



pesquisar...

Agricultores do Acará participam de curso de agroindustrialização da mandioca para produção de farinha
05/10/2009

Mandioca brasileira

Login

Olá, brabo
Sair

- Início
- Conteúdo Aberto
- Agentes do Setor
- Editorial
- Mandioca via e-mail
- Coluna Abam
- Coluna Cepa
- Coluna Conab
- Classificados
- Livros e Publicações
- Receitas
- Eventos
- Links
- Conteúdo Exclusivo
- Mandioca em Foco
- Notícias
- Mandioca na Semana
- Balanço Hídrico
- Cotações
- Estatísticas
- Mapas
- Artigos
- Teses e Dissertações

Assinatura

Apresentação

Anuncie

Equipe

Contato

Admin

Intranet

Assinante

Alterar Senha

Desenvolvido por



Parceria

No período de 25 a 27/08/2009 foi realizado um curso com objetivo de melhorar a qualidade da produção de farinha de agricultores familiares da comunidade de Guarumã, no Acará.

Este curso foi realizado pelos técnicos Rosival Possidônio do Nascimento da Emater Pará e Augusto César da Silveira Andrade da Embrapa Amazônia Oriental, em parceria com o Sebrae, viabilizado pelo projeto "Transferência de Tecnologias Agroecológicas para Produção de Mandioca no Baixo Tocantins", aprovado no Edital 02/2008 do Sebrae Nacional, que selecionou projetos de Difusão de Tecnologias Sociais.

O curso foi ministrado para 14 agricultores familiares, contendo 24 horas aula, totalmente prático, realizado na propriedade do agricultor familiar Sr. Mocinho, que dispõe de uma farinha rudimentar, com capacidade para produção de 200 kg de farinha por dia, localizada com coordenadas 01° 57.192'S e 048° 21.906'W, a uma altitude de 34 m.

De acordo com informações dos participantes, existem na comunidade Guarumã cerca de 40 casas de farinha semelhantes, construídas de forma rudimentares, com materiais rústicos da própria área, sem proteção lateral, com fornos retangulares do tipo chapa de ferro (Figura 1 e 2).

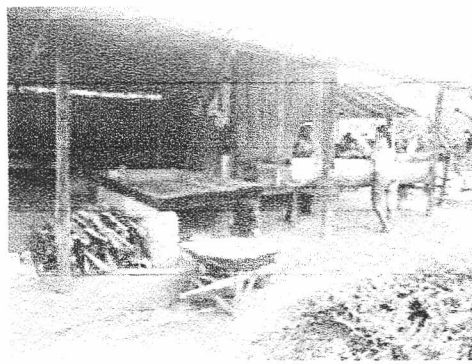


Figura 1. Casa de farinha do Sr. Mocinho
Foto: Rosival Possidonio

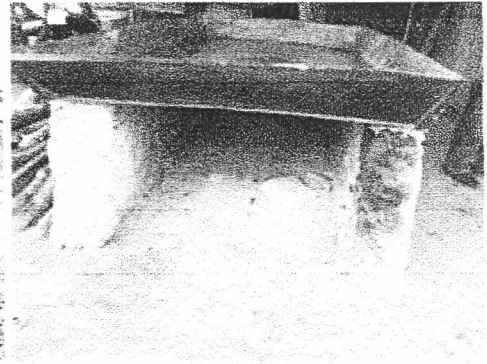


Figura 2. Forno do Sr. Mocinho
Foto: Rosival Possidonio

Durante a realização do curso foram identificados os pontos de melhoria, tanto na infra-estrutura quanto no processo de produção de farinha, conforme seguem:

- Forno de chapa de ferro quadrado que permite reter restos de resíduos nas bordas.
- Inexistência de proteção contra entrada de animais.
- Piso de terra batida.
- Parede dos fundos muito elevada dificultando a circulação de ar, contribuindo para o retorno da fumaça do forno.
- Destino final inadequado da manipueira e raspa da mandioca.
- Forno baixo e com abertura muito grande, possibilitando perda de energia.
- Catitu com abertura acima de 50% do eixo longitudinal, podendo ocasionar acidentes de trabalho e ineficiência na trituração.
- Recebimento inadequado de raízes, para descascamento, situado ao lado do forno.
- Descascamento incompleto das raízes, que após a etapa, continha restos de casca e pintas pretas conhecidas como "umbigos", que após a torrefação compromete o aspecto visual da farinha, dando a impressão de grãos queimados.
- Na etapa de amolecimento das raízes submersas em água, observou-se que o agricultor trocava a água duas vezes ao dia, retardando o processo de fermentação, desperdiçando água e mão-de-obra.
- O tucupi produzido durante a prensagem da mandioca, não é aproveitado pelos agricultores da comunidade Guarumã, principalmente pelo sabor não muito agradável, por apresentar um percentual expressivo de goma, além de ser colocado por alguns dias no sol, diminuindo a qualidade deste produto.
- A massa de mandioca prensada era quebrada utilizando-se uma peneira de guarumã. O uso desse utensílio não uniformiza a massa para escaldamento e facilita a passagem de pedaços de mandioca mal triturada, que após torrada junto com a massa, compromete a qualidade da farinha.

