
APPCC Na Colheita e Pós-Colheita de Amendoim

Teresa Cristina Castilho Gorayeb (I), Juliana Takemoto Arakaki (I),
Giulliana Tornelli Lucas (II), João Cláudio Thoméo (I)

(I) UNESP - IBILCE - Universidade Estadual Paulista - Instituto de Biociências, L (Rua Cristóvão Colombo 2265, 15054-000 São José do Rio Preto, São Paulo, Brasil), (II) FATEC - Faculdade de Tecnologia de São José do rio Preto (Rua Fernandópolis, 2510 Eldorado – São José do Rio Preto – SP, Brasil. CEP)

Resumo

Os problemas com o cultivo do amendoim estão concentrados na colheita porque a maior parte da safra é colhida na época das chuvas. No armazenamento do amendoim, o que dificulta é a secagem das vagens de grãos até os índices exigidos para se obter a segurança do controle de infestações fúngicas evitando-se assim o aumento de aflatoxinas. O objetivo deste trabalho foi identificar as condições mais favoráveis à infestação fúngica e ocorrência da micotoxina e propor um plano de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) que englobe a colheita e beneficiamento do amendoim. Foram sorteados, aleatoriamente, nove lotes provenientes de plantio no raio de 100 km da sede de uma empresa de beneficiamento no estado de São Paulo, sendo três em cada safra de 2011/2012, 2012/2013 e 2013/2014 em locais diferentes. Para as amostragens na plantação de amendoim nas etapas de arranque, após secagem ao sol, foram utilizadas as normas da legislação RDC 274 de 2002, ANVISA – Ministério da Saúde – MS, sendo coletados 5 kg de amostras/ha, em subamostras de 200 gramas, sendo as 25 posições equidistantes em um hectare e percorridas em zig zag. As amostras coletadas na colheitadeira, na carreta na recepção da agroindústria de beneficiamento, na carreta após a secagem e no armazenamento foram coletadas 5 kg de com o auxílio de amostradores em três pontos, estas foram mantidas em refrigeração em câmara fria e realizado as análises de Unidades Formadoras de Colônia (UFC/g) e de umidade. Observaram-se os

Referência:

Teresa Cristina Castilho Gorayeb, Juliana Takemoto Arakaki, Giulliana Tornelli Lucas, João Cláudio Thoméo. APPCC Na Colheita e Pós-Colheita de Amendoim. In: **Anais do 12º Congresso Latinoamericano de Microbiologia e Higiene de Alimentos - MICROAL 2014** [= Blucher Food Science Proceedings, num.1, vol.1]. São Paulo: Editora Blucher, 2014.

DOI 10.5151/foodsci-microal-177

principais pontos críticos de controle (PCC) na etapa do arranque, a análise do grau de maturação e umidade dos grãos é importante para atingir a maior produtividade, na secagem ao sol o cuidado com os índices pluviométricos e o controle de umidade dos grãos é importantíssimo pois estes devem ser menores de 18 %, na colheita mecânica a manutenção preventiva é um procedimento obrigatório. Na recepção é avaliado umidade, o índice de impurezas, o grau de maturação e a contaminação de aflatoxina. A secagem é importante, pois é o PCC onde a umidade é controlada e consequentemente previne-se a contaminação pelo perigo químico aflatoxina. Durante o armazenamento é realizado o monitoramento da umidade relativa dos armazéns e da umidade dos grãos, se atingir índice superior a 11 % de umidade e aflatoxina superior a 20 ppb os lotes são enviados para o processo de óleo. Nas análises dos lotes pode-se observar que a umidade dos grãos variou de 60 a 6 % do arranquio até os seis meses de armazenamento, sendo que a contaminação fúngica também diminuiu de 1×10^8 para 2×10^5 UFC/g de amendoim. Pode-se concluir que os controles realizados durante toda a cadeia produtiva é importante para a obtenção e amendoins seguros e só é possível com o comprometimento de todos.

Palavras-Chave: Amendoim, APPCC, Contaminação fúngica, Aflatoxinas

Agência de Fomento: