

A receita proposta é muito cremosa e apresenta, em média, 90 mg de vitamina C por 100 g de produto, índice considerado elevado para produtos processados.

Em nossas pesquisas foram testadas várias formulações de picolé de camu-camu e todas foram aprovadas em análises sensoriais. Assim, incentivamos a produção de novas formulações como, por exemplo, sem leite, com leite vegetal, creme de leite, banana congelada, em substituição ao leite e ao açúcar.



Foto: Maria Fernanda B. Durigan

Figura 4. Picolé de camu-camu pronto.



**Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária**  
Rodovia BR-174, km 8 - Distrito Industrial  
Tel: (95) 4009-7100 - Fax: (95) 4009-7102  
Cx. Postal 133 - CEP. 69.301-970  
Boa Vista - Roraima- Brasil  
<https://www.embrapa.br/roraima>

#### **Autores:**

Maria Fernanda B. Durigan – Embrapa Roraima  
Edvan Chagas – Embrapa Roraima  
Maria Luiza Grigio – Doutoranda da Rede  
Bionorte/UFRR

**Fotos:** Maria Fernanda B. Durigan

## PICOLÉ DE CAMU-CAMU

(*Myrciaria dubia* (Kunth) McVaugh)



Folder nº 14  
Março/2017 – 50 exemplares



## Picolé de Camu-camu

O camu-camu, também conhecido em Roraima como caçari ou araçá d'água, é uma fruteira Amazônica que apresenta elevado potencial nutricional devido a seus altos teores de vitamina C, antocianinas, polifenóis e propriedades antioxidantes. Seus frutos apresentam casca de coloração púrpura, muito atrativa. A polpa pode ser utilizada na preparação de sucos, geleias, licores e doces, mas ainda é pouco explorada no Brasil, devido ao sabor considerado ácido e adstringente.

Mesmo após o processamento, os produtos oriundos da fruta se destacam por manterem os altos teores de vitamina C, o que os classifica, geralmente, como alimentos funcionais.

Por definição, os alimentos funcionais são apresentados em forma de alimento e devem ser consumidos como parte da dieta, e não como suplementos e cápsulas, por exemplo. Além disso, estes devem propiciar benefícios específicos à saúde, tais como redução do risco de doenças e manutenção do bem-estar físico e mental.

Pesquisas realizadas pela Embrapa Roraima testaram várias formulações de picolé de camu-camu, sendo todas contendo elevados teores de vitamina C e aprovadas em análises sensoriais. A receita apresentada neste folder foi a que recebeu as maiores notas nestas análises.

## Preparo da Polpa

O preparo da polpa deve ser cuidadoso, para que não fique amarga ou “travosa”. Sugerimos que os frutos sejam processados com pouca ou nenhuma água, e que a casca e as sementes não sejam demasiadamente trituradas. Na despoldadeira, os frutos podem ser batidos sem água, até que a casca seja rompida (Figura 1). No liquidificador, bater poucas vezes na função “pulsar”, para que a casca seja grosseiramente triturada. A polpa deve ser peneirada antes de utilizada (Figura 2).



Figura 1. Cascas e sementes de camu-camu após extração da polpa em despoldadeira.



Figura 2. Polpa de camu-camu embalada.

## Ingredientes

- 100 g de polpa congelada de camu-camu
  - 100 ml de água
  - 150 g de leite em pó integral (1 xícara)
  - 100 g de açúcar (1/2 xícara)
- \*Sugestões para produção de picolés com maior aceitação pelos consumidores:
- 1 pitada de corante natural vermelho para obter picolés mais coloridos;
  - Uso de liga neutra e emulsificante, conforme indicação de cada fabricante;
  - Sem adição de água, usar 200g de polpa.

## Modo de Preparo

Bater todos os ingredientes no liquidificador. Quando estiver homogêneo e cremoso colocar em formas próprias e levar ao freezer. Após 1 hora, colocar os palitos e deixar congelar por mais 3 horas (Figura 3).



Figura 3. Picolés de camu-camu em forma própria.