



A PRODUÇÃO DE SUCOS E A COMERCIALIZAÇÃO DE FRUTAS PELA TROPICAL POLPA DE FRUTAS

Aline Dartora
Bióloga

Carlos Antônio Távora de Araújo
Técnico Agropecuária

O INICIO

- Fundada em 2006, visando o mercado da Fruticultura;
- Iniciou com o processamento de abacaxi e, após parceria com pequenos produtores inclui o maracujá.

- Única Empresa matogrossense com duas formas de armazenagem:



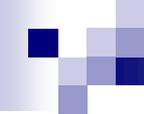
Asséptica

temperatura ambiente



Congelada

18°C negativos

- 
- Principais produtos produzidos:
 - Sucos Integrais
 - Sucos Concentrados Assépticos
 - Sucos Concentrados Congelados



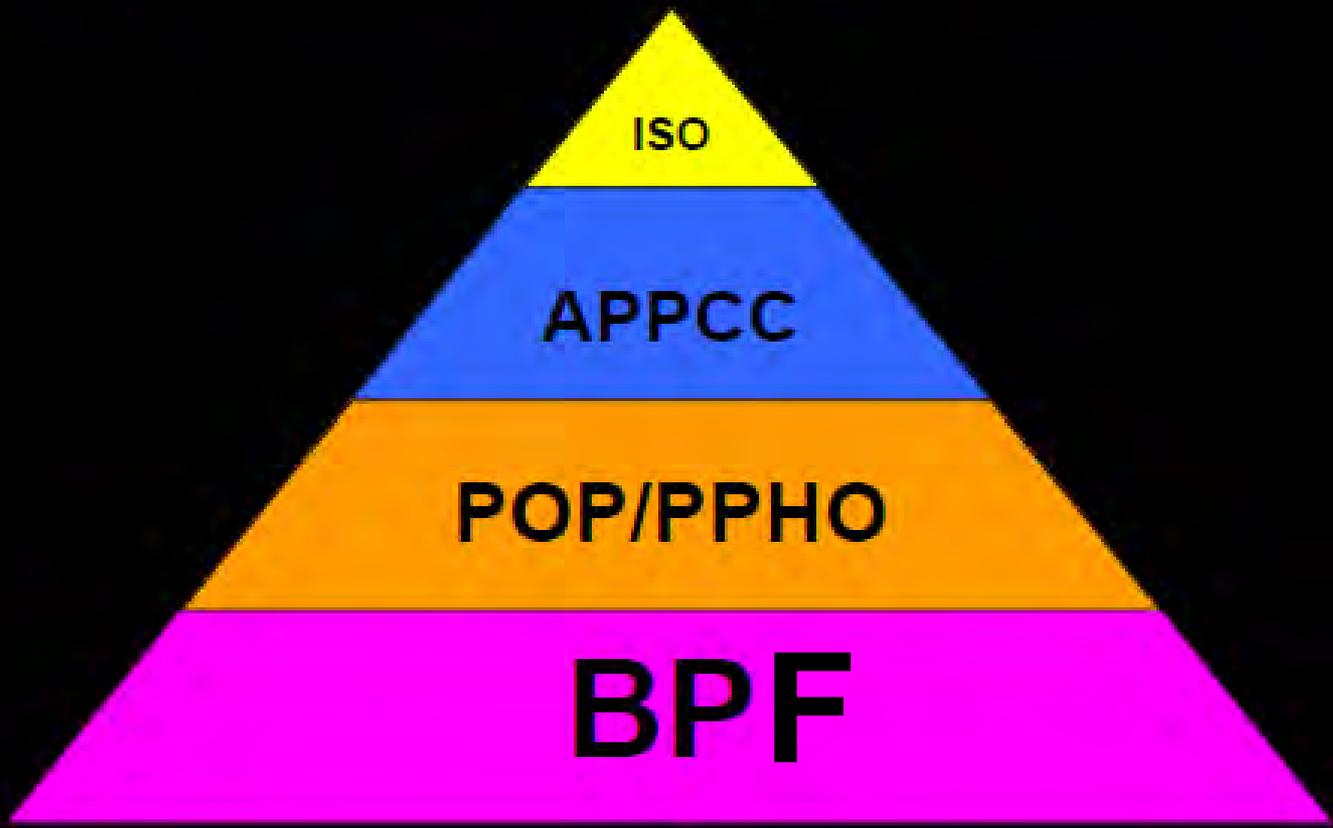
■ Foco no mercado Internacional

- Chile
- Argentina
- Porto Rico
- Holanda

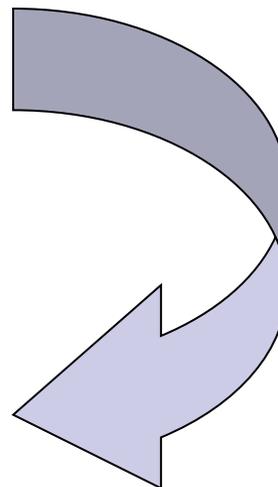
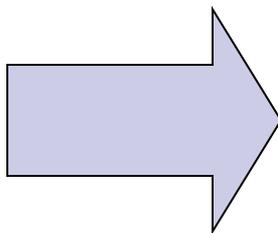
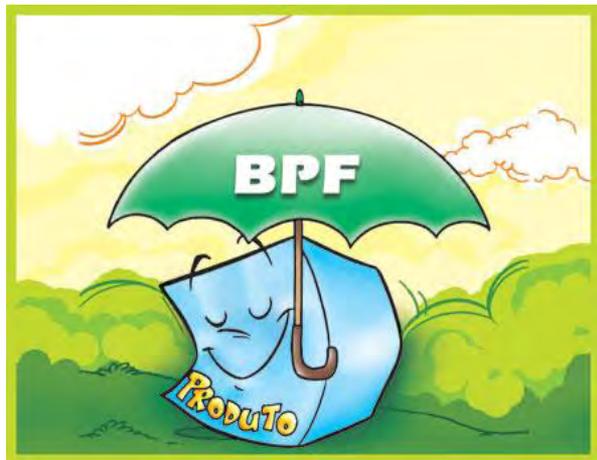
■ Avanços do mercado Nacional

- Sul
- Sudeste

Programas de Qualidade



Programas de Qualidade



Boas Práticas



Edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios

Higienização de instalações e equipamentos

Controle Integrado de vetores e pragas urbanas

Potabilidade da água

Manejo dos resíduos

Manipuladores

Matérias-primas, ingredientes e embalagens
(Seleção
Recepção
Armazenamento)

Distribuição

Armazenamento e transporte do alimento pronto

Produção
Fabricação
Processo



■ POP

estabelece instruções para a realização de operações rotineiras e específicas.

■ APPCC

