



Quantidade de Fibra Bruta nas farinhas de mandioca

Câmara Setorial da Mandioca
Novembro/2024



ABRAM

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DOS PRODUTORES DE AMIDO DE MANDIOCA



Do que se trata?

- **Problema:**
 - Os teores de fibra da farinha bijusada e d'água estão abaixo daqueles previstos para a farinha de mandioca seca, apesar de terem a mesma matéria prima e basicamente o mesmo processo de produção.
- **Impacto para o setor:**
 - Produtores têm farinha recusada pelas indústrias.
 - Indústrias recebem notificações e multas indevidas.
- **Objetivo:**
 - Harmonizar dos teores de fibra da farinha de mandioca seca para os demais tipos de farinha de mandioca (bijusada e d'água).
- **Legislações envolvidas:**
 - IN 52/2011
 - IN 58/2020 (atualizou anexo I IN 52/2011)



Valores atuais de fibra bruta de acordo com o grupo da farinha de mandioca

Teor de Fibra Bruta Farinha de Mandioca IN 52/11

GRUPO SECA

Classes Fina / Média / Grossa

TIPO	1	2	3
Fibra bruta (g/100g)	≤ 3	≤ 3,5	≤ 4

GRUPO D'Água

Classes Fina / Média / Grossa

TIPO	1	2	3
Fibra bruta (g/100g)	≤ 2,3	≤ 2,3	≤ 2,3

GRUPO BIJUSADA

Classe Única

TIPO Único

Fibra bruta (g/100g)	≤ 2,3
----------------------	-------

Legislação atual Farinha Mandioca – IN 52/11

Artigo 7º

- a) **seca**: produto obtido das raízes de mandioca sadias, devidamente limpas, descascadas, trituradas, raladas, moídas, prensadas, desmembradas, peneiradas, secas à temperatura adequada, podendo novamente ser peneirada e ainda beneficiada;
- c) **bijusada**: produto de baixa densidade, obtido das raízes de mandioca sadias, limpas, descascadas, trituradas, raladas, moídas, prensadas, desmembradas, peneiradas e laminadas à temperatura adequada, na forma predominante de flocos irregulares;



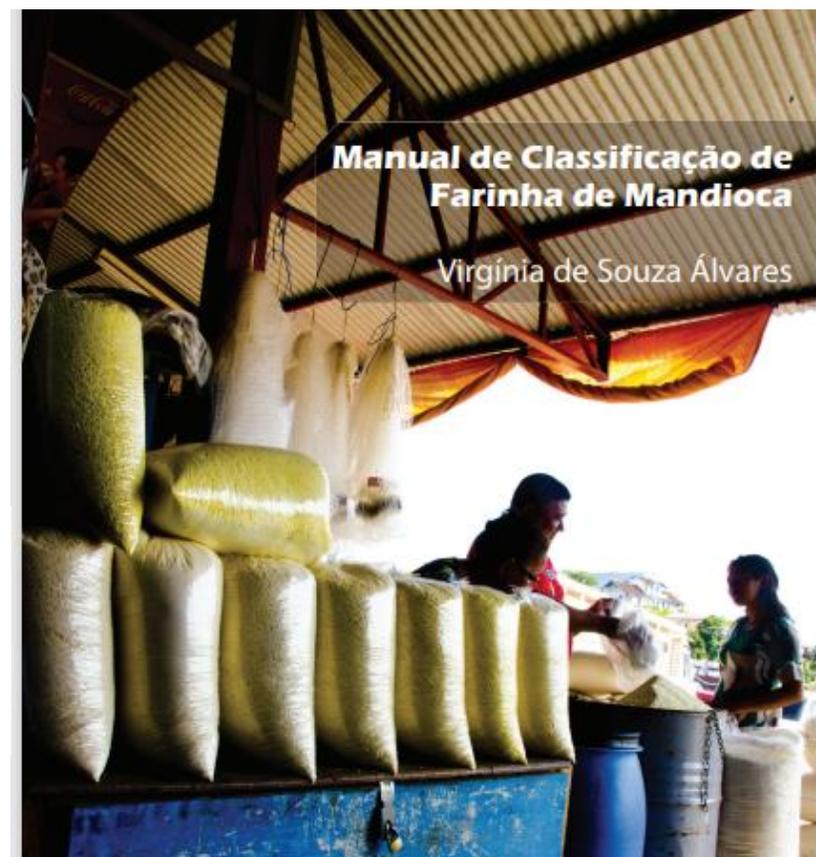
Manual de Classificação Embrapa - 2014

e) Fibra bruta

De acordo com a Instrução Normativa nº 52/2011 (BRASIL, 2011), a fibra bruta é o resíduo composto principalmente de celulose e lignina obtido por meio de metodologia adequada, sendo a sua medida expressa em gramas de fibra bruta por cem gramas de produto (%). Pode ser determinada pelo método ISO 5498 (INTERNATIONAL ORGANIZATION FOR STANDARDIZATION, 1981).

Fibra bruta

- Analisar o teor de fibra bruta da amostra a ser classificada.
- Caso a amostra apresente teor de fibra bruta maior do que o limite máximo ($\leq 2,3\%$), será considerada como **fora do tipo**.