As sugestões para melhoria do processo de fabricação de farinha foram focadas no processo, considerando o baixo poder aquisitivo do agricultor. As sugestões que foram acatadas pelo agricultor foram: utilização de tocas e aventais, cercar a casa de farinha com madeira da própria área, redução da altura da parede dos fundos, ajustes na abertura do catitu, mudança da área de recepção das raízes para descascamento próximo ao catitu, melhorar o descascamento das raízes, utilizar a manipueira e raspas para adubação da mandioca e outras



Apoio



culturas, não trocar a água de amolecimento das raízes, mudança no processo de fabricação do tucupi e utilização de telas galvanizadas para seleção da farinha, viabilizando um produto com um melhor padrão de higiene, de sabor e visual (Figuras 3 e 4).



Figura 3. Produção de peneiras com tela galvanizada
Foto: Nelson Bezerra



Figura 4. Massa de mandioca quebrada e uniformizada em tela galvanizada
Foto: Rosival Possidonio

Dentre as sugestões que foram ignoradas pelo agricultor por falta de recursos financeiros destacam-se a troca do forno de ferro por um de cobre de forma arredondada e pavimentação do piso.

Um dos pontos de destaque do curso foi a produção de farinha de tapioca (Figura 5 e 6), tapiquinha (Figura 7) e mingau (Figura 8) que possibilita alternativas para geração de renda e alimentação, a partir do aproveitamento dos resíduos gerados na produção da farinha.

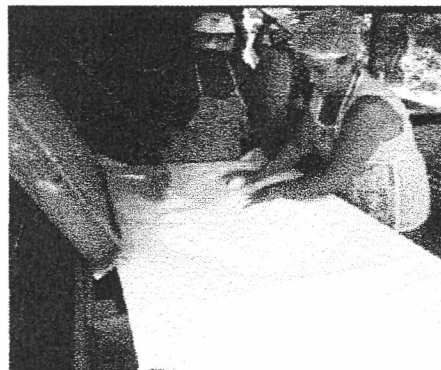


Figura 5. Formação, em pano, dos grãos de tapioca
Foto: Rosival Possidonio

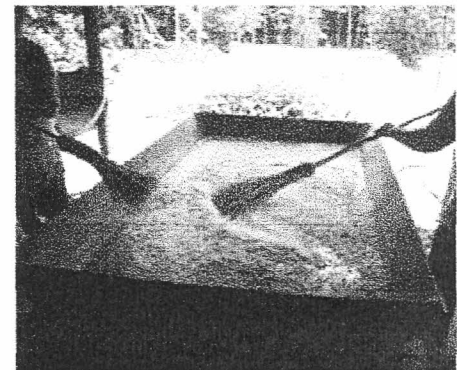


Figura 6. Torrefação da farinha de tapioca
Foto: Rosival Possidonio



Figura 7. Produção de tapiquinhas
Foto: Rosival Possidonio

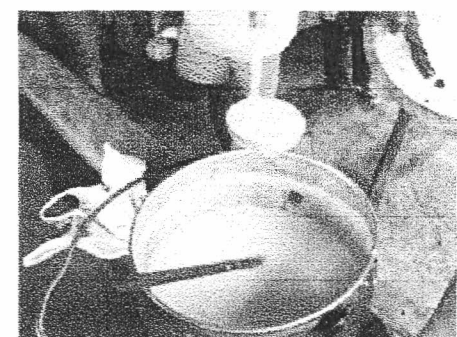


Figura 8. Mingau de farinha de mandioca escaldada

Também foi possível aprender como produzir tijolo a partir da mistura do barro, disponível na propriedade, e o tucupi, que potencializa a liga (Figuras 9 e 10). Este tijolo poderá ser utilizado na construção da base do forno e de paredes.



Figura 9. Preparando a mistura barro e tucupi para confecção do tijolo
Foto: Rosival Possidonio



Figura 10. Tijolo feito da mistura barro e tucupi
Foto: Rosival Possidonio

Este curso permitiu aos agricultores familiares verificarem pequenas mudanças que deverão promover o início da caminhada para uma produção de farinha com base nas Boas Práticas de Fabricação, onde será possível racionalizar tempo, trabalho e recursos, além da garantia de um produto de melhor qualidade e mais saudável para o consumidor.

Belém, 30 de setembro de 2009.

Moisés de Souza Modesto Júnior – Eng. Agrônomo, Especialista em Marketing e Agronegócio, Analista da Embrapa Amazônia Oriental – email: moises@cpatu.embrapa.br

Augusto César da Silveira Andrade – Téc. em Agropecuária, Assistente da Embrapa Amazônia Oriental – email: cesar@cpatu.embrapa.br

Rosival Possidonio do Nascimento – Téc. em Agropecuário e Pedagogo, Especialista em Gestão Agroindustrial, Técnico do Escritório Local da Emater de Santa Izabel do Pará, e-mail: rosivalpona@yahoo.com.br