

Agroindústria Familiar



Processados Biodinâmicos

PREFÁCIO



Esta cartilha é parte do trabalho da Associação Biodinâmica de tornar a agricultura biodinâmica mais acessível para a agricultura familiar.

O foco desta publicação é apresentar os princípios básicos de uma agroindústria familiar adaptada a cada condição local.

Nos últimos anos com apoio do MDA, temos expandido nossa atuação junto a agricultores familiares nos diversos ecossistemas do Brasil e esperamos que este material possa ajudá-los.

Elaboração: Alexandra Nunes Genari

Editoração: WP+ Comunicação

Arte Final: Silvia Ventrella

Projeto Gráfico: Wladimir Parrillo

Revisão: Pedro Jovchelevich
Rogério Ern

Ilustração: Mônica Stein Aguiar

Tiragem: 2.000 exemplares

1ª Edição - outubro de 2012 - Botucatu/SP

Direitos autorais reservados à Associação Brasileira de Agricultura Biodinâmica



Agricultura biodinâmica e processamento de alimentos



O processamento biodinâmico segue os princípios da agricultura biodinâmica, contribuindo com a preservação dos recursos naturais e a cura da terra.

O processamento bem conduzido mantém a vitalidade e as qualidades nutricionais dos alimentos.



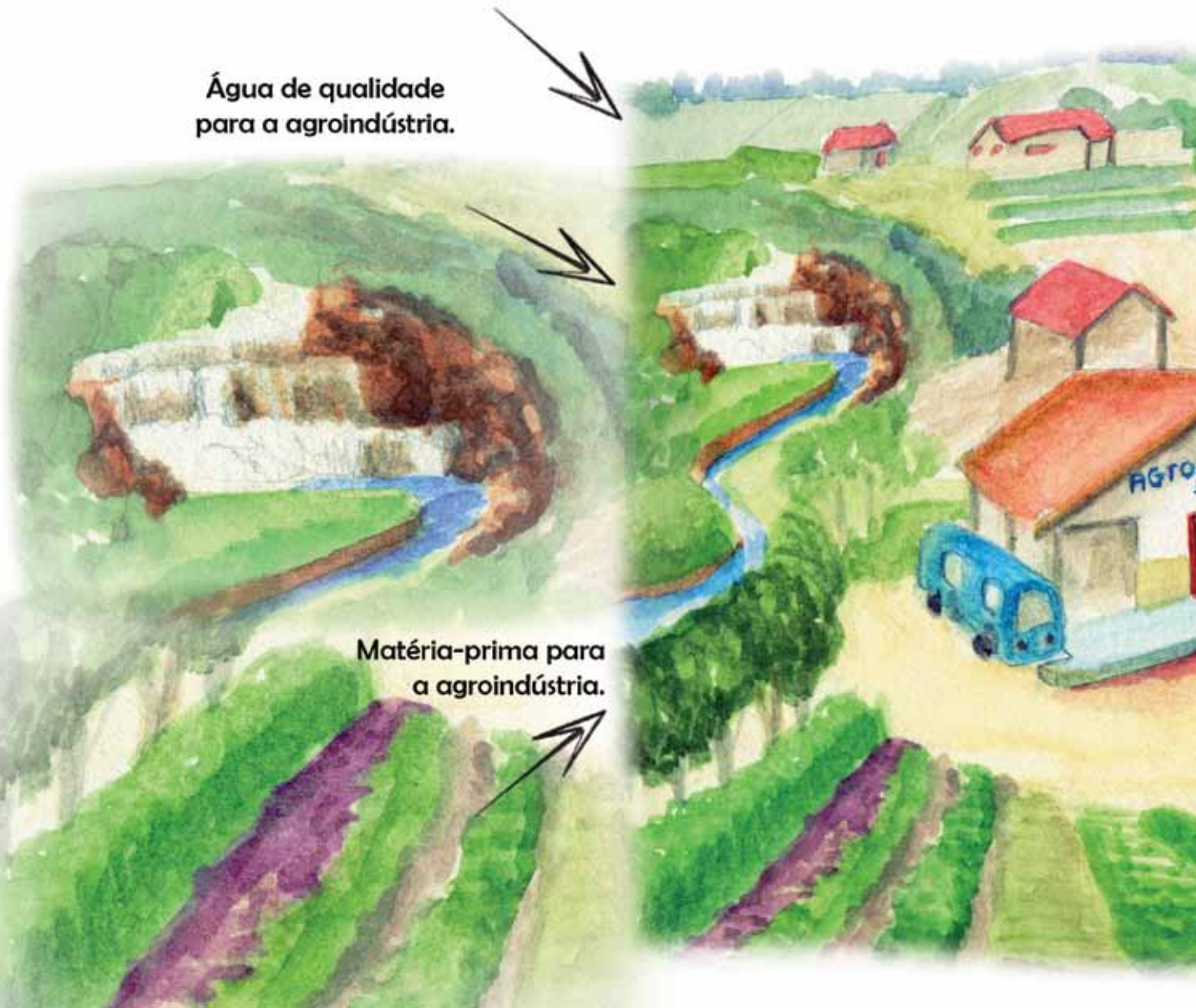
O processamento busca conservar as qualidades obtidas pela agricultura biodinâmica.

