

Prospecção de um modelo para a cadeia produtiva da rapadura produzida no sertão da Paraíba

Autor(es)

VIRGÍNIO, Guilherme Leandro; RIBEIRO FILHO, Normando Mendes; MENEZES, Pedro Henrique Santos de; BORGES, Shara Regina dos Santos; OLIVEIRA, Márcia Roseane Targino

RESUMO

A procura por alimentos ditos “naturais” que supram as necessidades fisiológicas do corpo humano, a cada dia que se passa está visivelmente maior. Principalmente em grandes centros onde tem um público mais requintado, no que diz respeito aos alimentos de qualidade e de alto valor nutritivo, público este, que muitas vezes não se importam com o preço do produto, mas sim com a qualidade. Em virtude da busca desta qualidade e da ausência de pesquisas de uma cadeia produtiva para a produção de rapadura, sentiu-se a necessidade de elaborar uma cadeia que atenda os produtores da região. A pesquisa foi realizada no sertão da Paraíba, na microrregião de Sousa, mais especificamente no município de Lastro. Foi realizada uma pesquisa onde foram feitas perguntas aleatoriamente aos funcionários do engenho de produção de rapadura. Configurou-se então, a elaboração da cadeia produtiva para a fabricação da rapadura apresentando todas as etapas, desde a matéria prima no campo até a distribuição. O referido trabalho demonstrou de forma sucinta a elaboração de uma cadeia produtiva da produção de rapadura. Uma vez que a mesma se torna de grande valia para os produtores de rapadura da região, contribuindo para a produção de uma rapadura de qualidade, satisfazendo assim os consumidores e enriquecendo a mercado local.

PALAVRAS-CHAVE: Engenho; Necessidades fisiológicas; Qualidade.

¹Universidade Federal da Paraíba, Centro de Ciências Agrárias – CAMPUS II, Professor orientador (Normando Mendes Ribeiro Filho), discente bolsista (Guilherme Leandro Virgínio), guilheleandro@hotmail.com.

1. INTRODUÇÃO

A procura por alimentos ditos “naturais” que supram as necessidades fisiológicas do corpo humano, a cada dia que se passa está visivelmente maior. Principalmente em grandes centros onde tem um público mais requintado, no que diz respeito aos alimentos de qualidade e de alto valor nutritivo, público este, que muitas vezes não se importam com o preço do produto, mas sim com a qualidade.

Há tempos que o processo de produção de rapadura é marcado pelo seu baixo nível tecnológico, subordinado ao saber tradicional, transmitido entre gerações e submetendo o processo às habilidades dos operadores. Os engenhos não seguem um padrão de qualidade referentes aos fatores produção, armazenamento e comercialização, subvertendo-se em um produto sem garantias de qualidade para o consumidor final.

No entanto, atualmente alguns engenhos estão se adequando as exigências de mercado, estabelecendo melhorias no processo produtivo e na estética do produto, embalando-os em embalagens mais atrativas e que aumentam a vida útil desse produto. Neste contexto, a cadeia produtiva começa a ser enfatizada e em virtude da busca desta qualidade e da ausência de pesquisas sobre os fatores que forma a cadeia produtiva da rapadura, sentiu-se a necessidade de propor um modelo representativo da cadeia que atenda os produtores da região do sertão paraibano.

2. DESENVOLVIMENTO

Segundo uma pesquisa realizada pelo Instituto Centro de Ensino Tecnológico do Brasil (2004), a rapadura é riquíssima em calorias, onde a cada 100 gramas têm-se 132 calorias. É um produto energético e de boa aceitabilidade, sendo recomendada como alimento essencial ao desenvolvimento humano. É rica em vitaminas A, B, C, D e E, em sais minerais como ferro, potássio, fósforo e magnésio.

A rapadura por definição é um produto sólido obtido pela concentração a quente do caldo de cana (*Saccharum officinarum*), com o teor de sólidos solúvel final em torno de 92° Brix (ANVISA, 1978).

Com a eminente preocupação com o bem estar dos consumidores, e logicamente os rendimentos financeiros, as empresas veem se adaptando com as necessidades do

público, visando acima de tudo a qualidade dos produtos. Nesse contexto, a cadeia de produção é inserida.

Cadeia de produção é um conjunto de transações sequenciais e verticalmente organizadas, representando etapas sucessivas de criação de valor, (ASSUMPCÃO, 2002), onde o conjunto dessas etapas consecutivas vão sendo transformados e transferidos diversos insumos (BATALHA, (2002).

