

RECOMENDAÇÕES TÉCNICAS



PREPARO DE PRODUTOS DERIVADOS DO CUPUAÇU

Embrapa

Amazônia Oriental

APRESENTAÇÃO

O cupuaçu é, sem dúvida, a fruta amazônica mais apreciada para o consumo, quer seja pelos nativos, quer seja por turistas de várias partes do Brasil e de outros países.

A polpa de cupuaçu é consumida nas formas de néctar (refresco), sorvete, picolé, creme, doce, bombom com chocolate, balas, iogurte, salame e licor. Este consumo representa no total, um aproveitamento da ordem de 32% a 35% da fruta na forma de polpa, produto muito comercializado atualmente, conservado sob congelamento. O restante da fruta é composto por cerca de 45% de casca e aproximadamente 20% de sementes, estas últimas com chances de aproveitamento na produção de matéria-prima para as indústrias farmacêutica e de cosméticos e para a fabricação de cupulate (produto semelhante ao chocolate).

Os produtos de cupuaçu de maior comercialização no mercado local, obtidos por processamentos industriais e/ou artesanais são: os gelados - sorvete, néctar (chamado de suco) e picolé, além de processados com uso de aquecimento (processo térmico) bombom, bala, doce, geléia e licor.

Análise da polpa de cupuaçu in natura

Determinação	Resultados
Acidez (g ácido cítrico/100g de polpa)	2,45
°Brix (%)	10,80
PH	3.30
Aminoácidos (mg de N protéico/100g)	21,90
Vitamina C (mg/100g)	23,12
Pectina (g/100g)	0,39
Minerais totais (g/100g)	0,67
Óleo (g/100g)	0,53
Sólidos totais (g/100g)	11,00
Açúcares redutores (g/100g)	9,09

RECOMENDAÇÕES TÉCNICAS

Seqüência de preparo de produtos

Doce de cupuaçu

Cupuaçu (Frutos) ⇒ Lavagem ⇒ Quebra/seleção ⇒ Despulpamento ⇒ Polpa ⇒ Adição de açúcar (1 parte de polpa + 1,5 a 2,0 partes de açúcar) ⇒ Fonte aquecedora para Cozimento e Concentração ⇒ Ponto final 75 - 80°Brix 1 Envase (85°C) em vidros boca larga, tampa de rosca ⇒ Inversão das embalagens (5 minutos) ⇒ Estocagem ⇒ Comercialização ⇒ Consumo (até 120 dias).

Néctar de cupuaçu

Polpa pura de cupuaçu ⇒ Formulação do néctar (18% polpa + 14% açúcar + 0,5% ácido cítrico + 67,5% água) ⇒ Homogeneização ⇒ Envase (garrafas 220 ml) ⇒ Esterilização (tratamento térmico 85 - 90 °C / 30 minutos) ⇒ Resfriamento (água potável corrente) ⇒ Estocagem (temperatura ambiente, média 26°C) ⇒ Comercialização ⇒ Consumo (até 90 dias).

Geléia de cupuaçu

Escaldamento da polpa original (1,3 parte de água quente + 1,0 parte de polpa) ⇒ Coar ⇒ Medir 1 parte de calda + 0,65 parte de açúcar (ou seja 1kg de polpa + 650g de açúcar) ⇒ Cozimento/concentração ⇒ Adição 1,0% de Pectina ⇒ Continuar cozimento até ponto final 70 75°Brix ⇒ Acondicionamento (80°C) ⇒ Inversão das embalagens ⇒ Estocagem (temperatura ambiente, média 26°C) ⇒ Comercialização ⇒ Consumo (até 120 dias).

Preparo de sementes de cupuaçu, matéria-prima para cupulate

Sementes frescas ⇒ Fermentação em caixotes de madeira (durante 5 a 6 dias) ⇒ Secagem (em lonas ao sol) ⇒ Torração (em forno de torrar farinha, temperatura média) ⇒ Embalagem (em sacos de 50 kg) ⇒ Comercialização com a indústria chocolateira.

Preparo de sementes de cupuaçu, matéria-prima para extração da manteiga para uso nas indústrias cosmética e farmacêutica.

Sementes frescas ⇒ Secagem (em lonas ao sol) ⇒ Torração (em forno de torrar farinha, temperatura média) ⇒ Embalagem (em sacos de 50 kg) ⇒ Comercialização com as indústrias cosmética e farmacêutica.

Considerações gerais

- O doce de cupuaçu preparado como recomendado apresenta boa qualidade;
- O néctar de cupuaçu apresenta ótimos resultados tecnológicos, o mesmo ocorrendo com os seus constituintes químicos naturais, sabor e aroma;
- Os contituíntes nutricionais do néctar sofrem pequena diminuição com o aquecimento e continuam a baixar durante a estocagem prolongada, especialmente a vitamina C;
- A geléia de cupuaçu formulada, como indicado, apresenta excelente textura, odor e sabor;
- As sementes de Cupuaçu podem ser aproveitadas após o beneficiamento, na indústria de chocolate;
- As sementes de cupuaçu apenas secas e torradas podem ser comercializadas como matéria-prima utilizada nas indústrias farmacêutica e cosmética.

EQUIPE TÉCNICA

ELABORAÇÃO

Raimunda Fátima Ribeiro de Nazaré
Pesquisadora da Embrapa Amazônia Oriental

COMPOSIÇÃO & ARTE

Rinaldo José Brito Santa Brígida

FOTOS

Raimunda Fátima Ribeiro de Nazaré

PARCERIA



Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
Centro de Pesquisa Agroflorestal da Amazônia Oriental
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
Trav. Dr. Enéas Pinheiro s/n, Caixa Postal 48,
Fone: 299-4500, Fax (91) 276-4235 CEP: 66017-970
E-mail: sac@cpatu.embrapa.br
<http://www.cpatu.embrapa.br>

TIRAGEM: 1.000 Exemplares
Belém-PA - 2003