

Qualidade dos alimentos processados: o desafio da agroindústria familiar

RENATA TORREZAN

DOCTORA EM TECNOLOGIA DE ALIMENTOS, PESQUISADORA DA
EMBRAPA AGROINDÚSTRIA DE ALIMENTOS

A agroindústria familiar é um empreendimento socialmente fundamental e tecnicamente viável



Produtoras aprendem em curso especializado, as boas práticas de fabricação de doces

A melhor diferenciação para os produtos da agroindústria familiar processadora de alimentos é, sem dúvida nenhuma, a qualidade dos produtos elaborados. Quando se fala em qualidade, logo se pensa nos aspectos inquestionáveis da necessária segurança dos produtos,

mas precisa-se, com urgência, também ter como objetivo a preservação dos aspectos sensoriais dos produtos elaborados, em termos de sabor, aroma, cor e textura.

Os consumidores precisam – e querem – novamente ter o prazer de saborear um bom produto. O que há de

mais prazeroso do que sentir o aroma e sabor das frutas que o rótulo dos produtos nos indicam? Talvez para muitos consumidores seja importante sentir novamente o aroma e o sabor de frutas do cerrado brasileiro, por exemplo, ou de outros alimentos que tragam à sua memória lembranças agradáveis, que



Minimamente processados: pequenos produtores de hortaliças colocam produto diferenciado e de valor agregado no mercado por meio do processamento mínimo

os remetam à sua infância saudável.

Conhecer este consumidor e informá-lo é dever do processador de alimentos consciente e interessado em manter o seu produto no mercado. O consumidor pode até conhecer as diferenças sociais de um alimento processado por uma grande empresa e o da agricultura familiar, mas este consumidor precisa ser cativado, principalmente pela qualidade oferecida por estes produtos.

O consumidor não pode ficar em dúvida sobre determinados aspectos dos produtos adquiridos. A maior parte das suas dúvidas deve ser sanada com as informações contidas nos rótulos.

Definitivamente, processar alimentos não é “cozinhar” em uma outra escala, é necessário, sim, conhecer e dominar as tecnologias envolvidas, estabelecer procedimentos, observar as normas de segurança e a legislação dos produtos, formar equipes de trabalho conscientes, adotar boas práticas de fabricação, informar o consumidor e preservar ao máximo as características do produto desejado.

Ciência e tecnologia de alimentos

Por esta razão, a Embrapa Agroindústria de Alimentos divulga e populariza os conhecimentos ligados à ciência e tecnologia de alimentos, tornando-os acessíveis àqueles que estão mais perto dos processadores da agroindústria familiar que são os futuros técnicos agrícolas e agropecuários.

Vários cursos e treinamentos têm sido realizados, assim como debates com produtores da agroindústria familiar, para levar não apenas informações e conhecimento, mas para juntos propormos soluções, como, por exemplo, acesso às linhas de financiamento para empreendimentos agroindustriais de pequeno porte.

Estas ações têm sido realizadas através do projeto “Comunicação para a popularização da ciência e tecnologia de alimentos” que é realizado pela Embrapa Agroindústria de Alimentos em parceria com quatro instituições de ensino técnico agrícola do estado do Rio de Janeiro e também com o Senar-Rio, Emater-Rio, Secretaria Estadual de Agricultura, Pecuária, Pesca e Abastecimento, Superin-

tendência Federal de Agricultura no Estado do Rio de Janeiro e Firjan.

Para o pequeno processador de alimentos não é suficiente apenas saber fazer, é preciso conquistar o seu mercado através de produtos diferenciados e mantê-lo através da qualidade oferecida. É necessário conquistar definitivamente os novos consumidores desta geração e assim deve-se aliar qualidade à informação, oferecendo oportunidades para estes consumidores experimentarem novos sabores e manter a tradição de produtos consumidos pelos seus pais.

A agroindústria familiar é um empreendimento socialmente fundamental e tecnicamente viável, que tem outros desafios a enfrentar e um destes é a melhoria e a manutenção da qualidade dos produtos alimentícios.

A Revista Lavoura irá publicar oportunamente receitas de processamento caseiro, priorizando as práticas de qualidade e segurança; visando a agregação de valor aos produtos produzidos pela agricultura familiar. 