3. METODOLOGIA

A pesquisa foi realizada no sertão da Paraíba, na microrregião de Sousa, mais especificamente no município de Lastro, com área de 102,670 Km², população de 2.841 habitantes, clima tropical com estação seca (Classificação climática de Köppen-Geiger: Aw) (IBGE, 2010).

Foi realizada entrevista, através de questionário semiestruturado, com perguntas abertas, junto aos funcionários do engenho, atentando-se para todas as etapas envolvidas desde a produção da matéria-prima até o produto final, de modo a alcançar o objetivo proposto para o referido trabalho.

4. RESULTADOS

4.1. Configuração e funcionamento da cadeia produtiva da fabricação de rapadura

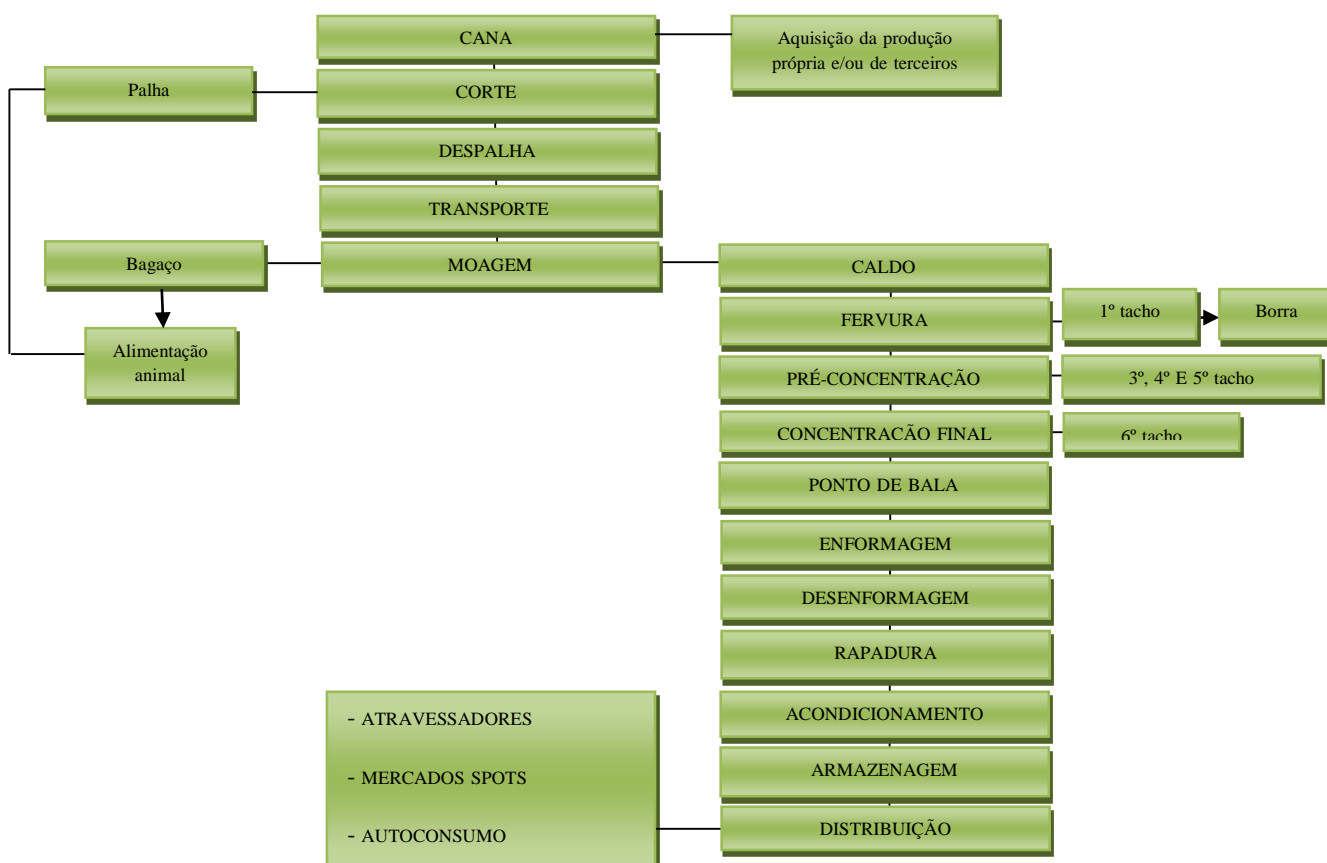


Figura 1: Modelo proposto para a Cadeia Produtiva da rapadura produzida no sertão paraibano.

