

Farinha de Cruzeiro sai do Acre de avião

Cargas de farinha de mandioca pela Gol-Varig movimentam R\$ 379,6 mil por ano no Aeroporto de Cruzeiro do Sul.

Gol-Varig transporta o produto de Cruzeiro do Sul

Montezuma
Cruz

CRUZEIRO DO SUL – Diariamente, meia tonelada de farinha de mandioca sai do Aeroporto Internacional de Cruzeiro do Sul para diversas regiões brasileiras e até para o exterior, pelo voo 1938 da Gol-Varig, às 14h15 (hora local). Essa carga resulta um movimento anual de R\$ 379,6 mil, correspondentes a 182,5 toneladas, tomando-se por base o valor de R\$ 2,08 por quilo, multiplicado por 500 kg/dia. O produto está isento de impostos.

Os números do já conhecido “voo da farinha” foram apurados durante o feriadão carnavalesco pelo coordenador da

Bancada Acreana, deputado Fernando Melo (PT-AC), com operadores dessa empresa aérea e de uma loja especializada na venda de farinha e guaraná.

O aeroporto fica a 15 km do centro desta cidade que se situa na faixa de fronteira Brasil-Peru, a 710 quilômetros de Rio Branco, capital acreana.

— Os pacotes e paneiros representam R\$ 1.040 por dia, só por avião. Sai muito mais que isso, talvez três vezes mais, em cargas rodoviárias — comentou o parlamentar. Assim, o movimento anual com a venda das casas de farinha e mercados do município ultrapassam R\$ 1,13 milhão. Cruzeiro fabrica a farinha amarelinha e a amarelinha com adição de coco.

Funcionários da Gol-Varig informaram que o movimento cresce durante o “inverno amazônico”, mantendo a média diária de embarque de farinha. É que a rodovia BR-364, ainda em obras na região, fica intransitável durante pelo menos quatro meses de chuvas regulares.

A loja embala o produto em sacos plásticos ou paneiros de dez ou 12 quilos. O vaivém dos carrinhos carregados com esse tipo de produto é bem característico de um aeroporto que está às vésperas de inaugurar vôos entre Cruzeiro do Sul e Pucallpa, capital do Departamento de Ucayali, no Peru, a 25 minutos dali.

Jovens ensacam a farinha

Famílias se unem para festejar o escambo

SERINGAL HARMONIA — Às 11h30 de domingo, a família de Luiz Augusto da Silva está quase toda trabalhando no barracão ao lado de sua casa, no antigo Seringal Harmonia, numa das margens do Rio Moa. Oito pessoas descascam mandioca, preparam a massa numa trituradora movida por um motor de rabeta. Três horas depois, elas obtêm a farinha bem tostada em forno artesanal.

A pequena fábrica de seu Luiz Augusto, 51 anos, seis filhos e cinco netos, não é uma casa de farinha tradicional, a exemplo das casas financiadas pela Fundação Banco do Brasil, com dezenas de associados.

— Fazemos uns dez sacos farinha para o nosso consumo, sempre o suficiente para um mês — ele conta, sorrindo. Às vezes o grupo decide colocar alguns sacos nos mercados da cidade, numa das margens do Rio Juruá. Aí, fornecem a R\$ 50 o saco de 50 quilos. Os comerciantes o revendem a R\$ 70 ou R\$ 80, conforme a qualidade.

Além da colheita, o gasto é pouco: o pequeno motor não “bebe” mais que quatro litros de gasolina, adquirida por R\$ 3,30 o litro. Algumas embarcações que transportam pessoas e gêneros alimentícios usam óleo diesel, que custa atualmente R\$ 2,70 o litro.

O feitiço da farinha é motivo de conagração entre familiares e vizinhos. Alguns deles oferecem pães, bolos e beijos, em troca da farinha recebida. É um autêntico escambo: uma família entrega porções de farinha e ganha em troca os derivados.

Seu Luiz Augusto lamenta apenas o desperdício da manipueira (líquido leitoso da mandioca), que ainda não tem mercado na região. Serve para fabricar tucupi ou alimentar bovinos, caprinos e muaras. As descargas de sua pequena fábrica são despejadas numa vala com mais de 30 metros, que ele próprio cavou. (M.C.)

Luiz Augusto (e) recebe a visita de Fernando Melo

Pesquisadora alerta para higiene 100%

CRUZEIRO

DO SUL – Segundo a pesquisadora da Embrapa-Acre, Joana Maria Leite de Souza, a segurança alimentar é um item bem divulgado atualmente entre os produtores de farinha do Vale do Juruá.

– Eles

são alertados sobre a qualidade dos alimentos que consomem e a possibilidade de que não sejam seguros para a sua saúde. No entanto, se atentarmos para o estado sanitário dos alimentos e os cuidados a que estão sujeitos no momento do seu fabrico, tal preocupação aparece como um paradoxo entre qualidade e alimento seguro – ela diz.

Na cadeia produtiva de farinha de mandioca, o maior risco diz respeito à contaminação da farinha por bactérias, que crescem em ambientes de umidade e temperatura elevadas, associadas a diversos efeitos negativos na saúde humana. Isso varia com a frequência e quantidade de ingestão de alimento contaminado. Entre esses efeitos, destacam-se as doenças transmitidas por alimentos (DTA).

Manipulação e transporte

A contaminação pode ocorrer em qualquer uma das etapas do processo produtivo de farinha de mandioca, desde a colheita das raízes até a comercialização. Porém, sua incidência é maior durante o processo de fabricação, em função das dificuldades de manutenção das condições de umidade e temperatura que inibam a proliferação de microrganismos como fungos e bactérias.

Coliformes

são considerados indicadores de condições higiênico-sanitárias inadequadas ou insatisfatórias durante a produção de farinha – alerta Joana de Souza.

–

Contagens elevadas de coliformes podem não significar contaminação direta com material fecal, porém, manipulação inadequada como, por exemplo, hábitos comportamentais ou de higiene do manipulador, transporte e acondicionamento deficitários – ela explica.

Em amostras de farinha de mandioca analisadas na Embrapa-AC, a presença de coliformes ficou abaixo de 0,003 NMP/g (Número mais provável por grama), muito abaixo do padrão exigido pela Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 12 de 02/01/2001, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que é de 103 NMP/g para o grupo de produtos onde a farinha se enquadra. (M.C.)

