

COLEÇÃO



*Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
Embrapa Clima Temperado
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento*

Hortalças em Conserva

Ana Cristina Richter Krolow

*Embrapa Informação Tecnológica
Brasília, DF
2006*



Autores

Ana Cristina Richter Krolow

Farmacêutica-Bioquímica/Hab. Tecnologia de Alimentos,
Mestre em Ciência e Tecnologia Agroindustrial e
pesquisadora da Embrapa Clima Temperado
ackrolow@cpact.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 na meta de promover a agroindústria, 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 prática e adequada ao público-alvo, cada manual desta série apresenta um tema específico, cujo conteúdo é embasado na gestão e na 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
Colheita e recepção	14
Seleção	14
Pré-lavagem	15
Retirada da casca/pele	16
Corte.....	16
Branqueamento ou pré-cozimento.....	17
Arrumação na embalagem	19
Adição do líquido de cobertura.....	20
Exaustão e fechamento	21
Tratamento térmico	23
Resfriamento	24

Rotulagem e encaixotamento.....	26
Armazenamento.....	26
Transporte.....	27
Equipamentos e utensílios	29
Planta baixa da agroindústria	31
Higienização do ambiente, de equipamentos e de utensílios	33
Boas práticas de fabricação (BPF).....	35
Instalações.....	36
Pessoal.....	38
Procedimentos.....	39

Introdução

Há muito tempo o homem procura formas de conservar seus alimentos. Sabe-se que a conservação pelo frio, pela salga, pela defumação, pelas fermentações e pela secagem ao sol, embora sejam processos muito antigos, ainda são bastante usados para a preservação de alimentos.

A conservação de alimentos com qualidade e segurança, independentemente de o processamento ser artesanal ou industrial, baseia-se em três fatores principais: qualidade da matéria-prima, uso de tecnologia adequada e manipulação correta.

Na elaboração de conservas vegetais, devem ser tomados todos os cuidados para que o produto final não apresente riscos de deterioração ou perigo à saúde do consumidor. Sendo assim, é de fundamental importância a utilização de matérias-primas de qualidade e a adoção de boas práticas de fabricação (BPF), além da estrita obediência de todas as etapas de elaboração do produto.

O objetivo deste manual é servir de instrumento de informação aos agricultores familiares, visando à verticalização da produção com agregação de valor, de forma a reduzir perdas e melhorar a renda dos produtores.