

COLEÇÃO



*Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária  
Embrapa Agroindústria de Alimentos  
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento*

# Água de Coco Verde Refrigerada

Lourdes Maria Corrêa Cabral  
Edmar das Mercês Penha  
Virgínia Martins da Matta

*Embrapa Informação Tecnológica  
Brasília, DF  
2005*

# Autores

## **Lourdes Maria Corrêa Cabral**

Engenheira química, Doutora em Engenharia Química e pesquisadora da Embrapa Agroindústria de Alimentos.  
lcabral@ctaa.embrapa.br

## **Edmar das Mercês Penha**

Engenheiro químico, Doutor em Tecnologia de Alimentos e pesquisador da Embrapa Agroindústria de Alimentos.  
epenha@ctaa.embrapa.br

## **Virgínia Martins da Matta**

Engenheira química, Doutora em Tecnologia de Alimentos e pesquisadora da Embrapa Agroindústria de Alimentos.  
vmatta@ctaa.embrapa.br

# Apresentação

Por sua participação na cadeia produtiva e pelas ligações que mantém com os demais setores da economia, a agroindústria é um segmento de elevada importância econômica para o País.

Engajada nessa meta, a Embrapa Informação Tecnológica lança a *Coleção Agroindústria Familiar*, em forma de manual, cuja finalidade é proporcionar, ao micro e ao pequeno produtor ou empresário rural, conhecimentos sobre o processamento industrial de algumas matérias-primas, como leite, frutas, hortaliças, cereais e leguminosas, visando à redução de custos, ao aumento da produtividade e à garantia de qualidade quanto aos aspectos higiênicos e sanitários assegurados pelas boas práticas de fabricação (BPF).

Em linguagem conceitual e adequada ao público-alvo, cada manual dessa série apresenta um tema específico, cujo conteúdo é embasado em gestão e inovação tecnológica. Com isso, espera-se ajudar o segmento em questão a planejar a implementação de sua agroindústria, utilizando, da melhor forma possível, os recursos de que dispõe.

*Silvio Crestana*

Diretor-Presidente da Embrapa



# Sumário

<b>Introdução</b> .....	9
<b>Definição do produto</b> .....	11
<b>Etapas do processo de produção</b> .....	13
Recepção e pesagem .....	14
Seleção e lavagem .....	15
Abertura e extração da água .....	16
Filtração .....	18
Envase .....	19
Resfriamento .....	20
Armazenamento .....	21
<b>Equipamentos e utensílios</b> .....	23
<b>Planta baixa da agroindústria</b> .....	25
<b>Higienização do ambiente, de equipamentos e de utensílios</b> .....	27

<b>Boas práticas de fabricação (BPF) .....</b>	<b>29</b>
Instalações .....	30
Pessoal .....	30
Procedimentos.....	32

# Introdução

O coqueiro é uma das mais importantes palmeiras cultivadas no Brasil, sendo encontrado em quase todo o território nacional. A água do fruto dessa palmeira, o coco, é uma bebida agradável, muito consumida diretamente do fruto, nas áreas de produção, ao longo de toda a costa brasileira e centros urbanos. Ultimamente, vem ganhando popularidade no mercado mundial, especialmente por ser um produto saudável e repositor de sais.

A água do coco verde representa, aproximadamente, 25% do peso do fruto, ao passo que a quantidade de água por fruto é de cerca de 400 mL. Esse produto sofre mudanças em sua composição durante o desenvolvimento do fruto. O grau de maturação e outros fatores, como a variedade do fruto, a região, o tipo de solo, a insolação e a época do ano também influenciam as características físico-químicas da água.

A água existente no interior do fruto é estéril e se mantém assim, se o fruto não apresentar nenhuma lesão que possibilite a entrada de microrganismos. Contudo, durante o processo de extração e envase desse líquido, podem ocorrer contaminações microbiológicas e alterações bioquímicas, que inviabilizam sua posterior comercialização. Assim, o problema de conservação da água de coco inicia-se logo após a abertura do fruto.

Quando exposta ao oxigênio (ao ar), a água de coco desenvolve uma cor rosada, atribuída à presença das enzimas polifenoloxidasas e peroxidases presentes, que podem causar, também, variações