



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

ISSN 0100-6061

COMUNICADO TÉCNICO

CT/38, CPATSA, julho/89, p.2

PRODUÇÃO DE PASSAS ATRAVÉS DA DESIDRATAÇÃO ARTIFICIAL NA REGIÃO SEMI-ÁRIDA BRASILEIRA¹

Selma Maria do Nascimento Sobral Vieira²

A região semi-árida brasileira se apresenta com grande potencial para produção de uvas de alta qualidade durante todo o ano, favorecendo dessa forma, a produção de passas de excelentes características organolépticas em qualquer época do ano.

A secagem natural ao sol é o processo mais utilizado no mundo inteiro, onde são verificadas as condições de baixa umidade relativa do ar e altas temperaturas.

A desidratação artificial das uvas frescas, ou seja, a secagem em estufa com ar quente e seco, é realizada quando as condições climáticas favoráveis a uma secagem natural não ocorrem.

No semi-árido brasileiro, num período que compreende de dezembro a agosto (período chuvoso ou de umidade relativa do ar alta), embora haja a matéria-prima de qualidade (uvas com °Brix em torno de 22), não há condições de produção de passas ao natural.

O CPATSA/EMBRAPA, percebendo as perspectivas técnico-econômicas que poderiam ser geradas a partir da produção de passas o ano inteiro, desenvolveu pesquisas sobre a secagem de uvas frescas em estufa, através do convênio EMBRAPA/FIPEC.

As passas são produzidas de uvas frescas bem maduras, com uma percentagem de sólidos solúveis em torno de 22 °Brix. São utilizados cultivares pirênicas e apirênicas.

Colhidos os cachos de uvas bem maduras, é feita em seguida uma limpeza nos mesmos, sendo retiradas as bagas danificadas. A pesagem é feita com as uvas selecionadas.

A desidratação de uvas frescas pode ser realizada de duas formas:

- 1ª) Os cachos são submersos numa solução de hidróxido de sódio (0,4%), num período de 5 a 15 segundos, o que provoca a rachadura da película, favorecendo a uma mais rápida desidratação.

Em seguida, os cachos são lavados em água corrente e postos para secar. São espalhados nas bandejas e levados para a estufa. A temperatura nas primeiras doze horas é de 50°C, elevando-se a mesma para 70°C por mais trinta e seis horas.

¹ Convênio EMBRAPA/FIPEC

² Eng^o Agr^o EMBRAPA - Centro de Pesquisa Agropecuária do Trópico Semi-Árido (CPATSA), Caixa Postal 23, CEP 56300, Petrolina-PE.

Nº 38, julho/89, p.1-2

Quanto melhor a qualidade da uva fresca melhor será a qualidade e maior o rendimento da passa.

O produto final da secagem em estufa apresenta excelentes características organolépticas com uma coloração castanho-escuro (provenientes de uvas não mergulhadas na solução de hidróxido de sódio), e castanho-clara (provenientes de uvas mergulhadas em solução de hidróxido de sódio); após lavadas em água corrente, as passas apresentam-se bem brilhantes.

2ª) Os cachos, após a limpeza, são espalhados nas bandejas e estas colocadas na estufa a uma temperatura inicial de 40°C, a qual é gradativamente elevada até 70°C num intervalo de 96 horas.

Ao final da secagem, são feitos o desengaçó e a seleção das passas, as quais sofrem uma lavagem em água corrente, postas para secagem novamente até atingirem uma uniformidade com umidade em torno de 15%.

As passas, então já frias, são fumigadas com produtos específicos, pesadas e bem acondicionadas, conservando suas características organolépticas por aproximadamente cinco meses.

Nº 38, julho/89, p.1-2

Quanto melhor a qualidade da uva fresca melhor será a qualidade e maior o rendimento da passa.

O produto final da secagem em estufa apresenta excelentes características organolépticas com uma coloração castanho-escuro (provenientes de uvas não mergulhadas na solução de hidróxido de sódio), e castanho-clara (provenientes de uvas mergulhadas em solução de hidróxido de sódio); após lavadas em água corrente, as passas apresentam-se bem brilhantes.

Tiragem: 2000 exemplares**Impressão: CPATSA****Petrolina, 1989**

2ª) Os cachos, após a limpeza, são espalhados nas bandejas e estas colocadas na estufa a uma temperatura inicial de 40°C, a qual é gradativamente elevada até 70°C num intervalo de 96 horas.

Ao final da secagem, são feitos o desengaçó e a seleção das passas, as quais sofrem uma lavagem em água corrente, postas para secagem novamente até atingirem uma uniformidade com umidade em torno de 15%.

As passas, então já frias, são fumigadas com produtos específicos, pesadas e bem acondicionadas, conservando suas características organolépticas por aproximadamente cinco meses.

CP/nts.