4.2. Descrição das etapas da cadeia de produção a comercialização

Matéria prima: a cana-de-açúcar obtida para a moagem é a da própria propriedade do dono do engenho e também de terceiros.

Corte: a colheita ou corte deve ser feita com atenção, controlando os cortadores para que não cortem cana além da necessidade de moagem diária do engenho, caso isso aconteça, a cana ficando exposta por muito tempo ao sol ela começa perder seus açúcares perdendo sua qualidade.

Despalha: feita concomitantemente com corte, são tiradas as impurezas que podem por todo o caldo a perder. É feito também o desponte da cana, que juntamente com a palha seca serve para alimentação dos animais da propriedade.

Transporte: realizado em caminhões e tratores.

Moagem: neste processo ocorre a separação do caldo e do bagaço por uma moenda movida à energia por um motor trifásico de 15CV. O bagaço é utilizado para alimentação dos animais da própria propriedade.

Caldo: Por gravidade o caldo desce para um tanque de alvenaria, onde antes de cair no tranque é peneirada para serem retiradas algumas impurezas como palha e bagacilho.

Fervura: o caldo extraído passa por uma no primeiro tacho, que de forma lenta facilita a limpeza da garapa sendo retirada a borra, neste mesmo momento é adicionado certa quantidade de cal para correção do pH, é adicionado também semente de girassol triturada, isso faz com que o melaço não grude no fundo do tacho no momento da fervura.

Pré-concentração: acontece no terceiro, quarto e quinto tacho, onde com a garapa já clarificada passa por fervura intensa e constante para que ocorra a evaporação da água, mexendo rápido até atingir o ponto de mel.

Concentração final: após atingir o ponto de mel no quinto tacho, o mel é transferido para o sexto e último tacho, no qual fica até atingir o “ponto de bala”.

Ponto de bala: para saber se mel já chegou nesse ponto, pega-se uma pequena quantidade e submerge em um recipiente com água fria, se quando tentar modelar o mel ele grudar na mão é por que já deu o ponto.

Enformagem: é feita após o mel ter sido mexido (batimento) e esfriado nas gamelas de madeira. As fôrmas ou cubas vão de acordo com o tamanho estabelecido

pelo dono do engenho, geralmente são no tamanho que na pesagem dê 1 Kg. As fôrmas antes de receberem o mel tem que estarem submersas em um tanque com água para que no momento da desenformagem não grude na fôrma.

Desenformagem: após estarem fria é realizado o processo de desenformagem, onde obtida a rapadura propriamente dita.

Acondicionamento: é realizado após a obtenção da rapadura, na qual passa um certo tempo em local arejado para posteriormente serem embaladas.

Armazenamento: o piso do local de armazenamento deve ser forrado para retenção de umidade, pode ser com usado o próprio bagaço da cana ou lonas, e por cima dessa esteira ainda deve ser colocados estrados de madeira. São armazenadas em sacos plásticos com trinta rapaduras cada, denominado “carga de rapadura”.

Distribuição: do engenho, a rapadura sai para as mãos dos atravessados. Estes vendem em pequenas mercearias, feiras livres e alguns mercados de médio porte.

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

O modelo da cadeia produtiva do sertão paraibano é semelhante em todo o estado da Paraíba. No entanto, ainda é preciso maiores pesquisas relacionadas a este produto que venha fomentar sua valorização e melhoria nos processos produtivos.

6. REFERÊNCIAS

ANVISA, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. RESOLUÇÃO – CNNPA N°12, D.O 24/07/1978 – AÇÚCAR. Disponível em:
<http://www.anvisa.gov.br/legis/resol/12_78_balas.htm>. Acesso em: 27 abr 2012.

ASSUMPÇÃO, M. R. P. **Reflexões para Construção de Metodologia para Desenvolvimento Sustentável na Cadeia de Suprimento**: Adendo a relatório técnico apresentado à FAPESP – Departamento de Engenharia de Produção, Universidade Federal de São Carlos. São Carlos, 2002.

BATALHA, Mário Otávio (coord.). **Gestão Agroindustrial**. 3 ed. São Paulo: Atlas, 2002. v.2.

IBGE, Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística: **Censo 2010**. Disponível em:
<<http://www.ibge.gov.br/cidadesat/topwindow.htm?1>>. Acesso em: 29 jan 2013.

INSTITUTO CENTRO DE ENSINO TECNOLÓGICO. Produtor de Cana-de-açúcar. 2 ed.rev. Fortaleza, 2004.