sistema de inspeção de segurança alimentar que identifica perigos específicos, riscos à saúde humana e suas medidas de controle.

PARÂMETROS IDEAIS

<i>ABACAXI</i>	<i>MARACUJÁ</i>
Características Fisico-químicas Cor: Amarelo Claro Odor e sabor: Característicos da Fruta Brix Fruta: 12 – 14 Brix Conc.: 59 - 61 Teor de Acidez: 0,44 – 0,67	Características Fisico-químicas Cor: Amarelo Claro Odor e sabor: Característicos da Fruta Brix Fruta: 12 – 14 Brix Conc.:49 - 51 Teor de Acidez: 3,7 – 4,5
Características Microbiológicas Bactérias \leq 10 UFC/g Fungos \leq 10 UFC/g	

BOAS PRÁTICAS na colheita, pós-colheita e armazenamento são sinônimo de ***QUALIDADE !***



Os resultados da lavoura refletem no produto final



CONTAMINANTES



FÍSICA

Pedaços de metal
Lascas de madeira
Cacos de vidro
Fios de cabelo
Lascas de unha
Pássaros e roedores
Plásticos

QUIMICA

Lixo industrial
Agrotóxicos
Lubrificantes
Produtos de Limpeza
Metais pesados

BIOLÓGICA

Microorganismos
Bactérias
Fungos
Bolors

- 
- Qualquer descuido pode causar:

1- Alteração da qualidade do produto
(microbiológica e físico-químico);

2- Comprometer a imagem da empresa.



O QUE É NECESSÁRIO PARA FABRICAR PRODUTOS DE QUALIDADE?

Observação: Um produto com qualidade é aquele que atende todos os parâmetros a ele estabelecido.

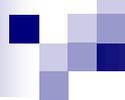


LAVOURA

- Qualidade da matéria-prima (monitoramento de doenças);
- Colheita na hora certa;
- Transporte adequado (sem fontes de contaminação).

