, 2017. Disponível em: <https://periodicos.utfpr.edu.br/rebrapa/article/viewFile/15764/pdf>. Acesso em: 20 jul. 2025.

BRASIL. Ministério da Agricultura do Abastecimento. Instrução normativa nº 01/2000, de 7 de janeiro de 2000: Regulamento técnico geral para fixação dos padrões de identidade e qualidade para polpa de fruta. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, Brasília, 10 jan. 2000, Seção 1, p.54–58. Disponível em: https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-vegetal/registro-dipov/vinhos-e-bebidas/Guia_Exportacao_Regularizacao_Sanitaria_Polpas_Cacau_GIZ_MAPA.pdf.es.scribd.com+7gov.br+7dialnet.unirioja.es+7. Acesso em: 24 jul. 2025.

DINIZ, C. M.; REIS, R. B. S.; VIEIRA, V. F. Coliformes totais e *Escherichia coli* em polpas de frutas comercializadas no Sudoeste da Bahia. **ID on line Revista de Psicologia**, [S.l.], v. 11, n. 35, p. 180-187, 2017. Disponível em: <https://doi.org/10.14295/idonline.v11i35.726>. Acesso em: 24 jul. 2025.

GIL, A. C. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2002.

SANTOS, Isleno Michel de Sousa; LAURENTINO, Laysa Gabryella de Souza; PESSOA, Taciano; SILVA, Patrícia Ferreira da. O estudo da comercialização de polpa de frutas: um estudo de caso de uma associação de produtores da Paraíba. **Research, Society and Development**, [s.l.], v. 9, n. 9, e899997919, 2020. Disponível em: <https://doi.org/10.33448/rsd-v9i9.7919>. Acesso em: 23 jul. 2025.

SILVA, M. L. da; FERREIRA, L. M. R. **Boas práticas de fabricação em agroindústrias da Zona da Mata Mineira: um estudo de caso.** *Revista em Agronegócio e Meio Ambiente*, Maringá, v.16, n.3, p.987-1004, jul./set. 2023. Disponível em: <https://revista.unicesumar.edu.br/index.php/rama/article/view/10321>. Acesso em: 20 jul. 2025.