

Nº 85, dez./99, p.1-3

EXTRATOR DE SUCOS VEGETAIS A VAPORJosé Barbosa dos Anjos¹

A extração de sucos de frutas a vapor é uma técnica que, se bem utilizada, pode ajudar os pequenos fruticultores a agregar valores aos produtos.

O extrator de sucos vegetais a vapor destina-se, principalmente, às frutas, as quais são submetidas a um cozimento em atmosfera com vapor d'água saturado. Isso resulta na retirada de suco clarificado (pasteurizado) com as características de aroma e sabor do produto "in natura". Esse suco, se manipulado de acordo com as práticas adequadas de fabricação, pode ser acondicionado em garrafas e armazenado à temperatura ambiente.

O aparelho extrator foi adaptado de um protótipo publicado na Revista Juventude Rural em junho de 1984. É composto por um jogo de três painéis superpostos, que se encaixam. A cesta para as frutas fica dentro do coletor de suco e o conjunto formado por estes dois componentes se encaixa sobre a reentrância do recipiente utilizado para aquecer a água (Figura 1). A cesta que recebe as frutas pode ser confeccionada de chapa perfurada ou de tela, dependendo das disponibilidades locais. Todo material utilizado na confecção do equipamento deve ser de aço inoxidável.

¹Engº Agrº, M.Sc., Pesquisador em Mecanização Agrícola. Embrapa Semi-Árido. Cx. Postal 23, 56300-000 Petrolina-PE. E-mail: ibanjos@cpatsa.embrapa.br

CT/85, Embrapa Semi-Árido, dez./99, p.2

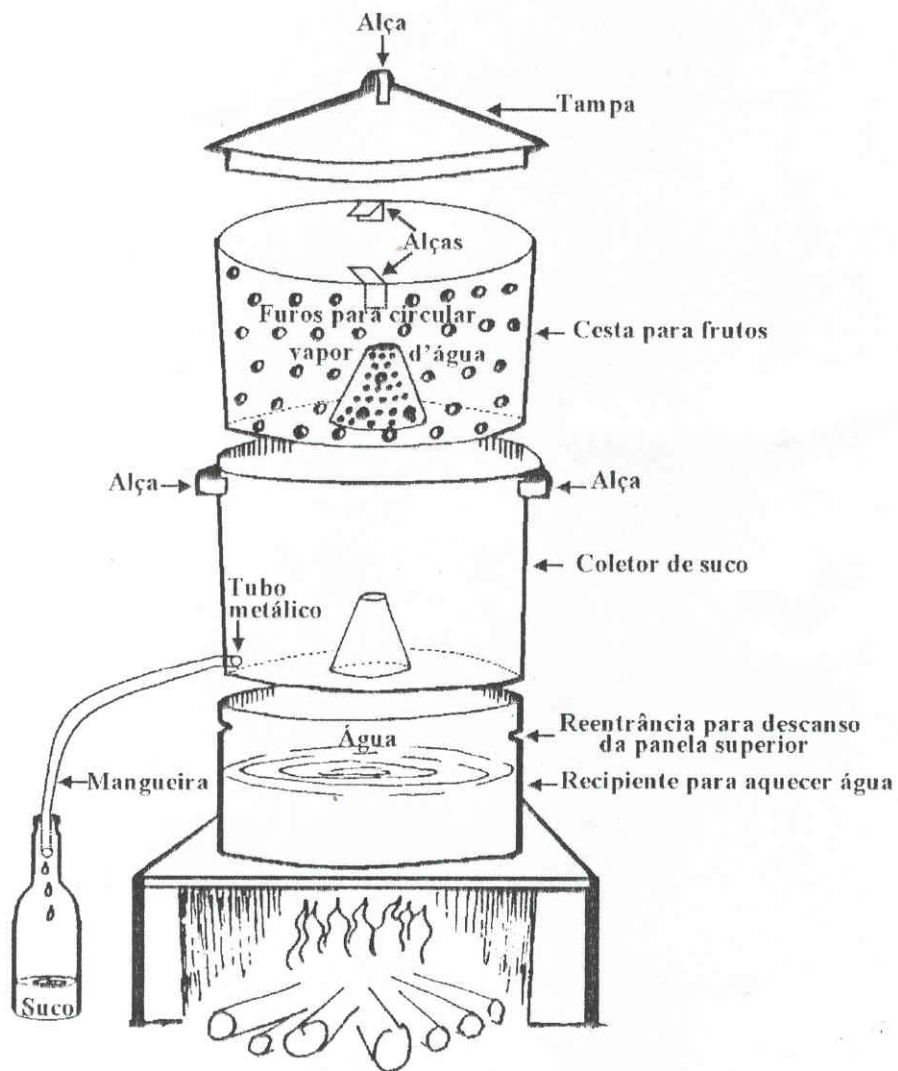


Figura 1. Desenho esquemático do extrator de sucos vegetais a vapor

CT/85, Embrapa Semi-Árido, dez./99, p.3

À medida que o suco é extraído, deve ser engarrafado em recipientes de vidro (litros, garrafas) esterilizados e cheios até a capacidade máxima (nível rente à boca). Depois de fechados com tampas (novas) próprias para garrafas, em máquina apropriada para fechamento, as garrafas são colocadas em posição invertida (tampa para baixo) até completar o resfriamento. Estes procedimentos asseguram a conservação do produto à temperatura ambiente, sem riscos de deterioração durante o período de armazenamento.

O extrator de sucos tem uso múltiplo, visto que, além de extrair sucos de frutas, pode ser utilizado para extrair substâncias aromáticas, corantes e princípios ativos de vegetais, utilizados no controle fitossanitário. Vale salientar que no caso de extração de sucos de frutas, os resíduos podem ser aproveitados na fabricação de doces e geléias.

A adaptação introduzida no equipamento foi colocar as alças de manuseio no interior da cesta perfurada. Isto permite obter um maior espaço útil para frutas destinadas ao processamento e, conseqüentemente, uma maior eficiência do equipamento.

REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICA

OS SEGREDOS da destilação de suco. **Revista Juventude Rural**, Florianópolis, v.1, n.3, p. 27-28, jun. 1984.

Revisão Editorial: Eduardo Assis Menezes

Composição: Nivaldo Torres dos Santos

Normalização bibliográfica: Maristela Ferreira Coelho de Souza/Edineide Maria Machado Maia

Impressão: 500 exemplares