Agroindústria familiar no organismo agropecuário

A agroindústria interage harmoniosamente no organismo agropecuário, assim sendo, a terra fornecerá a matéria-prima para a agroindústria, enquanto os resíduos orgânicos desta poderão ser aproveitados como alimentação animal e na montagem do composto biodinâmico.

Água de qualidade
para a agroindústria.

Matéria-prima para
a agroindústria.





Resíduos da agroindústria para alimentação animal.

Resíduo orgânico para montagem do composto biodinâmico.

Produtos biodinâmicos para diversificar as opções da biojoia.

O momento certo da colheita

Importância de escolher o momento ideal da colheita para melhorar a qualidade do alimento biodinâmico.



A aplicação do Sílica(501) antes da colheita favorece as qualidades organolépticas do alimento (sabor, aroma, etc.)



Quais cuidados devemos ter com os alimentos biodinâmicos após a colheita e antes do processamento?

Apenas as frutas e hortaliças em estado de conservação impecável poderão ser utilizados no processamento de alimentos biodinâmicos.



Colheita

A colheita deve ser cuidadosa e na época certa.



Estocagem

A estocagem deve ser feita em temperatura e de forma adequada, em local limpo, seco e arejado.



Transporte

O transporte deve ser feito em caixas limpas e adequadas. O veículo deve ser limpo e deve-se evitar choques mecânicos.

Como deve ser a Agroindústria?

Ao pensar no projeto da agroindústria, para cada etapa de produção deve ter um local definido, assim não haverá contra-fluxo, e o processo será mais harmonioso.

Recebimento e
estocagem de
matéria-prima.



Rotulagem e
estoque do
produto
acabado.



Seleção e higienização.



Envase.



Corte e preparo.



Cozimento.

Por que devemos higienizar os alimentos antes de processá-los?



Micróbios, insetos e parasitas competem pela vitalidade do alimento e devem ser evitados.



A higienização deve ser realizada com água pura e potável.



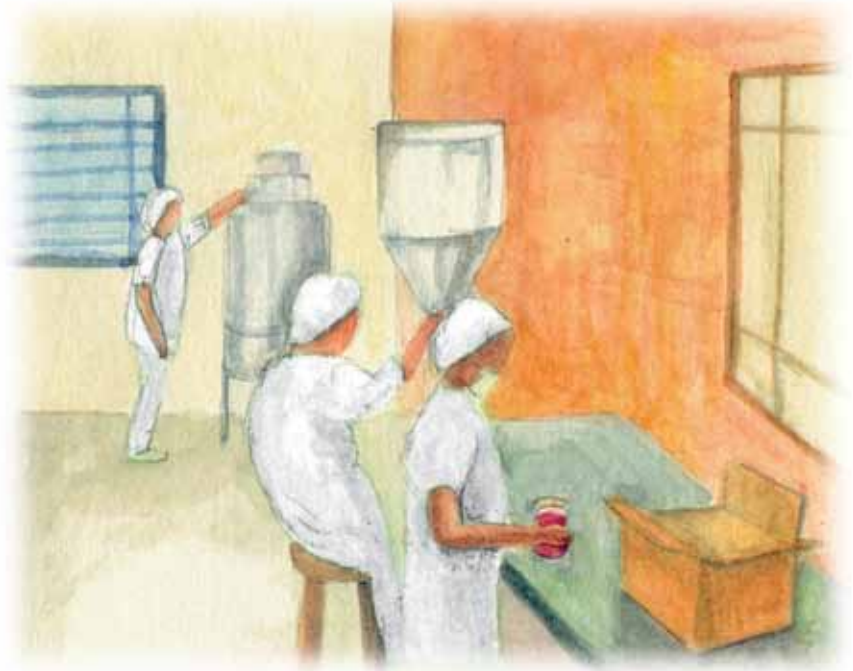
- A higienização da matéria-prima é importante para reduzir os insetos, sujidades e micróbios que podem acelerar a deterioração do alimento, causar doenças e comprometer a qualidade do alimento.

Pré-preparo e preparo



O processamento deverá ser bem conduzido para evitar que o alimento perca sua vitalidade, sua qualidade nutricional e seu sabor.

O cozimento é importante para reduzir a carga microbiana, assim o alimento poderá ser conservado por mais tempo.



