



Universidade Federal  
de Campina Grande

I Semana Acadêmica da Engenharia de Alimentos de Pombal

Resumo de Trabalho Científico



## Qualidade da rapadura processada em um engenho no município de Areia-PB

Aline de O. SILVA, Josivanda P. GOMES

Aline de Oliveira Silva

Universidade Federal de Campina Grande - UFCG

Campina Grande-PB. E-mail: [alineagroindustria@gmail.com](mailto:alineagroindustria@gmail.com)

A rapadura é considerada como produto de baixo nível tecnológico, agregada as condições desfavoráveis de comercialização, a cultura do consumo, o descaso com as normas de higiene e o conservadorismo dos proprietários de engenhos e sua conseqüente desvalorização. Este trabalho tem como objetivo avaliar condições de processamento da rapadura, buscando um produto dentro dos requisitos de segurança alimentar. A pesquisa do tipo bibliográfica e documental. Os dados foram coletados a partir de visitas técnicas, imagens digitais e entrevista com o proprietário da unidade. Para a avaliação utilizaram-se pontos relacionados com estrutura física, utensílios, água, manipuladores e o processamento. Para cada ponto observado foram feitas recomendações de medidas corretivas. Foram observados os seguintes pontos: água de poço sem tratamento prévio, piso desgastado e desnivelado, paredes e teto com acúmulo de mofo, iluminação deficiente, instalações sanitárias desativadas, bagaço armazenado em local inadequado, ausência de lixeiras, uso de utensílios de madeira, manipuladores sem fardamento e limpeza ineficiente. Existe um grande desafio para o proprietário do engenho estudado: processar com qualidade, sem desvalorizar características artesanais da rapadura. O desenvolvimento de estratégias de implementação dos requisitos observados neste trabalho contribuem para a oferta de um produto seguro do ponto de vista higiênico.

**Palavras-chave:** alimento, higiene, instalações, água, utensílios.

09 A 12 DE NOVEABRO DE 2011

