

Documentos Nº 37

ISSN 0103-5797  
Junho, 2000

**ÁGUA-DE-COCO**  
**Métodos de Conservação**

Morsyleide de Freitas Rosa

Fernando Antonio Pinto de Abreu



## *Apresentação*

---

A água-de-coco verde é uma bebida refrescante, agradável e bastante consumida, não somente por suas qualidades sensoriais, mas também pelas suas funções nutricionais e terapêuticas. Por apresentar uma composição rica em açúcares e sais, torna-se um produto altamente perecível e sujeito à rápida contaminação.

O desenvolvimento da agroindústria é elemento importante para a obtenção e manutenção de vantagens competitivas nos mercados, induzindo a aceleração do processo de modernização tecnológica e aumentando a eficiência econômica da atividade com reflexos positivos sobre produção e preços.

O mercado atual de água-de-coco é bastante amplo e o aumento da escala produtiva do produto envasado passou a ser uma tendência natural, estimulando o desenvolvimento de processos que permitam aumentar sua vida de prateleira com custos e exigências compatíveis com o mercado consumidor. Essa é uma tendência natural do setor agroindustrial, que vem registrando um aumento da demanda por técnicas e/ou processos visando à conservação de produtos perecíveis.

Nesse sentido a Embrapa Agroindústria Tropical e o SEBRAE/CE elaboraram em parceria este documento que descreve os principais aspectos envolvidos no processamento industrial da água-de-coco verde, desde a fase de recepção da matéria-prima até sua embalagem e conservação. Destina-se aos estabelecimentos envasadores de água-de-coco verde já existentes e ao público interessado pelo assunto.

**Francisco Férrer Bezerra**  
Chefe - Geral  
Embrapa Agroindústria Tropical

**Francisco Régis Cavalcante Dias**  
Diretor Superintendente  
SEBRAE/CE

## *Sumário*

---

1. INTRODUÇÃO .....	9
2. CONSIDERAÇÕES GERAIS .....	10
2.1 Matéria-prima .....	10
2.2 Água-de-coco .....	11
2.3 Colheita .....	12
3. MÉTODOS DE CONSERVAÇÃO DE ÁGUA-DE-COCO VERDE .....	14
3.1 Água-de-coco verde "in natura" .....	15
3.2 Água-de-coco verde envasada .....	15
3.2.1 Água-de-coco verde envasada e refrigerada .....	16
3.2.2 Água-de-coco verde envasada e congelada .....	17
3.2.3 Água-de-coco verde envasada e mantida à temperatura ambiente .....	20
4. DESCRIÇÃO DAS ETAPAS DO PROCESSO .....	22
5. HIGIENE E LIMPEZA .....	27
6. CONSIDERAÇÕES FINAIS .....	28
6.1 Aproveitamento da polpa .....	28
6.2 Aproveitamento da casca de coco-verde .....	28
7. ANEXO .....	31
8. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS .....	36
9. DADOS DOS AUTORES .....	37

## 1. Introdução

---

Atualmente, a cocoicultura é considerada a segunda cultura frutífera de importância econômica na região Nordeste brasileira, tendo os Tabuleiros Costeiros como maiores produtores. Em meados de 1990, ocorreu uma busca acirrada por produtos de coco oriundos de países africanos e asiáticos que trabalham com culturas subsidiadas (Sri Lanka, Costa do Marfim, Indonésia e Filipinas). O preço atrativo não permitia a concorrência com os produtos de origem nacional, levando os produtores de coco da região a situações de inviabilização de suas culturas. Era necessário abrir novo nicho de atuação para os produtores. Nesse sentido, a busca por alternativas provocou fortes mudanças na cocoicultura, culminando no aproveitamento de cocos-verdes para a extração da água. A alternativa de se envasar a água-de-cocos-verdes ganhou espaço e algumas empresas passaram a investir pesado no setor.

Tradicionalmente, a água-de-coco é comercializada dentro do próprio fruto, prática que envolve problemas relacionados a transporte, armazenamento e perecibilidade do produto. A fim de permitir o seu consumo em locais fora das regiões produtoras, é fundamental a sua industrialização, visando diminuir o volume e o peso transportados e, conseqüentemente, reduzir os custos de transporte, bem como aumentar a sua vida de prateleira.

A aplicação de tecnologias de processamento e conservação da água-de-coco viabiliza o comércio desse produto, otimiza o aproveitamento da fruta, diminui a participação percentual de intermediários que oneram o custo final do produto, além de gerar empregos em novo nicho industrial. A água-de-coco verde envasada insere-se na linha dos produtos de conveniência, apresentando praticidade no manuseio e estocagem e uma vida de prateleira prolongada.

Atualmente, a água-de-coco verde consiste em um grande ramo de comercialização de cocos da variedade anã verde, com acessos notadamente a mercados distantes dos centros produtores.