

**EMBRAPA**

Vinculada ao Ministério da Agricultura
 Centro de Pesquisa Agropecuária
 do Trópico Semi-Árido (CPATSA)
 BR-428 - Km 152
 Rodovia Petrolina/Lagoa Grande
 Fone: (081) 961 - 0122 *
 Telex (081) 1878
 Cx. Postal, 23
 56.300 - PETROLINA - PE

COMUNICADO TÉCNICO

Nº 21, Jul/87, p.1-4

PROCESSAMENTO DE UVAS-PASSA NA REGIÃO SEMI-ÁRIDA DO NORDESTE

Teresinha Costa Silveira de Albuquerque¹
 João Antônio Silva de Albuquerque²
 Selma Maria do Nascimento Sobral Vieira³

As uvas-passa estão entre os alimentos totalmente importados pelo Brasil, o que acarreta grande evasão de divisas do País. Em 1983, a importação desse produto atingiu 5,31 mil toneladas, no valor de 5,34 milhões de dólares, esse representando 44% do total das importações de uvas e seus derivados (passas e vinhos) atingindo, em 1984, 50%. Se essas passas fossem produzidas no País os recursos poderiam ser usados para importações mais vitais e, ao mesmo tempo, abrir-se-ia uma nova perspectiva para a produção vitícola nacional.

As uvas-passa são o resultado da desidratação natural ou artificial de uvas frescas, sendo a secagem natural ao sol, o processo mais utilizado mundialmente para a produção de passas.

Entre as condições climáticas de maior importância para a desidratação natural ao sol, temos a umidade relativa do ar, a temperatura do ar e a luminosidade.

A umidade relativa do ar, fator de maior relevância, considera-se excelente na faixa de 30%; boa, quando se encontra entre 30 e 40%; satisfatória de 40 a 50%. Acima de 50% a secagem ao sol não se processa, e as uvas ficam suscetíveis ao apodrecimento.

A temperatura do ar ideal deve se manter em torno de 30°C.

A luminosidade está relacionada com os dois fatores referidos anteriormente. Os dias limpos (sem nuvens), indicam alta luminosidade e nessa situação, a temperatura e a umidade relativa mantêm-se nos níveis adequados às atividades de secagem natural.

¹ Enga. Agra., M.Sc., EMBRAPA-Centro de Pesquisa Agropecuária do Trópico Semi-Árido (CPATSA), Caixa Postal 23, 56300 Petrolina, PE.

² Eng. Agra., M.Sc., EMBRAPA-CPATSA.

³ Enga. Agra., EMBRAPA-CPATSA.

CT/21, CPATSA, jul/87, p.2

Dentre as regiões vitícolas brasileiras, o Semi-Árido do Nordeste é a única com potencialidades para a produção de passas de uva sob condições naturais, uma vez que as condições climáticas da região, com baixa umidade relativa do ar e altas temperaturas favorecem esse tipo de processamento, como também o cultivo irrigado da videira durante o ano todo, proporcionando a obtenção de uvas com alto teor de açúcar.

As uvas frescas que serão processadas na forma de passas deverão apresentar uma percentagem de açúcar (sólidos solúveis) acima ou, no mínimo, igual a 21°Brix (medida que indica a percentagem de açúcar da uva), ou seja, devem estar bem maduras.

As uvas sem sementes são as ideais para a produção de passas, para tanto, vários cultivares estão sendo estudados pela pesquisa no submédio São Francisco, no campo experimental de Mandacaru, e alguns vêm apresentando bons resultados ao nível experimental.

O cultivar 'Itália' (com semente) representa, aproximadamente, 85% da produção de uvas para o consumo "in natura" na região do submédio São Francisco, no entanto, 5 a 15% dessa produção é imprópria para a comercialização, por apresentar cachos com bagas pequenas ou manchadas e de tamanho reduzido. Esse refugo serve como importante matéria prima para o processamento de passas, tendo-se, dessa forma, o aproveitamento total da produção.

