

CONTROLE DE QUALIDADE DO “VINHO” DE AÇAÍ COMERCIALIZADO NA REGIÃO METROPOLITANA DE BELÉM

Christian Neri LAMEIRA

LAMEIRA, Christian Neri Lameira. **Controle de qualidade do “vinho” de açaí comercializado na região metropolitana de Belém**”. Projeto de investigação científica, do Curso de Farmácia – Centro Universitário Fibra, Belém, 2019.

O açaí é uma das inúmeras espécies frutíferas encontradas na Amazônia, sendo o Estado do Pará o maior produtor nacional, com aproximadamente 1.439.249 toneladas de frutos, correspondentes a 95,31% da produção nacional. Em 2017 foram comercializados mais de R\$ 593,8 milhões em produtos originados do beneficiamento do açaí e destinados aos mercados nacional e internacional, que juntos adquiriram 136.694 toneladas de polpa, mixe e açaí liofilizado. O “vinho” do açaí é muito apreciado pela população amazônica e o hábito comum entre os paraenses é de consumir sem ou com açúcar, com farinha de mandioca ou tapioca, camarão ou peixe salgado, entre outros (PRANCE e SILVA, 1975;

ROGEZ, 2000). Entretanto, Veloso e Santos (1994) relatam que o fruto é altamente manipulado durante toda sua cadeia produtiva, o que propicia uma grande contaminação por micro-organismos, como observado nos estudos conduzidos por Sousa *et al.* (2006) e Jones e Lemes (2014), que observaram a presença de enterobactérias. Os diversos estudos sobre a situação de saúde da população apontam a ocorrência de declínio nas taxas de mortalidade devido às Doenças Infecciosas e Parasitárias/DIP. Por outro lado, embora a tendência verificada à morbidade por esse grupo de causas seja igualmente decrescente, esse declínio não apresenta a mesma intensidade observada na mortalidade. As internações por esse grupo de doenças, entre 1980 e 1990, contribuíam com cerca de 10% do total de internações no país e, no período de 2000 a 2007, ainda se mantinham em torno de 8,4%, entretanto, na região Norte (13,6%), o valor é mais elevado (BRASIL, 2010). O Governo do Estado do Pará, reconhecendo a importância do açaí para a economia paraense, criou o Programa Estadual de Qualidade do Açaí, objeto do Decreto Estadual nº 250/11, que tem por objetivo a introdução de boas práticas na extração/produção, transporte,

comercialização, fabricação artesanal e industrial, de modo a garantir padrão de qualidade ao produto (PARÁ, 2011), já o Decreto nº 326, de 20/01/2012 estabelece regras para cadastramento dos batedores artesanais de açaí, considerando a necessidade real do número de estabelecimentos que manipulam artesanalmente o fruto no Estado do Pará, a fim de possibilitar a promoção de políticas públicas de inclusão socioprodutivas imediatas. Ainda, estabelece requisitos higiênico-sanitários à manipulação de açaí por batedores artesanais, de forma a prevenir surtos com doenças transmitidas por alimentos (PARÁ, 2012). Em cumprimento ao Decreto nº 326 a Prefeitura Municipal de Belém, cria-se em 2015 o selo de qualidade “Açaí Bom”, que objetiva sinalizar à população os pontos vistoriados pela Vigilância Sanitária que possuam licença de funcionamento e que cumpram com as normas higiênico-sanitárias (AGÊNCIA BELÉM, 2018). Em 2018, a Associação dos Vendedores Artesanais de Açaí, de Belém e Região Metropolitana, divulgou que existiam somente 108 batedores registrados com o selo de qualidade. No mesmo período a Prefeitura de Belém divulgou, por meio da Casa do Açaí, que apenas 21% dos estabelecimentos cadastrados possuíam o selo de

qualidade com laudo satisfatório. Apesar do Decreto Estadual, somente a prefeitura da capital paraense adotou medidas para assegurar a qualidade do açaí. Diante do exposto, observou-se a necessidade de expandir as análises do “vinho” do açaí comercializado, principalmente, nos municípios que compõem a região metropolitana de Belém que ainda não adotaram selo de qualidade. Assim, o objetivo foi avaliar se o suco de açaí batido artesanalmente é passível de adulteração nos municípios que compõem a região metropolitana de Belém. A adulteração é realizada para aumentar os lucros, usando substâncias de menor valor agregado e que podem ser facilmente misturados e dificilmente detectados (MOORE *et al.*, 2012). Foram analisadas 80 amostras comercializadas em estabelecimentos com e sem licença sanitária, além daqueles que apresentam ou não o selo “Açaí Bom” ou equivalente. Foi utilizada a solução de lugol (iodo, iodeto de potássio e água destilada). A presença de amido foi determinada pela formação do complexo do iodo metálico presente na solução com a cadeia de α -amilose do carboidrato, formando um composto de cor roxo a azulado. Dois métodos distintos foram utilizados para observação de trofozoítos e/ou larvas, e outro de

concentração, neste caso podendo ou não utilizar coloração permanente. O diagnóstico foi dado a partir da pesquisa pelo método direto a fresco, de sedimentação espontânea (Lutz) e centrífugo-flutuação (Faust). Como critério de exclusão não foi feita a aquisição de amostras em batedores artesanais que tinham o produto em armazenamento sob refrigeração, já o de inclusão foi o de adquirir o vinho produzido no momento da aquisição. Observou-se que, independentemente do período analisado, houve adição de amido entre 2 e 10% das amostras. O amido de milho contém um grande teor de amilose em sua composição e, ao reagir com iodo, uma coloração azulada é evidenciada, sendo maior em relação a outras variedades de amido, como aquela oriunda da mandioca (WEBER *et al.*, 2009), que o torna o principal adulterante do vinho de açaí. A utilização do amido é comum, pois, além de ser um produto relativamente barato, atua como agente gelificante e espessante. A Instrução Normativa nº 1 de 07/01/2000 estabelece a definição legal de qualidade da polpa de açaí, a qual deve ter as características do fruto que lhe deu origem, não podendo apresentar alterações nem misturas com furtos de outras espécies diferentes (BRASIL, 2000). Observou-