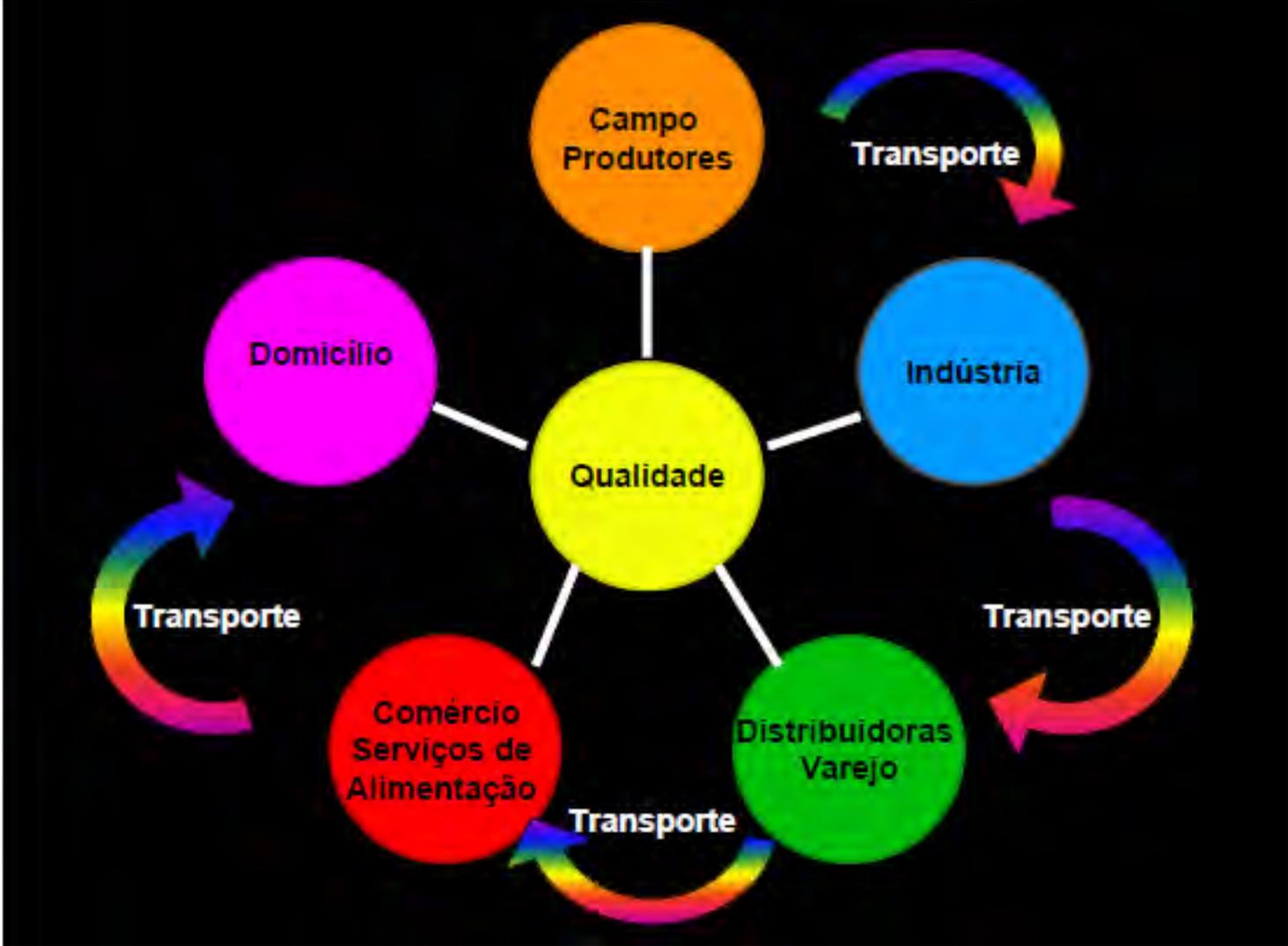
INDÚSTRIA

- Seguir as boas práticas de fabricação e os procedimentos operacionais padronizados (higiene pessoal, EPIs, higiene máquinas, manutenção);
- Monitoramento do processo (desde a armazenagem de matéria-prima a expedição).



Venda In natura

- Principal mercado: Cuiabá e Sul do País;
- Classificação dos fruto
 - Caixa com 08 frutos (acima de 1,80kg)
 - Caixa com 10 frutos (1,50 a 1,80kg)
 - Caixa com 12 frutos (1,25 a 1,50kg)
 - Caixa com 16 frutos (1,00 a 1,25kg)



OBRIGADO

