

0010 - AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE FABRICAÇÃO DE MICRO E PEQUENAS EMPRESAS PRODUTORAS DE CACHAÇA QUANTO ÀS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO - Maria Cristina Meneghin (FCF, Unesp, Araraquara), Ricardo Augusto Bonotto Barboza (FCF, Unesp, Araraquara), João Bosco Faria (FCF, Unesp, Araraquara) -

babim@sirtunesp.com.br.

Introdução: As Boas Práticas de Fabricação (BPF) estabelecem princípios gerais de higiene, limpeza e organização em todas as etapas da produção desde a recepção de matérias-primas até o final de produção de alimentos e bebidas. Em se tratando da cachaça de alambique, a implantação das BPFs é importante para reduzir as perdas durante a produção e garantir a qualidade. **Objetivos:** Objetivou-se avaliar as condições higiênico-sanitárias de quatro micro indústrias de cachaça e sua relação com as condições fiscais e qualidade sensorial da bebida. **Métodos:** Para iniciar as atividades, foi aplicado um questionário in loco para diagnosticar as necessidades de cada um dos quatro estabelecimentos e classificá-los quanto as BPFs. A partir destes dados, foi traçado um projeto de capacitação técnica individual, de modo que fossem abordados os seguintes aspectos: Edificações e Instalações; Organização e Limpeza; Controle de Pragas e Resíduos; Água e Efluentes; Matérias-primas; Manutenção; Higiene Pessoal e Controle de Qualidade. Após a interação mensal da Universidade (Departamento de Alimentos e Nutrição da FCF, UNESP, Araraquara, SP) com a empresa, os produtores foram capacitados segundo os princípios das BPFs através de consultorias tecnológicas in loco. Após 12 meses, o questionário foi novamente aplicado em cada uma das empresas para nova classificação. Para análise sensorial, foram coletadas amostras no momento das duas aplicações dos questionários. Optou-se pelo teste afetivo de aceitação, no qual os provadores degustavam as cachaças e atribuíam notas em relação à impressão global do produto, utilizando-se uma escala hedônica ancorada numa das pontas com o termo “desgostei muitíssimo” e na outra com “gostei muitíssimo”. **Resultados:** Após a primeira avaliação, os estabelecimentos A, B, C e D apresentaram se seguintes notas 24,19; 19,41; 35,25; 14,39, respectivamente. Após a interação para capacitação técnica, as notas passaram a ser 56,65; 67,87; 78,94; 84,00, respectivamente. Observou-se que três estabelecimentos passaram a possuir registro fiscal e que a qualidade sensorial melhorou em todas as cachaças analisadas, sendo esta melhora significativa ($p < 0,05$) em duas marcas. Pode-se concluir que a implantação de Boas Práticas de Fabricação influencia positivamente na qualidade sensorial da cachaça e na condição fiscal do estabelecimento.