

Título do Projeto: Melhoria do processamento com controle de qualidade na agroindústria de cupuaçu instalada em associação com produtores rurais

Bolsista: Alexa Cristina Pinheiro Rocha da Silva

Orientadora: Joana Maria Leite de Souza

Unidade: EMBRAPA - Acre

Resumo: O cultivo do cupuaçu para produção de polpa está em expansão no Estado do Acre, já superando a demanda local e tentando alcançar o mercado nacional. A conversão de polpa de cupuaçu em derivados tais como doces, compotas, geléias e néctares se limitam à produção caseira, no entanto, derivados como estes produzidos em escala industrial poderiam ser muito bem aceitos no mercado nacional, onde já existem similares difundidos, sendo o cupuaçu uma das frutas mais apreciadas da região amazônica. O objetivo do presente trabalho foi aprimorar o processamento de geléia e néctar de cupuaçu para implantação da tecnologia em áreas de pequenos produtores organizados visando proporcionar uma alternativa econômica e alimentar. O aproveitamento dos subprodutos, com a transformação da polpa de cupuaçu em derivados (néctar e geléia) deverá propiciar a redução dos custos, problemas de armazenamento e transporte. Foram obtidas quatro formulações de geléia, ocorrendo perfeita geleificação com Brix de 67,5°, não foi necessário adicionar ácido nem pectina, pois a fruta, naturalmente, contém ácido e pectina suficientes para atingir o ponto ideal de geléia. Testou-se, também, duas formulações de néctar, no entanto, novas formulações deverão ser testadas, pois as obtidas estavam, uma muito açucarada e a outra com pouco sabor da fruta. Foi observado que a pectina é de geleificação lenta e gradativa à medida que o produto vai esfriando e quando termina o processo de cozimento a geléia permanece líquida, permitindo um envase sem formações de bolhas de ar. Quando o tempo de cozimento é prolongado pode haver degradação da pectina, comprometendo a geleificação e escurecimento do produto. O ponto de estrangulamento do processo foi a filtração, devido a alta viscosidade da polpa. Das formulações obtidas foi feita uma análise microbiológica e os resultados foram negativos para bolores leveduras e coliformes totais e fecais .

Palavras-chave: Cupuaçu; Processamento; Geléia; Néctar.

Título do Projeto do Orientador: Aprimoramento no processamento de néctar e geléia de cupuaçu para implantação da tecnologia em agroindústrias do meio rural

Área do conhecimento: 5.07.02.00-9.

Órgão financiador: EMBRAPA/CNPq