

CAJUÍNA



Processo de obtenção

Processo de obtenção da Cajuína

A importância social da cultura do caju é caracterizada pela geração de emprego e renda para a população rural do Piauí, principalmente durante a estação seca. O maior ganho econômico do caju deve-se à amêndoa obtida do beneficiamento do fruto, sendo atualmente observado um aumento no mercado consumidor do pedúnculo in natura e dos subprodutos, como doces caseiros, rapadura, vinho, polpas, sucos e cajuína. O pedúnculo representa 90% do peso do caju e a castanha 10%. O suco fresco clarificado (pela eliminação do tanino e resíduos de polpa), filtrado, hermeticamente engarrafado e cozido em banho-maria dá origem à cajuína, bebida refrescante, não alcoólica, sem aditivos químicos incorporados e com açúcares do próprio suco, que apresenta a vantagem de ser armazenada por muito tempo, sem perder suas qualidades nutritivas e organolépticas. A variedade de caju utilizada para a extração do suco é fator determinante para a qualidade final da cajuína. Atualmente o clone de cajueiro anão-precoce mais recomendado é o CCP 76, por conter muito suco, de sabor doce e pouca fibra.

Produção da cajuína

O processo de fabricação da cajuína deve seguir as seguintes etapas:

- **Colheita do caju:** deve ser feita no período da manhã, selecionando-se frutos que apresentem tamanho, textura e coloração, típicos de seu estágio maduro (de acordo com as características da variedade).
- **Transporte:** o caju recém-colhido deve ser transportado para a unidade de processamento em caixas de colheita.

• **Recepção e pesagem:** a recepção deve ser instalada próxima ao local de lavagem dos cajus. Nessa etapa, deve-se realizar a pesagem dos frutos para o cálculo do rendimento do produto final.

• **Descastanhamento:** deve ser realizado na unidade de processamento, para garantir a integridade dos pedúnculos.

• **Primeira lavagem:** tem como finalidade eliminar sujeiras e resíduos procedentes do campo (galhos, grãos de areia, insetos).

• **Seleção:** os pedúnculos devem ser colocados em mesa de aço inox, para que os não amadurecidos (verdes), danificados e em início de apodrecimento sejam devidamente retirados.

• **Segunda lavagem ou sanitização:** deve ser realizada com a imersão dos pedúnculos em uma solução de 10 litros de água e 50 mL de água sanitária, por 10 minutos.

• **Prensagem ou extração do suco:** as prensas do tipo expeller são as mais recomendadas. O rendimento em suco a partir dos pedúnculos é em torno de 70%.

• **Clarificação do suco:** deve ser realizada utilizando-se a gelatina refinada, na forma de pó granulada amarelo-claro, sem sabor e odor, na proporção de 100 g para 900 mL de água aquecida à temperatura de 50 °C a 60 °C. Adicionar lentamente no suco até a formação de flocos grandes. Deixar o suco em repouso por 1 hora.

• **Filtração:** utilizar filtros de tecido de algodão, instalados em série (três a quatro filtros superpostos), em uma estrutura de ferro ou madeira, com calhas para coleta do suco clarificado.

• **Pré-aquecimento:** o suco clarificado deve ser aquecido a uma temperatura de 85 °C a 90 °C por 15 a 20 minutos. Ocorrerá uma leve caramelização de açúcares, com mudança de sabor, aroma e cor.

• **Enchimento das garrafas:** garrafas de 500 mL, lavadas e esterilizadas, devem receber o suco ainda quente (70 °C a 80 °C) para provocar a formação de vácuo que ajuda na conservação do produto.

• **Fechamento das garrafas:** as garrafas devem ser fechadas ainda quentes com tampas metálicas ou plásticas, utilizando-se uma capsuladeira de mesa.

• **Tratamento térmico:** as garrafas fechadas são colocadas em cestos de alumínio e imersas em água fervente, em tanques com serpentina de aquecimento, por 1 a 2 horas no máximo para não degradar a vitamina C.

• **Resfriamento:** para retirar as garrafas é realizado um resfriamento lento e gradual, adicionando-se água corrente ao tanque até atingir a temperatura de 45 °C a 50 °C, sem riscos de quebra e estouro.

• **Rotulagem e armazenamento:** para a rotulagem, observar as normas do MAPA e ANVISA. O armazenamento é feito à temperatura ambiente, sendo as garrafas acondicionadas em caixas de papelão.





Meio-Norte

Av. Duque de Caxias, 5.650, Bairro Buenos Aires
64.008-780, Teresina, PI
Fone: (86) 3198-0500 - Fax: (86) 3198-0530
www.embrapa.br/meio-norte
Serviço de Atendimento ao Cidadão(SAC)
www.embrapa.br/fale-conosco/sac

Técnicos Responsáveis

Ana Lúcia Horta Barreto
José Lopes Ribeiro

Fotos

Magda Cruciol

Apoio



**MINISTÉRIO DA
AGRICULTURA, PECUÁRIA
E ABASTECIMENTO**

