

Nº 103, dez/99, p.1-3



OBTENÇÃO DE GELÉIA DE CUPUAÇU A PARTIR DA POLPA CONGELADA

Joana Maria Leite de Souza¹

O cupuaçuzeiro (*Theobroma grandiflorum* Schum) é uma planta típica da Amazônia, encontrada em estado silvestre ou cultivada, hoje disseminada por toda a Região Norte. Em estado nativo, a árvore pode ultrapassar 20 m de altura e, sob cultivo, varia de 6 m a 10 m. O fruto é uma baga drupácea, elipsóideia ou oblonga, tendo as extremidades obtusas ou arredondadas, com comprimento entre 12 e 25 cm e diâmetro de 10 a 12 cm, pesando de 500 g a 2500 g. Quando maduro, desprende-se da árvore, deixando o seu pedúnculo. O endocarpo (polpa comestível) é espesso e também a parte do fruto mais utilizada, tem sabor bastante ácido, porém agradável, e cheiro intenso.

Por suas características sensoriais, é bastante apreciado para fabricação caseira de sucos, doces e cremes. Industrialmente, a polpa é congelada e comercializada em supermercados, lanchonetes e restaurantes e nas indústrias de gelados para fabricação de sorvetes, as quais utilizam o congelamento para preservar a matéria-prima.

A diversificação do uso da polpa de cupuaçu, para obtenção de geléia, poderá reduzir perdas de matéria-prima e permitir a estocagem do produto em temperatura ambiente.

FABRICAÇÃO DA GELÉIA DE CUPUAÇU A PARTIR DA POLPA CONGELADA

De modo geral, a geléia é o produto obtido pelo cozimento das frutas inteiras, em pedaços, polpa ou suco, com açúcar e água e concentrado até a consistência gelatinosa. Poderá sofrer adição de acidulantes e pectina artificial, mas não é permitida a adição de aromatizante nem corante para compensar qualquer deficiência no conteúdo natural.

O experimento de fabricação de geléia foi desenvolvido no Laboratório de Produtos Agroflorestais da Embrapa Acre, localizado na BR-364, km 14, em Rio Branco-AC, realizando-se vários testes com formulações caseiras. Depois de definida a composição físico-química e características sensoriais das formulações testadas, procedeu-se a fabricação em escala industrial na planta-piloto da Unidade de Tecnologia de Alimentos (Utal) da Universidade Federal do Acre (Ufac).

Para a elaboração da geléia de cupuaçu foi utilizada polpa congelada em câmara de congelamento da agroindústria do Projeto Reça, embalada em pacotes de 1 kg, e assim conservada até o momento de processamento da geléia.

¹ Eng.-Agr., M.Sc., Embrapa Acre, Caixa Postal 392, 69908-970, Rio Branco-AC.

A polpa foi triturada junto com a água em liquidificador. No teste visual da pectina com o álcool, confirmou-se a presença deste componente no fruto, pela formação de um bloco espesso no fundo do recipiente.

Foram testadas cinco formulações para produção de geléia (Tabela 1).

TABELA 1. Formulações utilizadas para fabricação de geléia de cupuaçu.

Formulação	I	II	III	IV	V
Polpa (g)	500	1000	1000	1000	1000
Água (ml)	600	1000	1000	1200	1000
Açúcar (g)	329	500	802	708,2	1000
Mesh (mm)*	65	65	32	Caseira	32
Acidez (ph)	3,4	3,5	3,5	3,5	3,4
Brix (%)	67,5	67,5	67,5	67,5	67,5

*Tamanho da malha

A mistura foi pré-aquecida para reduzir a viscosidade e a filtração feita a quente em peneiras com diferentes malhas: 65, 32 e caseira, variando também nas formulações o teor de água e açúcar. O suco extraído foi levado ao fogo e após ferver foi adicionado o açúcar. A mistura foi concentrada até atingir 67,5% de sólidos solúveis, valor determinado por meio de refratômetro.

Após a concentração, a geléia foi envasada a quente em vidros com tampa de rosca, previamente esterilizados em vapor a 100°C. Os vidros foram rosqueados e invertidos para completar a esterilização das tampas e após 15 minutos colocados em posição normal e deixados à temperatura ambiente (Figs. 1 e 2).



