

## ANÁLISE DE PERIGOS E PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLE NO PROCESSAMENTO DE POLPAS DE AÇAÍ CONGELADAS

Congresso Brasileiro Online De Ciências Agrárias., 1ª edição, de 01/07/2020 a 31/10/2020  
ISBN dos Anais: 978-65-86861-44-0

POMBO; Joseane Cristina Pinheiro <sup>1</sup>, SÁ; Crisliane Camargo de <sup>2</sup>

### RESUMO

**Introdução:** A Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), do inglês Hazard Analysis And Critical Control Points (HACCP), consiste em identificar os potenciais perigos físicos, químicos e biológicos aos quais o alimento pode estar exposto, estabelecendo pontos de monitoramento, em uma linha específica de produção, de modo que se possam adotar medidas preventivas e, assim, garantir a segurança do produto final.

**Objetivo:** Esta pesquisa teve como objetivo a aplicação do sistema APPCC no processamento de polpas de açaí congeladas em uma agroindústria localizada no município de Benevides no estado do Pará.

**Metodologia:** Foi necessário efetuar o mapeamento do processo produtivo através de um fluxograma; Em seguida, foram identificados os perigos físicos, químicos e biológicos (princípio 1); Utilizou-se um diagrama decisório adaptado do *Codex Alimentarius* (2003) para identificar os Pontos Críticos de Controle - PCC (princípio 2); Para cada PCC estabeleceram-se os limites críticos (princípio 3), os procedimentos de monitorização (princípio 4), as ações corretivas (princípio 5) a serem adotadas na eventualidade de ocorrência de desvios, os procedimentos de verificação (princípio 6) e registro de resultados (princípio 7).

**Resultados:** A lavagem/sanitização foi considerada como um PCC biológico, em função da possibilidade da presença de microrganismo patogênico e *T. cruzi*, os quais não seriam eliminados em etapas posteriores. A Pasteurização também foi considerada como um PCC biológico, pois cabe a esta etapa, a eliminação total dos microrganismo patogênico e *T. cruzi*. Nesse mesmo contexto, igualmente considerou-se a etapa de armazenamento (- 18 °C) como um PCC biológico, devido a possibilidade da presença de microrganismo deteriorantes, caso ocorram falhas no controle da temperatura de armazenamento. **Conclusão:** No tocante a identificação dos perigos, nota-se que os perigos biológicos são os principais identificados durante o processamento de polpas de açaí. A aplicação do sistema APPCC no processamento de polpas de açaí congeladas, mostrou-se eficiente no controle de prevenção de contaminações e redução das perdas do processo, uma vez que evitam o descarte do produto final, e garante a inocuidade, qualidade e integridade do produto final.

**PALAVRAS-CHAVE:** Agroindústria, APPCC, Segurança dos alimentos.

<sup>1</sup> Universidade Federal do Pará, pombojcp@gmail.com

<sup>2</sup> Universidade Federal do Pará, criscamargodesa@gmail.com