

Documentos Nº 17

ISSN - 0103-6068
Junho. 1997

**MANUAL DE PRODUÇÃO ARTESANAL
DE FRUTAS EM CALDA**

Fernando Teixeira Silva

Exemplares desta publicação podem ser solicitados à:

EMBRAPA/CTAA

Av. das Américas, 29.501 - Guaratiba

CEP: 23020-470 - Rio de Janeiro - RJ

Telefone: (021) 410-7400

Telex: 21 33267 EBPA BR

Fax: (021) 410-1090

Tiragem: 1.000 exemplares

Comitê de Publicações: Hilda da Rosa Rodrigues
Maria Helena Lopes Cruz
Regina Isabel Nogueira
Rogério Germani
Ronoel Luiz de O. Godoy
Rosa Rabinovitci Szpiz
Tânia B. S. Corrêa

Equipe de Apoio

Cláudia Regina Delaia:
Marta M. B. Granato
Renata M. A. Paldês

SILVA, F. T. **Manual de produção artesanal de
frutas em calda**. Rio de Janeiro: EMBRAPA-CTAA,
1997. 15p. (EMBRAPA-CTAA. Documentos; n. 17)

1. Frutas em calda - Produção artesanal. 2. Frutas
em calda - Produção. I. EMBRAPA. Centro Nacional de
Pesquisa de Tecnologia Agroindustrial de Alimentos. II.
Título. III. Série.

SUMÁRIO

1.	INTRODUÇÃO	5
2.	FLUXOGRAMA DE PRODUÇÃO.....	6
3.	DESCRIÇÃO DAS ETAPAS DE PROCESSAMENTO.....	7
3.1.	Matéria-Prima.....	7
3.2.	Ingredientes.....	7
3.3.	Recepção	8
3.4.	Estocagem	8
3.5.	Lavagem.....	8
3.6.	Classificação	9
3.7.	Descascamento	9
3.8.	Corte.....	10
3.9.	Branqueamento.....	10
3.10.	Acondicionamento.....	10
3.10.1.	Frutas	10
3.10.2.	Caldá	11
3.10.3.	Cuidados com a embalagem.....	11
3.11.	Exaustão	12
3.12.	Fechamento e tratamento térmico	13
3.13.	Resfriamento	14
3.14.	Acabamento	14
3.15.	Armazenamento	14
4.	REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	15

MANUAL DE PRODUÇÃO ARTESANAL DE FRUTAS EM CALDA

1. INTRODUÇÃO

As frutas representam uma fonte importante de nutrientes para a alimentação humana, sendo indispensáveis para uma boa dieta, porém, por ser um produto sazonal não apresenta disponibilidade durante todo o ano. Como as frutas são alimentos altamente perecíveis, portanto, há a necessidade de serem adotadas formas de conservação, que venham a aumentar o seu tempo de oferta, no período de safra e entressafra.

O brasileiro tem grande aceitação por produtos açucarados, dentre eles as frutas em calda tem apresentado destaque. É comum encontrarmos no comércio doces de variadas frutas e de variadas marcas.

As frutas em calda são obtidas através de frutas inteira ou em pedaços, descascadas ou não, cobertas por uma calda de açúcar. Caseiramente, é possível produzir-se frutas em calda de uma forma bastante simples e eficiente com características ótimas de sabor e conservação.

O objetivo deste manual é apresentar aos interessados no processamento de frutas, uma maneira simples e correta de produzir. Demonstrando-se através deste manual as etapas de produção a nível artesanal e comentar sobre os cuidados necessários para que haja produção de um bom produto, ou seja, com qualidade.