

COLEÇÃO



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

Polpa de Fruta Congelada

Virgínia Martins da Matta
Murillo Freire Junior
Lourdes Maria Corrêa Cabral
Angela Aparecida Lemos Furtado

*Embrapa Informação Tecnológica
Brasília, DF
2005*

Autores

Virgínia Martins da Matta

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

Murillo Freire Junior

Engenheiro agrônomo, Doutor em Ciência dos Alimentos e pesquisador da Embrapa Agroindústria de Alimentos.
mfreire@ctaa.embrapa.br

Lourdes Maria Corrêa Cabral

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

Angela Aparecida Lemos Furtado

Engenheira química, Doutora em Tecnologia de Processos Químicos e Bioquímicos e pesquisadora da Embrapa Agroindústria de Alimentos.
afurtado@ctaa.embrapa.br

Apresentação

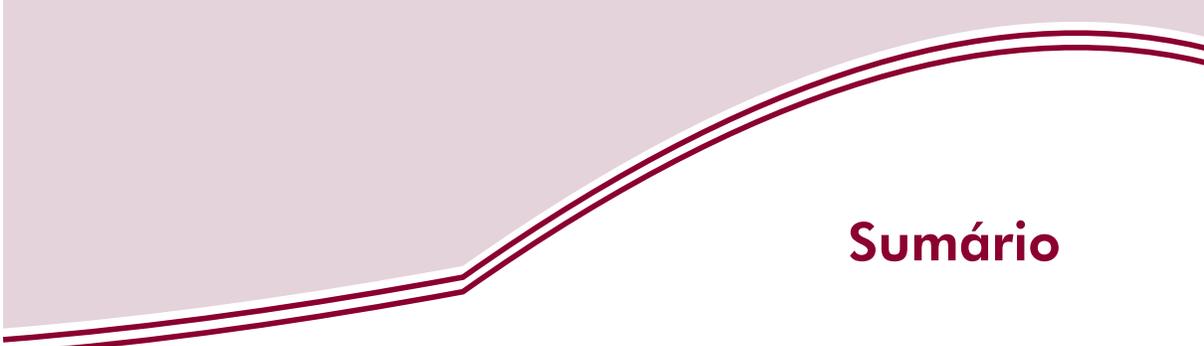
Por sua participação na cadeia produtiva e pelas ligações que mantém com os demais setores da economia, a agroindústria é um segmento de elevada importância econômica para o País.

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

Introdução	9
Definição do produto	11
Etapas do processo de produção	13
Recepção e pesagem	14
Seleção, lavagem e enxágüe	15
Descascamento e corte	17
Despolpamento	18
Acondicionamento e envase	20
Congelamento	22
Armazenamento	23
Equipamentos e utensílios	25
Planta baixa da agroindústria	27
Higienização do ambiente, de equipamentos e de utensílios	29

Boas práticas de fabricação (BPF)	31
Instalações	31
Pessoal	32
Procedimentos.....	34

Introdução

O congelamento de polpa de fruta é um método de conservação que preserva as características da fruta e permite seu consumo nos períodos de entressafra. Esse processo possibilita ao produtor uma alternativa para a utilização de frutas que não atendam ao padrão de comercialização do produto in natura, ou cujos preços não sejam compensadores.

O aproveitamento de frutas na forma de polpa congelada proporciona, também, a possibilidade de utilização de frutas pouco conhecidas, como as provenientes do Cerrado e das regiões Norte e Nordeste, que já despertam interesse no mercado externo.

A produção de polpa de fruta congelada, antes concentrada somente na Região Nordeste, já se expandiu por todo o território nacional. É um segmento que, apesar de englobar grandes indústrias, está caracterizado pela presença de micro e pequenas empresas.

Muitas vezes, pelo desconhecimento das boas práticas de fabricação, o processamento da polpa de fruta é conduzido sem os cuidados de higiene necessários, o que compromete a qualidade do produto final.

Este manual tem como objetivo fornecer orientações básicas aos produtores rurais, agricultores familiares, microempresários e demais interessados, de forma que, individualmente ou

agrupados em associações ou cooperativas, possam agregar valor aos seus produtos agrícolas, com aumento da renda e redução das perdas pós-colheitas existentes. Serão descritas as etapas do processo, indicando os equipamentos e utensílios utilizados, as orientações quanto às boas práticas de processamento e higiene, além dos cuidados necessários para a obtenção de polpas de frutas congeladas, sem colocar em risco a saúde do consumidor.