

Apresentação

O araçá-boi (*Eugenia stipitata*) é uma espécie arbórea nativa da Amazônia, que está sendo introduzida na agricultura moderna, devido ao potencial de comercialização de seus frutos. O fruto possui polpa suculenta, amarelo-clara, pouco fibrosa, acidez elevada e aroma agradável. A acidez do fruto limita seu consumo in natura, mas quando misturada com outra polpa de sabor adocicado, como a banana, representa uma boa alternativa para a elaboração de produtos processados como geleias e néctares. Tendo em vista as propriedades nutricionais da banana e o sabor e aroma marcantes do araçá-boi, a tecnologia de processamento de geleia mista de araçá-boi com banana foi desenvolvida no Laboratório de Ciência e Tecnologia de Alimentos da Embrapa.

Fotos: Jaciene Lopes de Jesus

Equipe Técnica

Eliseth de Souza Viana
Embrapa Mandioca e Fruticultura
eliseth@cnpmf.embrapa.br

Jacieni Lopes de Jesus
Embrapa Mandioca e Fruticultura
jacieni@cnpmf.embrapa.br

Célio Kersul do Sacramento
Universidade Estadual de Santa Cruz – UESC
celiokersul@gmail.com

Embrapa Mandioca e Fruticultura
Rua Embrapa - s/nº, Caixa Postal 007, 44380-000, Cruz das Almas, Ba
Fone: (75) 3312-8048 Fax: (75) 3312-8097
www.cnpmf.embrapa.br

Apoio:



Ministério da
Agricultura, Pecuária
e Abastecimento



Setembro de 2011 – 500 exemplares

Geleia de banana com araçá-boi



Foto: Carole Nickerson/stock.ximg

Foto: Jacieni Lopes de Jesus

Processamento

Formulação:

900g de polpa de araçá-boi (18%)

2.075g de água de cozimento da banana (41,5%)

2.000g de sacarose (açúcar cristal) (40%)

25g de pectina (0,5%)



Fotos: Jaciene Lopes de Jesus

- 1- Utilizar frutos maduros de banana-prata e araçá-boi. Selecionar os saudios, lavá-los em água corrente e sanitizá-los por 15 minutos em solução contendo 50 mg L⁻¹ de cloro ativo.
- 2- Esterilizar os frascos que serão utilizados para envasar o produto por meio da imersão dos mesmos em água em ebulição, por 30 minutos.
- 3- Retirar as sementes do araçá-boi e triturar os frutos com casca em liquidificador para obtenção da polpa. A polpa pode também ser obtida em despulpadeira.
- 4- Para cada 1 kg de banana cortada em rodela, acrescentar 1 L de água e cozinhar por 30 minutos para a obtenção da água de cozimento da banana (ACB), que será utilizada na formulação do produto.
- 5- Misturar a polpa de araçá-boi, a ACB e parte da sacarose (75% do total) em tacho aberto esmaltado ou de aço inox e proceder à cocção, com agitação manual contínua, até atingir 60 °Brix, medido por meio de refratômetro.
- 6- Misturar a pectina à sacarose (25% restante) e dissolver em água a 60 °C, sob agitação constante. Em seguida adicionar esta solução aos demais ingredientes e proceder à concentração até 65 °Brix, medido por meio de refratômetro.
- 7- Envasar o produto em temperatura superior a 85 °C, em embalagens de vidro previamente esterilizadas. Deixar 10% de espaço-livre entre a geleia e a borda do vidro para a formação do vácuo.
- 8- Após o envase, manter os recipientes em repouso à temperatura ambiente, até resfriarem-se completamente.
- 9- Rotular as embalagens e acondicioná-las em caixas de papelão, em local ventilado, seco e fresco. Desde que produzido com boas práticas de fabricação, o produto tem validade de quatro meses.

Foto: SHUTdown/stock.xchnng

Fluxograma de Processamento

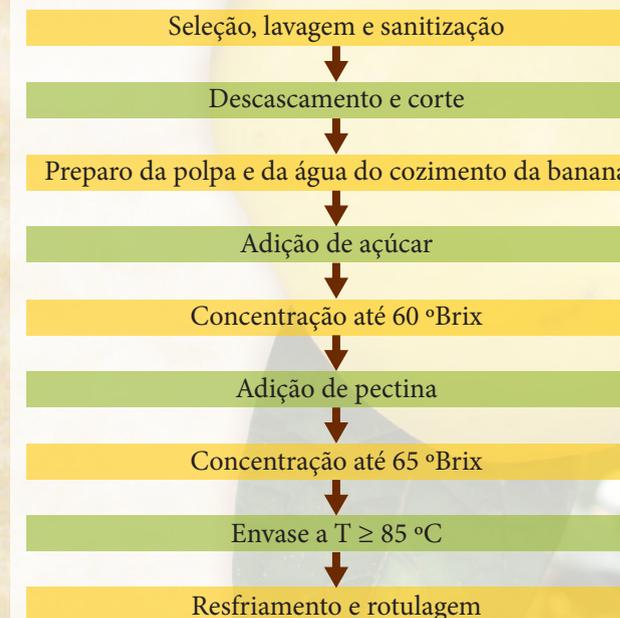


Foto: Jaciene Lopes de Jesus