

Qualidade da farinha de mandioca de Cruzeiro do Sul e Vale do Juruá

Publicado em **sábado, julho 26, 2008 - 00:00** por **James CaaS**



A farinha de mandioca ainda não é um produto muito valorizado, sobretudo pela elevada variabilidade de tipos existentes, diretamente relacionada com cultivar, clima, solo, ponto de colheita, variabilidade genética, matéria-prima e outros, mas principalmente com o método de processamento.

No Estado do Acre, o produto é processado de forma artesanal, em pequenas unidades denominadas casas de farinha. Grande parte destes estabelecimentos encontra-se no local de produção da matéria-prima e cada produtor segue um processo próprio de fabricação. Esse sistema torna quase impossível a proposta de um padrão nacional de qualidade. Mesmo em uma única propriedade é raro ocorrer uniformidade em fabricações sucessivas.

O município de Cruzeiro do Sul destaca-se por sua grande tradição na produção de farinha de mandioca. Estima-se que o arranjo produtivo local da farinha produzida nessa região envolva cerca de 3.600 unidades de produção familiar. Esse produto é considerado estratégico para a economia regional, despondo como um dos principais fatores de desenvolvimento, considerando-se, além dos aspectos econômicos, o respeito aos costumes e tradições das populações locais.

O governo do Estado do Acre, em parceria com outras instituições, vem investindo na melhoria das casas de farinha da região. Assim, estruturas para fabricação de farinha foram construídas de acordo com os procedimentos de [Boas Práticas de Fabricação](#) preconizados pela [Agência Nacional de Vigilância Sanitária](#) e [Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento](#). A tecnologia de fabricação da farinha não foi modificada, mas foram adaptados alguns cuidados como seleção da matéria-prima adequada e higiene durante todo a fabricação.

Algumas características físico-químicas da farinha de mandioca de Cruzeiro do Sul e do Vale do Juruá têm sido avaliadas pela [Embrapa Acre](#), por intermédio do projeto “Competitividade e eficiência do agronegócio da farinha de mandioca no Vale do Juruá ? Acre (Farinhavaj)”. A iniciativa conta com recursos financeiros da [Finep](#) e apoio do [Sebrae Acre](#).

Os resultados mostraram que todas as amostras de farinha de mandioca estão de acordo com a Legislação Brasileira. Os testes microbiológicos revelaram segurança sanitária e condições adequadas de higiene na fabricação do produto. Uma prática muito utilizada é a adição de coco como alternativa para aumentar o teor de proteína e de lipídios do produto.

Novas análises têm sido realizadas com o intuito de avaliar a qualidade da farinha de mandioca do Vale do Juruá. A definição de padrões de classificação e armazenamento contribui para valorizar e padronizar o produto no mercado. Embora o processo produtivo artesanal contribua para a grande diversidade de tipos encontrados no mercado local, a farinha de mandioca se apresenta como um produto de qualidade.

AUTORIA

[Virgínia de Souza Álvares](#)

[Joana Maria Leite de Souza](#)

Pesquisadoras da [Embrapa Acre](#)

[Jacson Rondinelli da Silva Negreiros](#)

Professor da [Universidade Federal do Acre](#)

Esse post foi publicado em [A Classificar, Educação](#) e marcado [artigos](#) por [James CaaS](#). Guardar [link permanente](#) [<https://agrosofteditor.wordpress.com/2008/07/26/qualidade-da-farinha-de-mandioca-de-cruzeiro-do-sul-e-vale-do-jurua/>].

Sobre James CaaS

CEO Rastre

[Ver todas as mensagens por James CaaS →](#)