

AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DOS DOCES COMERCIALIZADOS NA 26ª FENADOCE

LARISSA RIBERAS SILVEIRA¹; ALINE MACHADO PEREIRA²; THAUANA HEBERLE³; BIANCA PIO AVILA⁴; MAURO FONTANA⁵; MARCIA AROCHA GULARTE⁶

¹ Universidade Federal de Pelotas – larissariberas@outlook.com

²Universidade Federal de Pelotas – aline_jag@hotmail.com

³Universidade Federal de Pelotas – thauana.heberle@hotmail.com

⁴Universidade Federal de Pelotas – biancaagronomia@yahoo.com.br

⁵Universidade Federal de Pelotas – maurofontanaeno@hotmail.com

⁶Universidade Federal de Pelotas – marciagularte@hotmail.com

1. INTRODUÇÃO

A cidade de Pelotas, localizada ao sul do Brasil, é conhecida pela tradição quanto à fabricação de doces com qualidade diferenciada, excelência e exclusividade (MAGALHÃES, 2001; MARCHI, et al 2009), tornando essa produção um patrimônio imaterial, fundado sobre a tradição e transmitindo, sobretudo, oralmente ou pela produção desses saberes e fazeres (FERREIRA, CERQUEIRA e RIETH, 2008).

A cultura doceira de Pelotas tem sido destacada com a Fenadoce (Feira Nacional do Doce). A Fenadoce foi criada em 1986, pelo Poder Público juntamente a outras entidades. A Câmara de Dirigentes Lojistas de Pelotas - CDL assumiu o evento em 1995. A partir do ano de 2000, passou a ser realizada anualmente e com endereço fixo: o Centro de Eventos Fenadoce, próximo ao principal trevo de entrada do município. A Feira Nacional do Doce é um evento anual realizado com o intuito de promover a cultura doceira da cidade de Pelotas – RS para todo o Brasil e exterior. Atualmente é o maior evento da região.

No ano de 2011, o Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI) concedeu o selo de Indicação geográfica (IG) para 14 variedades de doces produzidos na cidade de Pelotas, sendo estes o Amanteigado, Bem Casado, Beijo de Coco, Broa de Coco, Camafeu, Fatias de Braga, Ninho, Olho-de-sogra, Panelinha, Papo de Anjo, Pastel de Santa Clara, Queijadinha, Quindim e Trouxa de Amêndoas.

Para preservar a memória e a identidade do doce pelotense e combater a vinculação indevida do nome Pelotas na produção de doces, surgiu na última década a possibilidade de realizar o processo de certificação desses produtos preparado na cidade. Neste sentido, as Indicações Geográficas, que identificam produtos ou serviços em razão de sua origem geográfica, são um exemplo de certificação que agrupa atributos como reputação e fatores naturais e humanos aos produtos, lhes dando características próprias, que traduzem a identidade e a cultura de um espaço geográfico. (INPI, 2018).

O conceito de qualidade de alimentos, em geral, está relacionado com a satisfação do consumidor com características como sabor, aroma, aparência, embalagem, preço e disponibilidade dos produtos, sendo muitas vezes desconhecidas as condições necessárias para tornar os alimentos seguros, quando se refere aos aspectos relacionados à influência deste alimento sobre a saúde do consumidor (SILVA, 2006).

A manipulação inadequada e ausência de procedimentos adequados, como a não sanitização dos equipamentos utilizados na produção, levam a um

crescimento microbiano, podendo comprometer a segurança dos alimentos. (BRASIL, 2002).

Para a produção de alimentos seguros, são implantados programas relacionados às Boas Práticas de Fabricação (BPF), que são apresentadas em forma de Manual, o qual todos os envolvidos com a produção, direta ou indiretamente, possuem acesso. As BPF são normas exigidas às empresas de alimentação pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e determinam as formas adequadas de manipular, preparar, acondicionar, aquecer, servir e transportar os alimentos (VIEIRA, 2010).

O presente trabalho teve como objetivo verificar as boas práticas de fabricação e consequentemente a qualidade dos doces comercializados na cidade do doce da 26^a Fenadoce.

2. METODOLOGIA

O projeto de extensão “Valorização e Qualificação dos Doces Tradicionais de Pelotas” é formado por discentes e docente da Universidade Federal de Pelotas com o objetivo de realizar ações para a promoção da segurança alimentar e nutricional, no sentido da valorização dos doces tradicionais de Pelotas.

A execução do presente estudo foi na 26^a Fenadoce, que aconteceu entre os dias 30 de maio a 17 de junho de 2018. A feira trouxe o tema “Nosso Mundo mais Doce”. Foram realizadas vistorias de 2 a 3 vezes por dia na tradicional Cidade do Doce, com cerca de 42 docerias e mais de 200 tipos de doces.

As vistorias foram realizadas por um grupo de alunas da Universidade Federal de Pelotas dos cursos de Química de Alimentos e Tecnologia de Alimentos, supervisionadas pela professora e responsável pelo projeto Marcia Arocha Gulearte da Universidade Federal de Pelotas e pela Ana Cristina Azevedo nutricionista responsável pelo trabalho.

Também foi realizada uma coleta aleatória dos doces em diversas bancas para análise microbiológica dos produtos.

As vistorias foram realizadas fazendo-se passagens ao redor da cidade do doce e fazendo observações visualmente das bancas, anotando qual a não conformidade, caso houvesse e identificando o nome da banca e o horário no qual foi feita a vistoria. Após as não conformidades eram passadas a supervisora para que comunicasse a banca e estes fizessem uma ação corretiva.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

A avaliação foi realizada em 100% das bancas situadas na tradicional Cidade do Doce onde foram verificadas as conformidades de acordo com a legislação. As docerias foram classificadas como conforme e não conforme, apontando a não conformidade apresentada pela banca.