Farinha de mandioca: alimento fonte de fibras e amido resistente – Embrapa, setembro/2021

*“...Os estudos aqui apresentados indicam que **não é incomum a farinha de mandioca apresentar teor de fibra bruta acima de 2,3%**. Os dados da literatura denotam que elevados teores de fibra em farinhas de mandioca, parecem não representar prejuízos para saúde humana; pelo contrário, o consumo de fibra alimentar é considerado relevante para manutenção do bem-estar de pessoas saudáveis. Portanto, o aumento da concentração no padrão de fibra bruta na farinha seca (BRASIL, 2020a), permite que esse produto não esteja em inconformidade segundo a legislação, o que pode ocorrer em função da variedade, idade na colheita, teores de nutrientes no solo, condições ambientais, características do processamento realizado. Como **recomendação, a alteração do teor de fibra bruta na farinha seca, deveria também ser estendida para as farinhas bijusada e d’água.**”*





Andamentos na Câmara Setorial da Mandioca

Ofício CSMD nº
02/2021

01/09/2021

**MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
COORDENAÇÃO-GERAL DE APOIO ÀS CÂMARAS SETORIAIS E TEMÁTICAS
CÂMARA SETORIAL DE MANDIOCA E DERIVADOS**

Ofício CSMD nº 02/2021

Paranavaí, 01 de setembro de 2021

**Ao SENHOR
Hugo Caruso- Auditor Fiscal Federal Agropecuário
Coordenação-Geral de Qualidade Vegetal - CGQV
Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Vegetal – DIPOV
Secretaria de Defesa Agropecuária - SDA
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA**

Assunto: SUGESTÃO DE ALTERAÇÃO DE TOLERÂNCIA DE FIBRA BRUTA ✍

100 ensaios
75% não conforme

2017

117 ensaios
69% não conforme

2018

IV - A seguir apresentamos ensaios, reais, realizados em dois períodos, o primeiro de 01/12/2017 a 32/12/2017, com um total de 100 ensaios de FIBRA BRUTA, onde encontramos um total de 75% dos resultados não conformes e apenas 25% de resultados conformes, conforme planilha e gráficos a seguir; o segundo período de 01/01/2018 a 31/01/2018, com um total de 117 ensaios de FIBRA BRUTA, onde encontramos um total de 69% dos resultados não conformes e apenas 31% de resultados conformes, também apresentados em planilha e gráficos a seguir, lembrando que todos os resultados dos dois períodos teve-se com base os limites máximos de tolerância estabelecidos na Instrução Normativa 52/2011 como referência.

Note-se ainda que os resultados aprovados demonstrados em planilha e gráficos estão muito próximos do limite máximo permitido para os tipos 1, 2 e 3 da IN 52/2011.

Nossa sugestão é que se eric, para a determinação de FIBRA BRUTA em farinha de Mandioca, uma tabela progressiva para os tipos 1, 2 e 3 sendo respectivamente tolerados os **limites de 3,00; 3,50 e 4,00** para cada tipo, e produto ultrapassando o limite de 4,00% o mesmo seria considerado como Fora de Tipo por excesso em Fibra Bruta.

Ofício CSMD nº 02/2021

01/09/2021

Anexos não localizados.
Seria o documento 245 – Embrapa?

Memória 55ª Reunião Ordinária

23/08/2022



Encaminhamentos	Órgão Demandado	Ação	Responsável	Prazo Esperado
Elaboração de um documento para solicitar a inclusão, das farinhas do grupo d'água, tipo biju e outras, na tabela de fibra aprovada para farinhas secas	CGACST/Embrapa	Elaborar ofício e inserir no SEI	Gustavo Santos e Carlos Estevão	1 semana

Documento foi elaborado?



📁 NOTÍCIAS 📅 20 OUTUBRO 2022

DIPOV vai incluir farinha d'água e biju em tabela de fibras

A Divisão de Inspeção de Produtos de Origem Vegetal (DIPOV), órgão do Ministério da Agricultura, informou à Câmara Setorial da Cadeia Produtiva de mandioca e Derivados que as farinhas do grupo d'água, tipo biju e outras, serão incluídas na tabela de fibra aprovada para farinhas secas.

A informação foi dada à Câmara e ao Sindicato das Indústrias de Mandioca do Paraná (SIMP) pelo coordenador-geral de Qualidade Vegetal – DIPOV/MAPA, Hugo Caruso. Ao receber a documentação para fazer a inclusão, Caruso confirmou a alteração da norma para contemplar as farinhas do grupo d'água, tipo biju.

De acordo com o presidente da Câmara Setorial, Oswaldo Zanqueta, a expectativa era de que a normativa que alterou o teor de fibra bruta na farinha, passando para 3,4%, contemplasse todos os tipos. "Mas o DIPOV aprovou apenas o grupo de farinhas secas", explica ele. "Agora, depois do nosso pedido para a inclusão dos demais produtos, o DIPOV vai alterar a norma", comemora ele.



Memória 60ª Reunião Ordinária

12/03/2024



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA
COORDENAÇÃO-GERAL DE APOIO ÀS CÂMARAS SETORIAIS E TEMÁTICAS
CÂMARA SETORIAL DA CADEIA PRODUTIVA DE MANDIOCA E DERIVADOS

MEMÓRIA DA 60ª REUNIÃO ORDINÁRIA

LOCAL: Sala de reuniões das Câmaras, sala 007, Ed. Sede MAPA. Brasília/DF.

O link para acesso a reunião virtual consta da pauta

DATA: 12/03/2024

HORÁRIO: 14:00 às 17:00.

- Importa relatar que no dia 14/03/2024, no horário de 11:00 – 12:00, foi realizada reunião presencial no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Vegetal Dipov/Mapa com o diretor Hugo Caruso para tratar do teor de fibras em dois tipos de farinha: farinha úmida e farinha beiju.

Qual o
próximo
passo?





obrigada

