



Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária  
Embrapa Mandioca e Fruticultura  
Ministério da Agricultura e do Abastecimento  
Rua Embrapa, s/n - CP. 007 - Cruz das Almas, BA  
PABX (75) 721-2120 - FAX: (75) 721-1118

Nº 65, dez./99, p.1-2

# COMUNICADO TÉCNICO



Ministério  
da Agricultura  
e do Abastecimento

## APROVEITAMENTO DA CASCA (Albedo) DO MARACUJÁ AMARELO COMO "DOCE" CRISTALIZADO

Fernando César A. U. Matsuura<sup>1</sup>  
Ricardo Luiz Cardoso<sup>2</sup>  
Séryly Santiago Machado<sup>3</sup>

### Introdução

Os frutos do maracujá amarelo (*Passiflora edulis* Sims f. *flavicarpa* Deg.) possuem um suco de coloração amarela, aromático, de sabor ácido e agradável, apresentando considerável valor comercial para processamento como suco, néctar, refresco, sorvete, dentre outros. A casca, o albedo e as sementes de maracujá, constituintes que representam cerca de 40% do peso total do fruto, acumulam-se em grandes quantidades nos pátios das indústrias processadoras de suco. Estes resíduos podem ser aproveitados, como, por exemplo, para a alimentação animal e produção de pectina (albedo) e extração de óleo comestível (sementes).

A composição do albedo de maracujá permite também seu aproveitamento na alimentação humana. Esta publicação apresenta uma forma de processamento, para pequena escala, de albedo cristalizado de maracujá amarelo.

### Processamento

A Figura 1 apresenta o fluxograma deste processamento. A matéria-prima utilizada é o albedo de maracujá amarelo com casca. Os frutos são selecionados, descartando-se os verdes e estragados, lavados em água corrente e clorada (20 ppm de cloro) e cortados ao meio para retirada da polpa e semente. Em seguida, os albedos são cortados em pedaços com formato e tamanho uniformes (triângulos de 3 cm de lado) e submetidos a uma cocção inicial a 100°C por 15 minutos, em solução de sacarose a 20°Brix, sendo 20% da sacarose substituída por glicose (160g de açúcar comum e 40g de glicose adicionados a 800ml de água), podendo-se ou não adicionar 5% de suco de maracujá. Segue-se aumentando a concentração da solução de sacarose em 10°Brix por dia (adiciona-se

<sup>1</sup> Pesquisador-Tecnologia de Alimentos da *Embrapa Mandioca e Fruticultura*. Cruz das Almas, BA.

<sup>2</sup> Professor-Tecnologia de Alimentos da Escola de Agronomia da UFBA(AGRUFBA). Cruz das Almas, BA.

<sup>3</sup> Aluna do Curso de Mestrado em Ciências Agrárias da AGRUFBA.

100g por kg de solução), com posterior cocção a 100°C por 3 minutos, até esta solução atingir 60°Brix (leva-se 05 dias), quando realiza-se uma cocção final a 100°C por 15 minutos. Escorre-se o xarope e imerge-se o albedo cozido em água fervente durante 1 minuto, para retirada do excesso de xarope da superfície, e procede-se à secagem à temperatura de 70°C até o produto alcançar uma umidade final de 20% (na prática, separe uma porção de 100g do produto com 60°Brix durante o processo de secagem e quando esta porção atingir 80g, a umidade final do produto será de 20%). Deixa-se esfriar e equilibrar a umidade do produto em condições ambiente e em seguida procede-se ao acondicionamento em embalagem adequada (papel celofane ou sacos plásticos de polietileno). O armazenamento deve ser em local seco e ventilado.

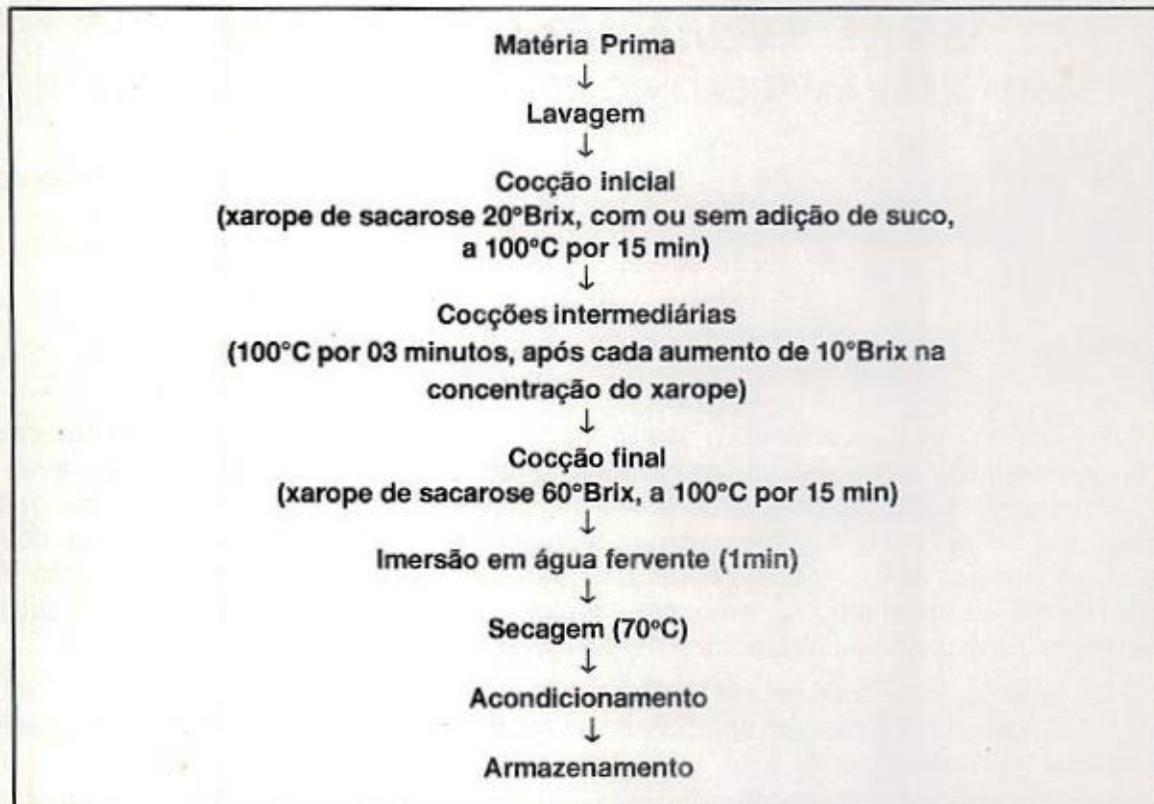


Figura 1. Fluxograma de processamento do albedo cristalizado de maracujá amarelo

### Materiais e equipamentos necessários

Na elaboração do processamento do albedo cristalizado de maracujá amarelo, descrito anteriormente, necessita-se, basicamente, dos seguintes equipamentos, materiais e ingredientes: secador, fogão (industrial, de preferência), balança, refratômetro para mensuração da concentração (°Brix), baldes plásticos, tachos, escorredores, facas e colheres de aço inoxidável, maracujá, sacarose (açúcar comum) e glicose.