Dentre as principais não conformidades apresentadas, destaca-se o numero de bancas com vidro embaçado, funcionários manipulando dinheiro e doces, ao mesmo tempo, funcionários se alimentando dentro das bancas, doces sem refrigeração, doces empilhados e funcionários sem equipamentos de proteção individual.

As não conformidades apresentadas eram então anotadas e levadas as supervisoras para que as mesmas pudessem entrar em contato com a banca e o problema fosse resolvido. Mesmo que todas as doceiras já estivessem cientes do nosso trabalho e que estariam sendo avaliadas foram observados muitos problemas como citados anteriormente.

Cada vez mais o consumidor tem dado preferência por produtos que apresentam altos padrões de qualidade. Produtos com boas características sensoriais (aparência, aroma, sabor, textura e aceitação geral) são de grande importância na indústria de alimentos, pois contribuem para assegurar a liderança do produto no mercado (MADRONA, et al., 2009). Por isso é importante que os doces sejam apresentados de forma correta e com boa qualidade ao consumidor.

De acordo com a Secretaria de Vigilância em Saúde do Brasil (SVS, 2013), a região Sul é a segunda maior acometida por surtos de doenças transmitidas por alimentos (DTAs), totalizando 38,9%, sendo 9% transmitidas por doces e sobremesas. O que pode ser explicado diante da falta das boas práticas de fabricação até mesmo depois do produto final como citado anteriormente.

Para que ocorra a produção de alimentos seguros, existem um conjunto de normas empregadas em produtos, processos, serviços e edificações, visando à promoção e a certificação da qualidade e da segurança do alimento, esse conjunto de normas são as BPF que são regulamentadas pelas Portarias nº 1428/93 Ministério da Saúde e nº 326/97 Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde.

De acordo com a Portaria 326/97-SVS/MS, BPF são procedimentos necessários para garantir a qualidade dos alimentos e abrangem diversas áreas na indústria de alimentos, padronizando áreas de produção, controle de contaminação química, física e biológica, e acompanhando a cadeia produtiva desde a entrada do produto na planta de processamento até a chegada ao consumidor (BRASIL, 1997). Sabe-se então que é de suma importância que todas as bancas estejam de acordo com as boas práticas de fabricação para garantir um produto de qualidade para o consumidor.

A avaliação da qualidade microbiológica pode ser justificada por dois aspectos, o primeiro e de maior importância, é pela saúde pública, pois os alimentos possuem substratos adequados para o transporte e proliferação dos micro-organismos e segundo pelo aspecto econômico, pois alterações decorrentes da deterioração dos alimentos inviabilizam a comercialização pelo produtor (PEIXOTO, WECKWERH e SIMIONATO, 2009). O que justifica as análises microbiológicas realizadas nos doces e bancas aleatórias. As análises foram realizadas por uma equipe da Universidade Federal de Pelotas, os resultados das análises foram entregues a supervisora e esta reportou aos responsáveis das bancas.

4. CONCLUSÕES

Os Doces Tradicionais de Pelotas apresentaram em geral, resultados em conformidade com a legislação brasileira. A contaminação dos alimentos pode acontecer, durante todas as etapas da cadeia alimentar logo se vê necessário ainda uma melhora nas boas práticas de fabricações exercidas pela maioria das bancas para então garantir doces de boa qualidade ao consumidor, visto que estes são muito consumidos pela população.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BRASIL, Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. **Portaria SVS/MS nº 326**, de 30 de julho de 1997.

BRASIL, Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. **Resolução nº 275**, de 21 de outubro de 2002.

FERREIRA, M. L. M.; CERQUEIRA, F. V.; RIETH, F. M. S. O doce pelotense como patrimônio imaterial: diálogos entre o tradicional e a inovação. **MÉTIS: história & cultura** – v. 7, n. 13, p. 91-113, 2008.

INPI – INSTITUTO NACIONAL DE PROPRIEDADE INDUSTRIAL. Guia básico de indicação geográfica. Disponível em: <<http://www.inpi.gov.br/menuservicos/indicacao-geografica>> Acesso em: 18/07/2018.

MADRONA, G. S., et al. Estudo do efeito da adição de soro de queijo na qualidade sensorial do doce de leite pastoso. **Ciência e Tecnologia de Alimentos, Campinas**, v. 29, n. 4, p. 826 – 833, 2009.

MAGALHÃES, M. O. **Doces de Pelotas: Tradição e História**. Pelotas: Armazém Literário, 2001.

MARCHI, J. J.; PATIAS, T. Z.; KNEIPP, J. M. **O pólo de doces de Pelotas-RS sob a perspectiva da rede de valor: possibilidades estratégicas**. XXIX Encontro Nacional de Engenharia de Produção. Salvador, BA, 2009.

PEIXOTO, D; WECKWERH, P. H; SIMIONATOE. M. R. S; Avaliação da qualidade microbiológica de produtos de confeitoraria comercializados na Cidade de Ribeirão Preto/SP. **Alim. Nutr.**, v.20, n.4, p. 611-615, 2009.

SILVA, E. O.; et al. **Segurança microbiológica em frutas e hortaliças minimamente processadas**. In: Simpósio ibero-americano de vegetais frescos cortados, San Pedro, SP, 2006.

SVS – **Secretaria de Vigilância em Saúde**. Proporção de surtos de DTA por região, Brasil, 2013.

VIEIRA, L. **Revista Ponta Verde**, nº57, p. 15, Edição Agosto, 2010.