

PRODUÇÃO DE FARINHA DE POLPA DE MACAÚBA

A farinha de polpa de macaúba é um excelente alimento. Contém bons óleos e ajuda na saúde como um todo. Pode ser também uma fonte de renda a mais.

Coleta de frutos

seleção de frutos saudáveis



Frutos selecionados e limpos

Para produzir a farinha, devem ser coletados e separados **frutos** bem **sadios**. Para retirar a sujeira, lavar os frutos em **água limpa** e deixar 15 minutos em uma solução de água sanitária (1 colher de sopa para 1 litro de água). Não esquecer de **enxaguar** em água limpa!



Frutos descascados



Polpa retirada manualmente

Bom, agora vem a parte de **descascar e retirar a polpa**. Prepare uma faca bem amolada e com cuidado vá cortando a polpa.

Secagem no secador solar



Propomos, para fazer a **secagem** de forma mais rápida e por igual, o uso de um secador solar. Neste caso, não gasta energia.

Então, é espalhar bem a polpa sobre as bandejas e colocar no secador. O secador deve estar **virado para o sol**. Por isso, vá virando o secador durante o dia para que fique sempre de frente para o sol.

Moagem



Polpa seca

O ponto final de secagem é quando a polpa está bem seca e fácil de **moer num liquidificador**. O tempo que vai levar depende da presença do sol.

Embalagem



Farinha

Guardar em **embalagens plásticas**, de preferência sem contato com a luz. Até 3 meses, terá um bom produto se estiver bem sequinha.

Pronto, aí está uma farinha para usar em bolos, cremes, mingau e no que mais sua criatividade permitir ou para vender!