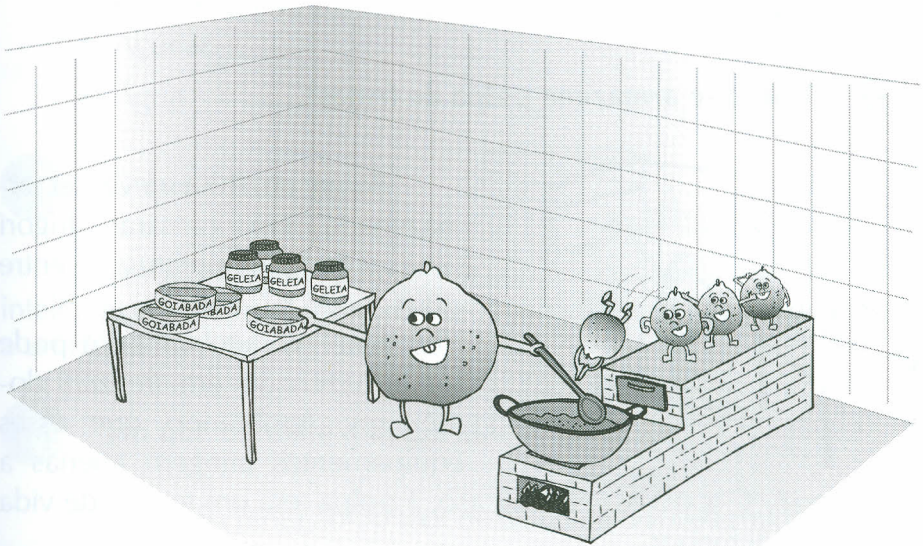


# 11

## Processamento



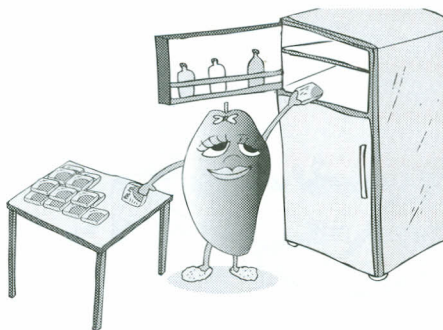
*Patrícia Moreira Azoubel*

## 162 O que é polpa de fruta e qual sua aplicação?

É o produto obtido pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, por processos tecnológicos adequados.

A polpa de fruta tem grande aplicação tanto para uso industrial quanto doméstico, pois é aproveitada na elaboração de iogurtes, sorvetes, doces, geleias, néctares e produtos de panificação.

## 163 Como se armazena polpa de frutas?



Polpa de fruta deve ser armazenada em câmaras frigoríficas com temperaturas entre  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$  e  $-25\text{ }^{\circ}\text{C}$ .

Esse produto também pode ser armazenado em *freezers* domésticos, lembrando que esses equipamentos atingem apenas a

faixa de  $-8\text{ }^{\circ}\text{C}$  a  $-10\text{ }^{\circ}\text{C}$ . Nesse caso, a polpa terá um tempo de vida de prateleira menor.

## 164 O que é suco de frutas?

É o líquido límpido ou turvo extraído da fruta por meio de processo tecnológico adequado, não fermentado, de cor, aroma e sabor característicos, submetido a tratamento que assegure a apresentação e a conservação até o momento do consumo.

## 165 Suco de frutas é o mesmo que nectar de fruta?

Não, porque o néctar é obtido pela dissolução da polpa ou suco de fruta integral em água, adicionado de açúcares, acidulantes ou conservantes.

166

### Quais os ingredientes necessários para se preparar geleia?

São necessários os seguintes ingredientes:

- Fruta fresca.
- Pectina.
- Ácido.
- Açúcar.
- Água.

167

### O que é fruta seca?

É o produto obtido pela perda parcial da água da fruta madura, inteira ou em pedaços, por processos tecnológicos adequados, onde a umidade final do produto é 25% (p/p).

168

### Em que consiste a desidratação de frutas?

Consiste na redução do teor de água até um determinado nível, no qual as concentrações de açúcares, ácidos, sais e outros componentes sejam suficientemente altas para reduzir a atividade de água, impedindo o crescimento e a reprodução de microrganismos responsáveis pela deterioração de alimentos. Portanto, a desidratação tem como principal objetivo a conservação do produto.



169

### Que tipo de secador é usado para secar frutas?

Os secadores mais usados para frutas são do tipo cabine ou túnel, sendo este último recomendado para processar grandes quantidades de material.

**170 De que formas podem ser consumidas as frutas secas?**

Podem ser consumidas in natura ou usadas em formulações de produtos como iogurtes, sorvetes, pães, bolos, molhos, entre outros.

**171 Como se deve embalar frutas secas?**

Geralmente, em frutas secas com perda de umidade na superfície durante a estocagem, usa-se celofane.

Já para frutas secas que requerem que a embalagem mantenha seu teor de umidade inicial, são usadas embalagens flexíveis de estruturas como polipropileno, polipropileno biorientado/polietileno de baixa densidade e polietileno poliéster/polietileno de baixa densidade.