

Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária  
Embrapa Informação Tecnológica  
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

# Conservas caseiras de frutas

Embrapa Informação Tecnológica  
Brasília, DF  
2006

# **Apresentação**

Empenhada em auxiliar o pequeno produtor, a Embrapa lança o *ABC da Agricultura Familiar*, que oferece valiosas instruções sobre o trabalho no campo.

Elaboradas em linguagem simples e objetiva, as publicações abordam temas relacionados à agropecuária e mostram como otimizar a atividade rural. A criação de animais, técnicas de plantio, práticas de controle de pragas e doenças, adubação alternativa e fabricação de conservas de frutas são alguns dos assuntos tratados.

De forma independente ou reunidas em associações, as famílias poderão beneficiar-se dessas informações e, com isso, diminuir custos, aumentar a produção de alimentos, criar outras fontes de renda e agregar valor a seus produtos.

Assim, a Embrapa cumpre o propósito adicional de ajudar a fixar o homem no campo, pois coloca a pesquisa a seu alcance e oferece alternativas de melhoria na qualidade de vida.

*Fernando do Amaral Pereira*

Gerente-Geral

Embrapa Informação Tecnológica

# Sumário

Por que preparar conservas de frutas? .....	7
Escolha das frutas .....	9
Cuidados básicos no preparo de conservas .....	10
Como preparar geléias .....	15
O que é a pectina? .....	16
Preparo de geléias com frutas ricas em pectina .....	20
Preparo de geléias com frutas pobres em pectina .....	21
Receitas .....	22
Como preparar compotas .....	29
Receitas .....	30
Como preparar doces em massa .....	37
Receitas .....	38
Como preparar frutas cristalizadas .....	44

Receitas .....	46
Como preparar frutas secas .....	48
Receitas .....	49
Armazenamento .....	51

# Por que preparar conservas de frutas?

Você tem várias formas de comer frutas; aproveite o que a natureza oferece!

Além da opção de comer as frutas frescas, você pode secá-las ou transformá-las em geléias, em compotas, em doces, em sucos, em licores e até em pratos salgados!

Fazendo doces e outras conservas, você não desperdiça as frutas e passa a contar com maneiras diferentes de saboreá-las. Isso, é claro, faz melhorar a alimentação de sua família.

É interessante notar que as cascas e as sementes de muitas frutas e legumes podem ser aproveitadas, pois, em muitos casos, são até mais nutritivas do que a polpa.

Você pode ainda vender frutas desidratadas e potes de geléia, de doces em calda (compotas) ou em massa para ajudar na renda da família.