O objetivo do preparo é manter as forças interiores do alimento e, onde for possível, liberá-las para torná-las disponíveis.



Quais ingredientes usar no processamento de alimentos biodinâmicos



Não use matéria-prima oriunda de organismos geneticamente modificados.

O processamento busca conservar as qualidades biodinâmicas das matérias-primas, resultando em um alimento não apenas para o corpo, mas também para a alma.



Use preferencialmente: açúcar isento de SO₂, sal livre de iodo e fluor.



Use somente óleos ou gorduras vegetais não hidrogenados.

A matéria-prima são os alimentos obtidos a partir da agricultura biodinâmica.



O uso de aditivos químicos deve ser substituído pelo emprego de tecnologias adequadas.

A importância vital da água

A água é muito importante para a agroindústria.
Use sempre água de qualidade e potabilidade comprovada.



Água na
higienização
da matéria-prima.



Água como ingrediente.



Água para beber.

Água para
higienizar as mãos.



Use a água racionalmente,
evitando o seu desperdício.

Água na higienização das
instalações, equipamentos e
de utensílios.



Embalagem e envase adequados são importantes pra garantir uma vida longa para o produto

O uso das embalagens deve estar em harmonia com a questão ecológica.



Prefira embalagens biodegradáveis e que não agridam a saúde do consumidor.



O uso de PVC é proibido e o alumínio deve ser evitado.

Certifique-se que a embalagem plástica é livre de Bisfenol antes de utilizá-la.

Quando o congelamento dos alimentos é recomendável?

O congelamento é importante para conservar por mais tempo os alimentos.



O congelamento deve ser realizado tão rápido quanto possível.

Para o congelamento use apenas alimentos impecáveis.



A temperatura de congelamento deve ser menor que -18°C .



O alimento não poderá permanecer congelado por período superior a 18 meses.



Branqueie os vegetais antes de congelá-los.

Como desidratar os alimentos?



O suco de limão poderá ser usado para prevenir o escurecimento.



A desidratação é um dos meios de conservação de alimentos mais antigos.



Prefira os desidratadores que utilizam energia solar ou outra opção de conservação energética.

Boas práticas de fabricação

Use sempre água de boa qualidade.

Toda agroindústria biodinâmica familiar bem planejada deve ter um programa de higiene em funcionamento. As Boas Práticas de Fabricação são normas importantes para garantir a segurança e a higiene no processamento de alimentos biodinâmicos, tornando, portanto, o uso de aditivos químicos dispensável.



Higienize os alimentos.



Manter o local, os móveis e os utensílios limpos.



Manter os animais afastados do local de processamento de alimentos.



O manejo dos resíduos deve garantir que os alimentos não sofram contaminações.



O abrigo, a alimentação e o acesso dos insetos e roedores devem ser evitados.

Boas práticas de fabricação

As boas práticas não se limitam à higiene pessoal, embora ela seja imprescindível. Fazendo assim você aumenta a vida útil dos alimentos, reduz os contaminantes responsáveis por sua degradação, diminuindo o desperdício.



O uso de adornos e maquiagem é proibido.



Quem se apresente com enfermidade ou doença contagiosa, cortes ou ferimentos purulentos na pele, não pode manipular alimentos.



Use uniformes sempre limpos.

Não é permitido: cantar, assobiar, conversar desnecessariamente, gritar, gargalhar, espirrar e tossir.



Todo manipulador de alimentos deve manter a higiene pessoal, escovando os dentes e tomando banhos diários.

A higienização das mãos é o método mais simples e mais eficaz de preservar a qualidade do alimento

Técnica de lavagem de mãos

Arregace as mangas.



Coloque sabão.



Esfregue a palma das mãos.



Dorso das mãos.



Espaço entre os dedos.



Polegar.



Articulação.



Unhas,
extremidades
dos dedos.



Antebraço.

O que deve constar no rótulo de alimentos biodinâmicos?

A legislação brasileira prescreve algumas exigências relacionadas aos dizeres de rotulagem e que devem ser seguidas, conforme a RDC 259 da Anvisa.

A informação nutricional deve seguir a RDC 360 da Anvisa.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção ___g ou ml (medida caseira)		
Quantidade por porção		% VD(*)
Valor energético	...kcal = ...Kj	
Carboidratos	g	
Proteínas	g	
Gorduras totais	g	
Gorduras saturadas	g	
Gorduras trans	g	
Fibra alimentar	g	
Sódio	mg	

(*) Valores Diários com base em uma dieta de 2.000 Kcal ou 8400 KJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.



Na descrição ou nome do produto no rótulo, além da sua Marca, deve constar se o alimento é biodinâmico ou orgânico.

Outras informações:

- Relação dos ingredientes;
- Porcentagem de ingredientes biodinâmicos;
- Informações sobre o fabricante;
- SAC;
- Etc.



