



CADERNO DE RECEITAS

Produção de polpas de frutas e geleias



CADERNO DE RECEITAS

Produção de polpas de frutas



Elaboramos esse caderno de receitas a partir da Oficina de Beneficiamento e Manipulação de Alimentos realizado pelo CENTRAC em parceria com o Serviço Nacional de Aprendizagem Rural - SENAR Paraíba e o Sindicato Patronal de Itabaiana.

Aqui você vai conferir algumas receitas que foram trabalhadas na oficina e os cuidados que devem ser garantidos durante a produção.



Cuidados com a higiene no processo de produção

Cortar a unhas; usar touca, avental e máscara; roupa branca; ter um local de trabalho bem limpo, de preferência com cerâmica branca; tela nas janelas; água potável; utensílios só para as frutas (plástico ou inox).



Primeiros passos quando as frutas chegam do campo

- 1 – Lave bem as frutas para tirar a terra e as folhas;
- 2 – Lave uma segunda vez para retirar todos os resíduos;
- 3 – Coloque todas as frutas em uma solução com água sanitária ou hipoclorito.

Para cada 20 litros de água, coloque 20 ml de água sanitária, deixe de 10 a 12 minutos. Para frutas com cascas mais duras, como abacaxi e graviola, coloque um pouco mais de água sanitária.



O material necessário e modo de preparo é o mesmo para todas as polpas, o que muda é a temperatura e o tempo no fogo. Siga a primeira receita como exemplo.

Polpa de Cajá

Material necessário: liquidificador, a fruta, água e termômetro.

Modo de preparo: Em um liquidificador, coloque a fruta com casca e um pouco de água, 10%, Bata no liquidificador no modo pulsar para eliminar os caroços. Em seguida, peneire a polpa. Pegue essa mistura com a casca e volte ao liquidificador para processar novamente. Passe mais uma vez na peneira. Depois, pegue o líquido peneirado e leve ao fogo, deixando chegar a uma temperatura de **90 graus por 15 minutos**, sem parar de mexer. A temperatura é medida pelo termômetro específico para alimentos. Depois dos 15 minutos, coloque em banho maria, ou seja, dentro de uma bacia com água gelada por **5 minutos**, sempre mexendo a polpa. Isso vai deixar a polpa na temperatura ideal para embalar e ser congelada.

Polpa de Acerola

Temperatura de 92 graus por 12 minutos.

Polpa de Umbu ou Goiaba

Temperatura de 82 graus por 10 minutos.

Polpa de Cajarana

Temperatura de 92 graus por 10 minutos.

Polpa de Caju

Temperatura de 85 graus por 13 minutos.

Polpa de Manga

Temperatura de 85 graus por 10 minutos.



Pectina de maracujá para geleia

Reserve a casca de 5 maracujás e retire a parte amarela, deixando somente a entrecasca, que é a parte branca. Corte em pedaços pequenos e leve ao fogo com um pouco de água. Acrescente a essa mistura: 2 colheres de sopa de limão e cozinhe por 6 minutos. Essa mistura pode ser utilizada para qualquer geleia.

A pectina é uma substância encontrada em algumas frutas, como na entrecasca do maracujá ou na maçã. É muito utilizada nas indústria de alimentos como geleificante e estabilizante.

Geleia de manga com maracujá

Ingredientes: 1 kg de polpa de manga / polpa de 5 maracujás / 300 g de açúcar
3 colheres sopa de pectina de maracujá

Modo de preparo: Em uma panela, cozinhe a polpa de manga. Em seguida, acrescente a polpa de maracujá com as sementes, deixando secar um pouco da água, quando tiver bem reduzida, coloque a pectina feita com a casca do maracujá para finalizar. Guarde em vidro esterilizado.

Geleia de pimenta

Ingredientes: 3 maçãs sem casca raladas / 15 pimentas dedo de moça sem sementes picadas / 200 g de açúcar / 1 copo americano com água

Modo de preparo: Em uma panela, coloque as maçãs e a água. Cozinhe por 10 minutos. Depois passe essa mistura no liquidificador junto com as pimentas. Leve novamente ao fogo para secar a água. Acrescente a pectina de maracujá e deixe no fogo até dar o ponto. Para saber se está no ponto certo, coloque um pingo da geleia num copo com água, se a geleia estiver no ponto, ela não irá desmanchar na água. **Essa receita é ideal para comer com carne de porco assada.**

Obs: Quanto mais alto for o teor de oxidação da fruta mais alta será a temperatura para pasteurização.