se que, durante o período da entressafra, não foi detectada a presença de ovos e larvas nas amostras, provavelmente associado ao fato da pouca disponibilidade do fruto, fazendo com que, após a coleta, logo seja enviado à comercialização. A qualidade do vinho do açaí está associada à qualidade da matéria-prima, das condições de transporte e principalmente dos locais de processamento. Estes, muitas vezes, não apresentam condições de atender aos padrões de qualidade exigidos pela legislação, o que contribui para contaminação da bebida, principalmente devido à falta de aplicação das Boas Práticas de Fabricação. Independente do período avaliado, observou-se a presença de protozoários nas amostras, fato que pode estar associado aos estabelecimentos, que, quase na totalidade (exceção a Belém), não possuem licença sanitária para funcionamento. Apesar de ter sido observada a presença de protozoários nas amostras, a quantidade não se faz relevante para trazer mal à saúde humana, entretanto demonstra a falta de higiene na manipulação do produto (FAGUNDES e OLIVEIRA, 2004). O maior índice de amostras com protozoários foi observado no açaí comercializado durante a entressafra com 6,67% das amostras contaminadas. Observou-se que

mais de 70% dos batedores visitados não possuem licença sanitária de funcionamento, e, de todos os locais avaliados, somente o município de Belém adotou selo de qualidade. Em Ananindeua, o açaí batido por uma rede de supermercados possui o selo Açaí Bom (Estadual), entretanto o município ainda não adotou o selo de qualidade para tal grupo de estabelecimento, o que pode implicar a má qualidade do açaí aí comercializado. O selo, além de agregar valor à oferta local do açaí, também incentiva a regularização fundiária, garante o manejo florestal sustentável e promove boas práticas trabalhistas, como o uso de equipamentos de proteção individual. A partir disso, a polpa pode ser considerada segura para consumo (PARÁ, 2012). Conclui-se que a adulteração com amido está diretamente relacionada ao período da entressafra, pois neste há menor escassez do fruto para produção do vinho de açaí. Diferentemente da presença de helmintos e protozoários nas amostras, que está associada às condições higiênico-sanitárias dos estabelecimentos, já que, em grande parte, não possuem licença sanitária de funcionamento. Observou-se que não há interesse por parte dos gestores municipais em estabelecer critérios, selo de qualidade, para comercialização do vinho do açaí,

pois, excetuando-se Belém, nenhum município da RMB adotou tal procedimento.

REFERÊNCIAS

AGÊNCIA BELÉM. **Selo certifica pontos de venda de açaí que cumprem normas de higiene.** Disponível em: <<http://agenciabelem.com.br/Noticia/178456/selo-certifica-pontos-de-venda-de-acai-que-cumprem-normas-de-higiene>>. Acesso em: 06 dez. 2018.

BRASIL. Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento. **Decreto nº 2.314, de 4 de setembro de 1997.** Regulamento Técnico Geral para fixação dos Padrões de Identidade e Qualidade para Polpa de Fruta (e Suco de Fruta). Diário Oficial da União, DF, Brasília, 2000.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Departamento de Vigilância Epidemiológica. **Doenças infecciosas e parasitárias:** guia de bolso. 8. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2010. 444 p.

FAGUNDES, H.; OLIVEIRA, C. A. F. Infecções intramamárias causadas por *Staphylococcus aureus* e suas implicações em saúde pública. *Ciência Rural*. v. 34 (4), p. 1315-1320. 2004.

JONES, L. C.; LEMES, R. M. L. Análise microbiológica de polpas de açaí comercializadas em uma cidade do sul de Minas Gerais. **Revista da Universidade Vale do Rio Verde**, v. 12 (2), p. 601-608, 2014.

MOORE, J. C.; SPINK, J.; LIPP, M. Development and application of a database of food ingredient fraud and economically motivated adulteration from 1980 to 2010. **Journal of Food Science**. v. 77 (4), p. 118-126, 2012.

PARÁ. **Decreto n. 326 de 20 de janeiro de 2012**.
Estabelece requisitos higiênico-sanitários para a manipulação de açaí e bacaba por batedores artesanais. Belém: DOE, 2012.

PRANCE, G.T.; SILVA, M.F. **Trees of Manaus**. National Institute Amazonia Research. Manaus, Amazonas. 312 pp. 1975.

ROGEZ, H. 2000. **Açaí: preparation, composition and conservation improvement**. EDUFPA, Pará, Belém, 313 pp. 2000.

SOUSA, M. A. da C.; YUYAMA, L. K. O.; AGUIAR, J. P. L.; PANTOJA, L. Suco de açaí (*Euterpe oleracea* Mart.): avaliação microbiológica, tratamento térmico e vida de prateleira. **Acta Botânica**, v. 36 (4), p. 483-496, 2006.

VELOSO, S. S. C.; SANTOS, M. L. S. Aspectos microbiológicos da bebida “Açaí” (*Euterpe oleracea* Mart.) consumida na cidade de Belém. 1994. **Trabalho de Conclusão de curso** – Universidade Federal do Pará, Belém, 1994.

WEBER, F. H.; COLLARES-QUEIROZ, F. P.; CHANG, Y. K. Caracterização físico-química, reológica, morfológica e térmica dos amidos de milho normal, ceroso e com alto teor de amilose. **Food Science and Technology**. v. 29 (4), p. 748-753, 2009.