Alimentos processados biodinâmicos são aqueles com o selo DemeterA.



No Brasil os produtos orgânicos recebem este selo que facilita sua identificação.

Como devo tratar os resíduos da agroindústria?

Os resíduos devem ser tratados de modo a preservar a sanidade do solo, da água, das pessoas, dos animais e dos alimentos.



Evite deixar o lixo em recipientes abertos e por um longo período para evitar o aparecimento de pragas.



Sempre que possível recicle, reutilize e reduza os resíduos gerados pela agroindústria.



Restos e cascas de frutas e outros resíduos orgânicos podem ser utilizados para alimentação animal ou na montagem do composto biodinâmico.



Qual a vantagem do processamento biodinâmico para o agricultor familiar

Reduzir perdas de produção, conservando o alimento até a próxima safra.

Aumentar as opções de venda dos alimentos.



Oferecer alimentos saudáveis, nutritivos, saborosos e de boa qualidade.

Agregar valor ao alimento.

Reduz o desperdício.

Prefira alimentos biodinâmicos

Os alimentos biodinâmicos são mais saudáveis, nutritivos e saborosos, conservam a vitalidade e possuem garantia de alta qualidade.

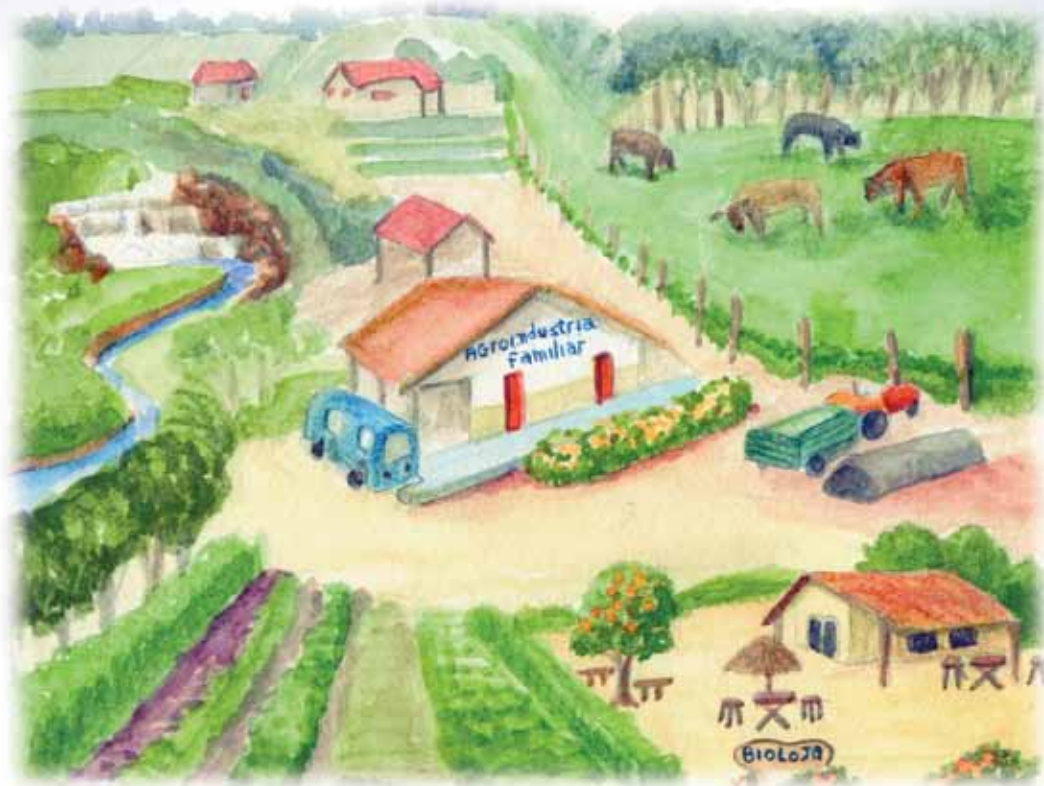


Quem prefere os alimentos biodinâmicos, faz opção de mais saúde, vitalidade e espiritualidade para a sua família.

CONHEÇA NOSSAS PUBLICAÇÕES

A Coleção de Cartilhas Agricultura Biodinâmica contém os princípios básicos do manejo biodinâmico de forma acessível para o público da agricultura familiar. Mostrando através de desenhos, práticas como elaboração e uso dos preparados biodinâmicos, compostagem, adubação verde, produção de sementes, manejo de pastagem e outros.





Realização:



Secretaria de
Desenvolvimento Territorial

Ministério do
Desenvolvimento Agrário

GOVERNO FEDERAL
BRASIL
PAÍS RICO E PAÍS SEM POBREZA