

# Tecnologia é utilizada para potencializar produtos amazônicos

04/11/11 - A riqueza em biodiversidade da região amazônica e suas potencialidades são conhecidas mundialmente. Ainda assim, a má utilização de recursos naturais que poderiam ser investidos para diminuir os distúrbios nutricionais de crianças do interior do Amazonas, por exemplo, ainda é uma realidade.

[Siga a SECTAM no Twitter!](#)

Foi visando melhores possibilidades de assegurar o acesso à alimentação, o consumo de alimentos saudáveis e a geração de emprego e renda que a Universidade do Estado do Amazonas (UEA) criou o curso superior de Tecnologia em Alimentos com o objetivo de formar profissionais de nível superior para atuarem diretamente em áreas de fabricação, armazenamento, distribuição, transporte e comercialização de produtos alimentícios.

O curso está disponível nos municípios de Anori, Apuí, Beruri, Jutai e Tapauá, cidades que foram escolhidas por apresentarem um baixo Índice de Desenvolvimento Humano (IDH) e por estarem situadas em áreas protegidas do Amazonas que possuem alto poder de desenvolvimento sustentável, em razão da matéria-prima e frutos regionais disponíveis.

Segundo o coordenador geral do curso de Tecnologia em Alimentos da UEA, Carlos Victor Bessa, a utilização de tecnologia potencializa a cadeia produtiva e leva à conquista de mais espaço no mercado consumidor. “Se pegarmos um peixe com baixo valor comercial como o aruanã e o transformarmos em carne moída, hambúrguer e filé, por exemplo, nós vamos garantir uma maior saída deste produto com o mesmo valor nutricional”, garantiu.

Ainda segundo o coordenador, o tempo de duração na prateleira também pode aumentar passando de seis meses a um ano, dependendo do produto. “Quando transformamos tecnologicamente esses alimentos, eliminamos grande parte da carga microbiana que provoca a deterioração desses produtos, aumentando assim a vida útil do produto”, afirmou.

Hoje, vários produtos, como a farinha de pupunha, geleia de cupuaçu e licor de maracujá, açaí e abacaxi já começaram a ser produzidos e posteriormente serão comercializados utilizando as técnicas de segurança alimentar e nutricional. “Com o uso da tecnologia inovadora o interior do estado passa a aumentar seu potencial econômico, já que futuramente pretendemos comercializar esses produtos em larga escala”, finaliza Bessa.

Para a professora do curso Lacione Pedrosa Maia a partir de agora os alunos podem enxergar um novo futuro profissional dentro do próprio município. “Depois que os alunos passaram a ter aulas práticas transformando a matéria-prima em produtos elaborados como xaropes, geleias, doces, entre outros, eles vislumbram um futuro promissor em que poderão abrir suas próprias cooperativas sem sair do município onde moram”, destacou.

## **Entenda o processo de transformação dos alimentos**

Conhecido pela produção de laranjas, o município de Anori (a 194,44 km de Manaus) tem, na realidade, o açaí como o fruto que se destaca por ser produzido em larga escala durante grande parte do ano. Lá os alunos do curso de Tecnologia em Alimentos já produzem produtos elaborados a partir da polpa do fruto.

O açaí tem grande importância como produto de consumo local tanto para a população quanto para os pequenos batedouros que extraem a polpa para ser comercializada na capital e no interior do Amazonas.

Para a produção do xarope de açaí a polpa é fervida por curto período de tempo para preservar ao máximo suas características nutricionais e sensoriais (referente a coloração, aparência e sabor do alimento). Após este processo é feita a elaboração de um xarope de sacarose e a polpa fervida é adicionada a essa solução de água e açúcar.

Fonte: Assessoria de Comunicação UEA, por Lívyia Braga