



Dicas:

- É muito importante que a geleia fique bem cozida, principalmente se houver pedaços, o que pode levar até mais de 30 minutos sob fogo baixo. Se a massa do doce ficar com a polpa "crua", deteriorará rapidamente.
- Para o armazenamento, com a geleia ainda bem quente, encha os recipientes de vidro, até 90% da capacidade, feche com a tampa apropriada e vire-os para baixo, deixando-os assim por, no mínimo, 15 minutos aproximadamente. Após esse procedimento, desvire e armazene sob temperatura ambiente.
- Para armazenar em recipientes plásticos e/ou descartáveis, esperar a geleia esfriar. Recomenda-se armazenar em geladeira para maior durabilidade.
- Ao utilizar recipientes de vidro, esterilize-os previamente para maior durabilidade e segurança alimentar: Disponibilizar os vidros e as tampas limpos dentro de uma panela, sobre uma grade ou pano limpo (para que os vidros não quebrem com o aquecimento direto), cobrir tudo com água e, quando levantar fervura, contar 10 minutos. Diminua a temperatura, mas mantenha os vidros na água quente até o momento de usar. Recomendamos o uso de tampas novas, facilmente adquiridas em lojas especializadas.



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>

Autora:

Maria Fernanda Berlingieri Durigan
Pesquisadora -Pós-colheita e Agroindústria

Receita desenvolvida em parceria com alunos do curso de Agroindústria do Instituto Federal de Roraima (IFRR) - Campus Novo Paraíso.

Acesse o site do projeto:
www.cupuacuforte.com.br

Folder nº 21
Dezembro/2017 – 150 exemplares

Realização:



Patrocínio:



Pós-colheita e Agroindústria: Geleia Artesanal de Cupuaçu



Processamento e agregação de valor a polpa de cupuaçu: Geleia artesanal de cupuaçu

A cultura do cupuaçu (*Theobroma grandiflorum* (Willd. ex Spreng.) Schum.) tem como característica o cultivo pela agricultura familiar em pequenas propriedades. Geralmente os produtores têm reduzida capacidade de armazenamento e comercialização imediata da safra dos frutos, sofrem com perdas e desperdícios, gerando prejuízos.

A produção de geleia de cupuaçu artesanal é considerada uma boa oportunidade para o aproveitamento do excedente da safra, agregando valor e aumentando as possibilidades de armazenamento, transporte e comercialização dos produtos e renda ao produtor. Além disso, a partir da geleia é possível elaborar muitas outras receitas, como o recheio dos famosos bombons de cupuaçu, tortas e pavês.

O que são alimentos artesanais?

São alimentos produzidos com produtos locais e características tradicionais, culturais ou regionais, sempre em conformidade com padrões de identidade e qualidade estabelecidos nas legislações vigentes para alimentos e aditivos.

Na produção de geleias é importante considerar, além do sabor e da aparência, a qualidade está diretamente relacionada

à boa higiene e à manutenção do padrão de qualidade dos produtos. Desse modo, os agricultores familiares que desejam produzir geleia precisam ter a máxima atenção nas etapas básicas, como a seleção e sanidade de frutos. Além disso, deve haver muita higiene das pessoas e do local, dos utensílios envolvidos na produção da polpa e da geleia, assim como no armazenamento e no transporte. Esses cuidados são deveres do fabricante e precisam da máxima atenção de todos os envolvidos no processo.

O que é considerado geleia no Brasil?

Geleia de fruta é o produto obtido pela cocção de frutas, inteiras ou em pedaços, polpa ou suco de frutas, com açúcar e água e concentrado até consistência gelatinosa (ANVISA, RDC 65/2007)

Ingredientes

- 1kg de polpa de cupuaçu
- 1kg (5 copos) de açúcar
- 400 mL (2 copos) de água

Utensílios

- Panela média de fundo grosso
- Potes de vidro com tampa (esterilizados)
- Talheres (colher)

Modo de Preparo

Em uma panela, misture bem a polpa, a água e metade da quantidade de açúcar. Levar ao fogo baixo até obtenção de uma

massa homogênea. Adicionar o restante do açúcar, mexendo sempre, até que a massa desgrude do fundo da panela e obtenha coloração e consistência desejadas (Figura 1), mas com a polpa bem cozida.



Figura 1. Preparo da geleia de cupuaçu com ingredientes recém-misturados (A) e após 30 minutos sob fogo baixo (B).