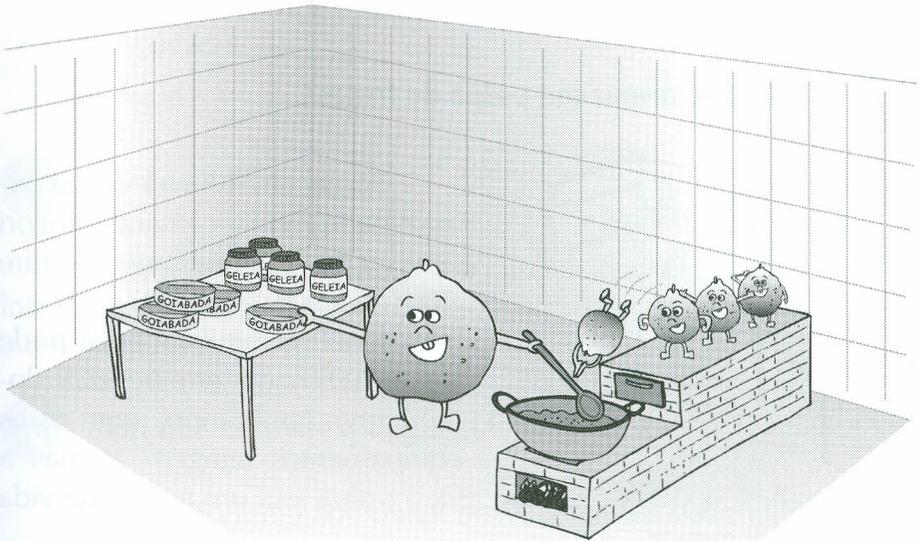


11

Processamento



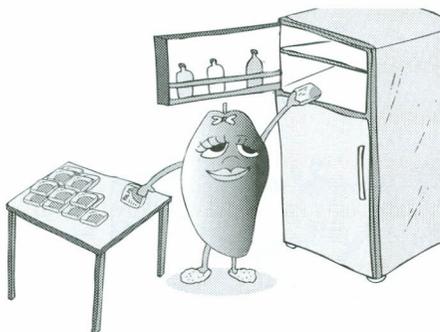
Patrícia Moreira Azoubel

162 O que é polpa de fruta e qual sua aplicação?

É o produto obtido pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, por processos tecnológicos adequados.

A polpa de fruta tem grande aplicação tanto para uso industrial quanto doméstico, pois é aproveitada na elaboração de iogurtes, sorvetes, doces, geleias, néctares e produtos de panificação.

163 Como se armazena polpa de frutas?



Polpa de fruta deve ser armazenada em câmaras frigoríficas com temperaturas entre $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ e $-25\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Esse produto também pode ser armazenado em *freezers* domésticos, lembrando que esses equipamentos atingem apenas a

faixa de $-8\text{ }^{\circ}\text{C}$ a $-10\text{ }^{\circ}\text{C}$. Nesse caso, a polpa terá um tempo de vida de prateleira menor.

164 O que é suco de frutas?

É o líquido límpido ou turvo extraído da fruta por meio de processo tecnológico adequado, não fermentado, de cor, aroma e sabor característicos, submetido a tratamento que assegure a apresentação e a conservação até o momento do consumo.

165 Suco de frutas é o mesmo que nectar de fruta?

Não, porque o néctar é obtido pela dissolução da polpa ou suco de fruta integral em água, adicionado de açúcares, acidulantes ou conservantes.

166

Quais os ingredientes necessários para se preparar geleia?

São necessários os seguintes ingredientes:

- Fruta fresca.
- Pectina.
- Ácido.
- Açúcar.
- Água.

167

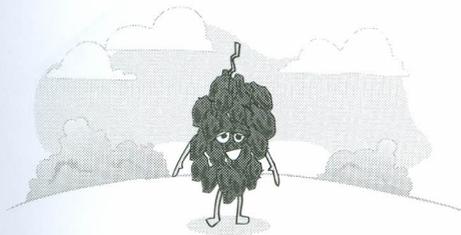
O que é fruta seca?

É o produto obtido pela perda parcial da água da fruta madura, inteira ou em pedaços, por processos tecnológicos adequados, onde a umidade final do produto é 25% (p/p).

168

Em que consiste a desidratação de frutas?

Consiste na redução do teor de água até um determinado nível, no qual as concentrações de açúcares, ácidos, sais e outros compo-



nentem sejam suficientemente altas para reduzir a atividade de água, impedindo o crescimento e a reprodução de microrganismos responsáveis pela deterioração de alimentos. Portanto, a desidratação tem como principal objetivo a conservação do produto.

169

Que tipo de secador é usado para secar frutas?

Os secadores mais usados para frutas são do tipo cabine ou túnel, sendo este último recomendado para processar grandes quantidades de material.

170 De que formas podem ser consumidas as frutas secas?

Podem ser consumidas in natura ou usadas em formulações de produtos como iogurtes, sorvetes, pães, bolos, molhos, entre outros.

171 Como se deve embalar frutas secas?

Geralmente, em frutas secas com perda de umidade na superfície durante a estocagem, usa-se celofane.

Já para frutas secas que requerem que a embalagem mantenha seu teor de umidade inicial, são usadas embalagens flexíveis de estruturas como polipropileno, polipropileno biorientado/polietileno de baixa densidade e polietileno poliéster/polietileno de baixa densidade.