

ADAPTAÇÃO TECNOLÓGICA PARA O DESCASCAMENTO DAS SEMENTES DE CUPUAÇU, MATÉRIA-PRIMA PARA A PRODUÇÃO DE CUPULATE

Raimunda Fátima Ribeiro de Nazaré¹, Albedam Santos² - Embrapa-Amazônia Oriental, Caixa Postal,48. Belém-Pará. Cep: 66.095-100. Telefone-Fax:(091) 266-2311-e-mail: fatima@pop3.embrapa.cpatu.br

INTRODUÇÃO

O cupuaçuzeiro é uma planta nativa da Amazônia. que em condições emergentes pode atingir mais de 20m de altura, enquanto que a cultivada pode atingir no máximo 10m de altura. O cupuaçu, fruto com peso médio variando de 800-1200g é muito apreciado pela população regional e por turistas de todas as regiões brasileiras. O cupuaçu quando maduro não é colhido mas sim coletado, pois se desprende do tronco, conservando-se em boas condições para o consumo in natura, se armazenado em local limpo e seco, por até 10-20 dias. O rendimento da fruta é de 33-35% de polpa; 18-20% de sementes e 45-49% de casca e resíduos. O consumo da polpa se dá nas formas de refrescos, sorvetes, doces, tortas, cremes, pudins,etc, todas representantes do cadápio amazônico. As sementes são utilizadas na formação de mudas de cupuaçuzeiro bem como aproveitadas no preparo de cupulate, um produto alimentício similar ao chocolate.

A tecnologia de obtenção de cupulate foi desenvolvida pela Embrapa de Belém, entre 1988 e 1989, publicada em 1990 com reserva de patente em julho do mesmo ano.

O presente trabalho estabelece a técnica do descascamento das semente de cupuaçu em escala agroindustrial para a produção de cupulate.

¹ Farmacêutica Bioquímica, MSc. Ciência e Tecnologia de Alimentos, Pesquisadora da EMBRAPA-Amazônia Oriental.

² Eng^o Químico, Professor da UFPa. Campus do Guamá. Belém-Pará.

CARACTERIZAÇÃO DO PROBLEMA

A tecnologia de processamento das sementes de cupuaçu visando o preparo de cupulate passa pelas operações de fermentação, secagem, torração, descascamento e formulação. O processo anteriormente publicado foi desenvolvido em escala laboratorial projetada para a semi-industrial. O grande problema que limitou a sua utilização, foi a dificuldade de se proceder o descascamento das sementes.

SOLUÇÃO TECNOLÓGICA PROPOSTA

As etapas propostas para o processamento agroindustrial das sementes de cupuaçu, seguem as operações de : fermentação, secagem, torração, prensagem, moagem, tamização e formulação do produto. A prensagem e a moagem realizadas sem descascamento prévio, favorecem a separação do casquilho pelo processo de tamização.

Como produtos da prensagem são obtidos a torta que será posteriormente moída e tamizada para a produção do cupulate em pó e a manteiga de cupuaçu que poderá ser usada nas indústrias chocolateira, farmacêutica e de cosméticos.

A moagem é feita primeiramente em moínho de facas munido de peneira com 2mm de malha. O material é submetido à tamização usando-se malhas de 1mm e 0,42mm, fornecendo produtos em pó com granulometria e solubilidade diferentes.

O cupulate em pó, é o produto obtido pela adição de 10% de açúcar cristal ao pó obtido após a tamização das sementes prensadas e moídas.

Na indústria chocolateira poderão ser produzidos o cupulate em pó e em tabletes meio-amargo, ao leite e branco, todos similares ao chocolate (EMBRAPA-CPATU, 1990.Boletim de Pesquisa,108.38p.)

VANTAGENS EM RELAÇÃO A SITUAÇÃO ATUAL

O cupulate em pó já comercializado por uma indústria do ramo, apresentou inicialmente 7% de casquilho das sementes, percentual

intolerável causando acentuados prejuízos à aparência e a solubilidade, além de detectáveis interferências organolépticas relacionadas principalmente ao sabor do produto final.

O cupulate em pó obtido segundo a técnica proposta apresenta melhores solubilidade, aparência e sabor que o já comercializado e pode ser comparado ao chocolate em pó.

O processo tem a vantagem de estabelecer definitivamente, o descascamento das sementes de cupuaçu aproveitadas no preparo de cupulate em pó, em escala agroindustrial.

PÚBLICO ALVO

A técnica de descascamento das sementes de cupuaçu em maior escala, beneficiará diretamente os empresários interessados na produção de cupulate em pó ou em tabletes meio-amargo, com leite e branco, bem como o público consumidor, o qual terá disponível para aquisição, um produto de melhor qualidade.

IMPACTOS E ACESSO A TECNOLOGIA

O principal impacto da tecnologia é, sem dúvida, a solução do problema enfrentado por processadores de cupulate, para o descascamento das sementes de cupuaçu numa escala maior que a artesanal.

CONTRIBUIÇÃO BIBLIOGRÁFICA

NAZARÉ, R.F.R. de; BARBOSA, W.C. & VIEGAS, R.M.F. **Processamento das sementes de cupuaçu para a obtenção de cupulate.** Belém-Pará: Embrapa-CPATU, 1990. 38 p. il. (Embrapa-CPATU. Boletim de Pesquisa, 108).