



8º SIMPÓSIO DE SEGURANÇA ALIMENTAR
SISTEMAS ALIMENTARES E ALIMENTOS SEGUROS



TRIGO SEM DEFENSIVOS AGRÍCOLAS PARA PRODUÇÃO DE ALIMENTOS SEGUROS NA POLIFEIRA DO AGRICULTOR

8º Simpósio de Segurança Alimentar - Sistemas Alimentares e Alimentos Seguros, 8ª edição, de 03/10/2023 a 05/10/2023
ISBN dos Anais: 978-65-5465-068-7

VIEIRA; Karem Rodrigues ¹, MONEGO; Magda Aita ², DOTTO; Cristiano ³, SILVA; Gustavo Pinto da ⁴

RESUMO

Cada vez mais consumidores estão preocupados com a segurança alimentar, principalmente com a presença de resíduos químicos, como pesticidas e produtos químicos de processamento, nos alimentos. Assim a busca por alimentos produzidos de forma a minimizar a exposição a essas substâncias tem aumentado. A PoliFeira do Agricultor é uma feira livre que busca diferenciar seus processos de produção e comércio prezando pela produção de alimentos seguros. Assim, com o objetivo de garantir a segurança alimentar, todos os produtos de origem vegetal, animal ou processados dos produtores rurais da PoliFeira são analisados pelo Laboratório de Análises de Pesticidas dos Alimentos (LARP - UFSM). Dentre os produtos, a farinha de trigo foi analisada, pois o número de alimentos processados tem aumentado desde 2020. Para isso, no ano de 2021 foram coletadas 7 amostras de farinhas de trigo de marca comercial (3 farinhas integrais e 4 farinhas branca) de 4 produtores que utilizam no processamento dos panificados e encaminhado ao LARP, que realizou a análise para determinação de resíduos de pesticidas empregando o método QuEChERS modificado e cromatografia de alta eficiência acoplado a espectrometria de massas (LC-MS/MS). Em todas as farinhas de trigo analisadas foram detectados resíduos de pesticidas como malationa ($C_{10}H_{19}O_6PS_2$) e principalmente pirimifós-metílico ($C_{11}H_{20}N_3O_3PS$), com valores entre 0,01 a 0,3 mg. kg⁻¹, respectivamente. Apesar desses ingredientes ativos estarem presentes, ainda então dentro dos limites máximos autorizados (<LMR) pela Vigilância Sanitária. No entanto, esses valores mesmo que autorizados ainda podem afetar a qualidade do produto e a segurança alimentar. Como a PoliFeira, representa o espaço de aprendizado e interação e busca de conhecimentos para a produção de alimentos saudáveis, em 2023, juntamente com um produtor buscou por alternativas de produção ao sistema convencional. Através de manejos agroecológicos, utilização de insumos biológicos e da cultivar da Embrapa *BRS Bela Joia*, colheu 35 sacas por hectare, menos do que se colhe em outros modelos de produção convencional. Porém, considerando o baixo custo de produção, esta experiência de cultivo mostra-se como uma alternativa para produzir panificados livres de defensivos agrícolas, além de possibilitar geração de

¹ Colégio Politécnico da UFSM, vieirarkarem@gmail.com

² Colégio Politécnico da UFSM, magda.monego@ufsm.br

³ Colégio Politécnico da UFSM, polifeiradaufsm@politecnico.ufsm.br

⁴ Colégio Politécnico da UFSM, gustavo.pinto@ufsm.br

renda, prezando pela segurança alimentar.

PALAVRAS-CHAVE: agricultura familiar, segurança alimentar, agrotóxicos, farinha de trigo

¹ Colégio Politécnico da UFSM, vieirarkarem@gmail.com
² Colégio Politécnico da UFSM, magda.monego@ufsm.br
³ Colégio Politécnico da UFSM, polifeiradaufsm@politecnico.ufsm.br
⁴ Colégio Politécnico da UFSM, gustavo.pinto@ufsm.br