FIG. 1. Vidros invertidos para esterilização das tampas.



FIG. 2. Vidros em posição normal, após esterilização das tampas.

As cinco formulações foram submetidas a um teste sensorial entre funcionários da Embrapa Acre, em que avaliaram-se a acidez, doçura, consistência e aceitação. Os resultados da análise sensorial podem ser observados nas Figuras 3, 4, 5 e 6. Para o critério consistência, comparou-se a geléia de cupuaçu com uma de morango já existente no mercado

Para fabricação em escala piloto, utilizou-se a formulação que obteve maior aceitação nos requisitos analisados, ou seja, a formulação II.

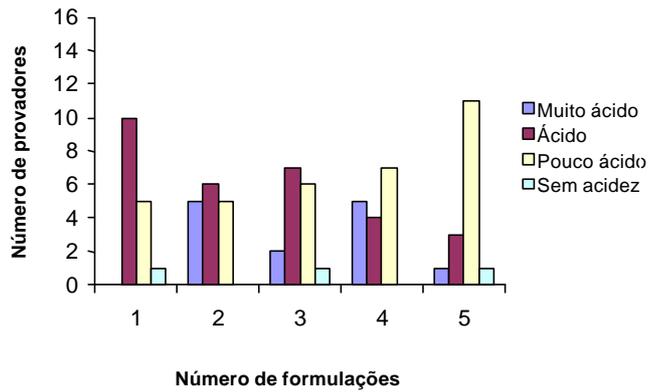


FIG. 3. Resultado da análise sensorial do parâmetro acidez.

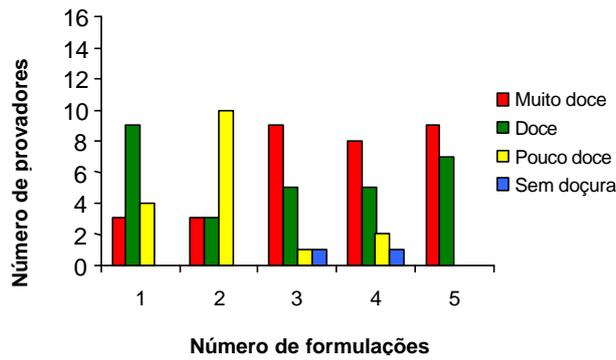


FIG. 4. Resultado da análise sensorial do parâmetro teor de açúcar.

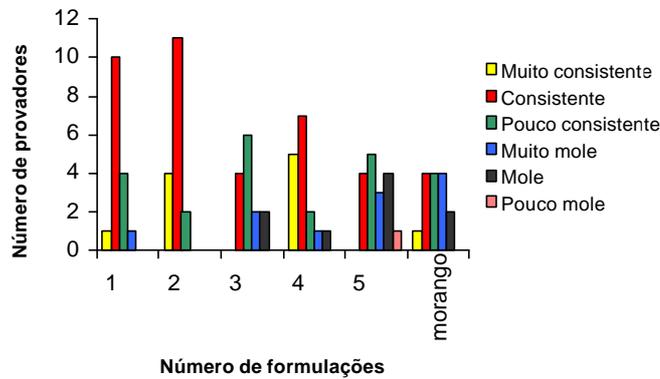


FIG. 5. Resultado da análise sensorial para consistência.

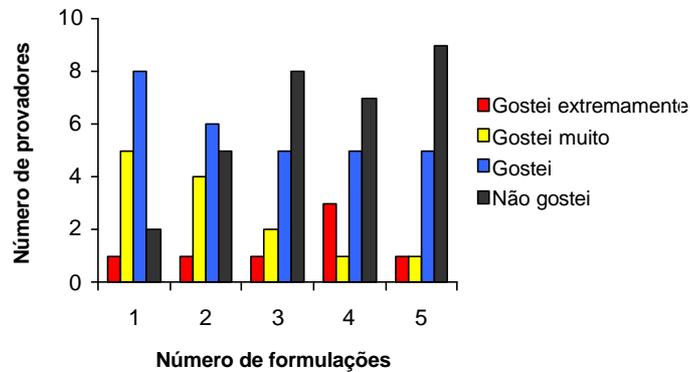


FIG. 6. Resultado da análise sensorial do parâmetro aceitação.