



Manual de Boas Práticas de Fabricação no entreposto de mel em Aparecida, Paraíba

Maria Luiza Alves Gomes^{1*}; Christian Raphael Azevedo De Sousa²; Juliana Pereira da Nóbrega³;
Andressa Soares da Silveira⁴; Naiara Menezes Bezerra⁵

^{1*}Graduado em tecnologia de Alimentos pelo Instituto Federal da Paraíba, Campus Sousa. E-mail: mamagomes1703@gmail.com; ²Graduando em Agroecologia pelo Instituto Federal da Paraíba, Campus Sousa. E-mail: raphael.chrisaper@gmail.com; ³Graduanda em tecnologia de Alimentos pelo Instituto Federal da Paraíba, Campus Sousa. E-mail: juliana28nobrega98@gmail.com; ⁴Graduanda em Tecnologia em Alimentos pelo Instituto Federal da Paraíba, Campus Sousa. E-mail: andressa1205soares1904@gmail.com; ⁵Graduanda em Tecnologia em Alimentos- pelo Instituto Federal da Paraíba, Campus Sousa. E-mail: nayaramenezes_ip@hotmail.com

RESUMO: O mel é basicamente uma solução saturada de açúcares simples (principalmente glicose e frutose) produzido a partir dos néctares das flores que as abelhas coletam e combinam com substâncias específicas produzidas por elas. Esta mistura é armazenada e deixada maturar nos favos. Além dos açúcares, no mel existem pequenas quantidades de sais minerais, vitaminas, enzimas, aminoácidos, substâncias aromáticas, ácidos orgânicos, pigmentos e outras substâncias. A coloração, o aroma e o sabor do mel variam em função das floradas das quais as abelhas coletaram o néctar. A segurança alimentar dessa matéria prima exige cuidados desde o início da sua produção, até sua chegada no entreposto responsável pelo seu beneficiamento. As Boas Práticas de Fabricação (BPF) trazem um conjunto de medidas que devem ser adotadas pelas unidades de extração e beneficiamento do mel a fim de garantir a qualidade sanitária e a conformidade do produto. É necessário que a produção do mel seja toda realizada, desde o campo até a entrega do produto, sempre com cuidado, para que as características do mel sejam preservadas, e controlados os riscos de contaminações para garantir um produto seguro. O presente trabalho teve como objetivo realizar a implementação das (BPF) no entreposto de mel da ASPA (Associação dos Apicultores do Sertão Paraibano), localizado na cidade de Aparecida, Paraíba. Com a finalidade de apresentar as principais características das instalações, equipamento e utensílios para a produção e extração do mel e também sensibilizar os manipuladores para a importância da higiene das instalações, equipamentos e utensílios, através de um conjunto de regras simples, demonstrando a sua responsabilidade sobre a segurança do mel. Resultando no treinamento qualificado e determinação da equipe manipuladora, tornando-se apta para realizar as instruções passadas durante o treinamento aplicado.

PALAVRAS-CHAVE: Semiárido. Higiene. Segurança alimentar.