



T432

IMPLANTAÇÃO DO SISTEMA DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO PARA PROCESSAMENTO E ACONDICIONAMENTO ASSÉPTICO DE ÁGUA DE COCO

Luiz Artur Spagnoli Delben (Bolsista SAE/PRG) e Prof. Dr. José de Assis Fonseca Faria (Orientador), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

Essa pesquisa foi conduzida com o objetivo de implantar as Boas Práticas de Fabricação ao acondicionamento asséptico de água de coco, visando estabelecer procedimentos para obtenção de um produto de boa qualidade e em conformidade com a legislação vigente. O sucesso dos sistemas assépticos depende de processos adequados e que produzem alimentos comercialmente estéreis e dentro dos preceitos das BPF. Foram realizados dois testes, sendo o primeiro utilizando água de coco refrigerada; com o objetivo de avaliar o *layout* da planta asséptica e a conduta dos operadores, no qual foi montado um documento constando os procedimentos operacionais padronizados. No segundo teste a verificação do processo foi completa, possibilitando a avaliação do processo e a conclusão do Manual de BPF para envase asséptico de água de coco. Concluiu-se, portanto, que embora a característica experimental da Planta Piloto do Departamento de Tecnologia da Faculdade ofereça algumas limitações técnicas ao cumprimento das normas de fabricação, os procedimentos corretivos e a conduta dos operadores podem ser controlados, de modo a evitar os possíveis pontos que oferecem risco à qualidade e segurança do produto.

Acondicionamento asséptico - Boas Práticas de Fabricação - Água de coco