MATERIAIS NECESSÁRIOS PARA O PROCESSAMENTO

- . 02 tanques inox com capacidade para 100 litros;
- . 02 baldes inox perfurados com capacidade para 10 litros;
- . refratômetro (aparelho usado para medir a % de açúcar da uva);
- . bandejas de tela de arame de 1m x 2m de dimensão;
- . papel madeira;
- . peneira de malha de 0,5cm x 0,5cm;
- . balança.

TÉCNICA DE PROCESSAMENTO

Colhem-se cachos de uvas bem maduras, com um teor de açúcar em torno de 21°Brix, fazendo-se em seguida uma limpeza para retirada de bagas apodrecidas ou furadas por insetos, pesando-se, depois, as uvas selecionadas.

Em um dos tanques de inox coloca-se água, levando-se o mesmo a uma fonte de calor, que pode ser um fogo no chão, até que a água atinja a temperatura de fervura (100°C), quando então é incorporado o hidróxido de sódio (soda cáustica) a 0,4%, ou seja, para cada litro de água adiciona-se 4g do produto.

CT/21, CPATSA, jul/87, p.3

Os cachos de uvas são colocados em baldes inox perfurados, sendo depois mergulhados na solução de hidróxido de sódio, já preparada, por um período de 5 a 15 segundos, ou seja, até que a película das uvas apresentem pequenas rachaduras, o que permitirá que as mesmas se desidratem mais rápido e uniformemente.

Depois, os cachos são submersos no outro tanque que contém água limpa e, se possível, corrente, para retirada dos resíduos da soda, quando então são colocados em peneiras de arame para escorrer o excesso de água.

Os cachos, já escorridos, são arrumados a céu aberto sobre bandejas de madeira, com piso de tela de arame, e forradas com papel madeira ou, simplesmente, sobre as folhas de papel madeira colocadas diretamente sobre o solo.

A secagem processa-se em 7 dias, sendo que nesse período os cachos devem ser virados uma ou duas vezes para se desidratarem uniformemente.

Depois da desidratação, faz-se o desengaço, isto é, separam-se as bagas do engaço dos cachos, ficando as passas prontas para serem lavadas, quando então se uniformiza o teor de umidade em torno de 15%, adquirindo as mesmas um aspecto brilhante.

Após as passas estarem limpas de impurezas são fumigadas com Brometo de Metila, conforme especificações do produto, para serem eliminados ovos e larvas de insetos que tenham permanecido agregados às mesmas. As passas então são pesadas e estarão prontas para serem acondicionadas e colocadas à venda para consumo.

As passas tratadas têm uma conservação de, aproximadamente, cinco meses, sem perder suas características organolépticas (sabor, aroma, cor, textura).

A quantidade de uvas frescas para a produção de um quilo de passas é relacionada ao teor de sólidos solúveis. Quanto maior for a quantidade de açúcar da uva, menor será a quantidade de uvas frescas necessárias para a produção de um quilo de passas. Quando as uvas do cultivar 'Itália' apresentam uma percentagem de sólidos solúveis em torno de 21°Brix, a relação fica em torno de 3,8kg de uvas frescas para produzir 1kg de passas (1:3,8).

As passas obtidas dessa maneira adquirem uma cor castanho-clara e apresentam ótimas características organolépticas.

Diante da facilidade de produção e das ótimas condições climáticas para se produzir passas, fica evidenciada a viabilidade e conveniência, ao nível de pequenos e médios produtores, o processamento das mesmas na região do submédio São Francisco.

CT/21, CPATSA, jul/87, p.4

ETAPAS DO PROCESSAMENTO DE UVAS-PASSA

- . Determinação do teor de sólidos solúveis
- . Colheita
- . Pesagem dos cachos
- . Imersão na solução de hidróxido de sódio
- . Lavagem com água fria corrente
- . Secagem ao sol
- . Desengaçamento
- . Lavagem para limpeza e equilíbrio da umidade
- . Fumigação
- . Pesagem
- . Embalagem
- . Estocagem

CPATSA, jul/87, p.4

CPATSA