

COLEÇÃO



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

Açaí Congelado

Valéria Saldanha Bezerra

*Embrapa Informação Tecnológica
Brasília, DF
2007*

Autor

Valéria Saldanha Bezerra

Engenheira agrônoma, mestre em Ciência dos Alimentos e pesquisadora da Embrapa Amapá
valeria@cpafap.embrapa.br

Apresentação

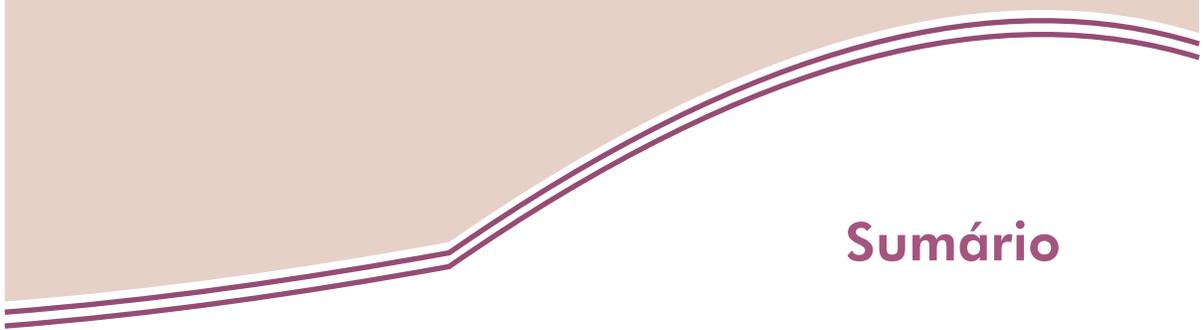
Por sua participação na cadeia produtiva e pelas ligações que mantém com os demais setores da economia, a agroindústria é um segmento de elevada importância econômica para o País.

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 prática e adequada ao público-alvo, cada manual desta coleção 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 |
| Recepção e pesagem | 14 |
| Sanitização, primeira seleção e amolecimento | 15 |
| Enxágüe, segunda seleção e drenagem | 17 |
| Despolpamento | 18 |
| Filtragem | 21 |
| Homogeneização | 21 |
| Envase | 22 |
| Congelamento | 24 |
| Armazenamento | 25 |
| Equipamentos e utensílios | 27 |
| Planta baixa da agroindústria | 29 |

| | |
|--|-----------|
| Higienização do ambiente, de equipamentos e de utensílios | 31 |
| Boas práticas de fabricação (BPF) | 35 |
| Instalações | 35 |
| Pessoal | 37 |
| Procedimentos..... | 38 |
| Registros e controles | 40 |

Introdução

A demanda por polpa de açaí vem crescendo na Região Amazônica, no mercado nacional e até mesmo no internacional, onde o produto passou a ocupar lugar de destaque entre os consumidores de polpas de frutas.

O vinho de açaí é um dos principais componentes da dieta da população amazônica. Atualmente, graças a seus efeitos energéticos, decorrentes de seu teor de lipídios, e à sua condição de alimento funcional por causa da presença de antocianinas, o vinho de açaí tornou-se um item complementar da alimentação de esportistas e ginastas das regiões meridionais do Brasil.

A comercialização do açaí sofre restrições, por conta da alta perecibilidade do seu vinho, que não resiste mais do que 72 horas, mesmo em ambiente refrigerado. Além do mais, como toda fruta tropical, o açaí torna-se escasso no mercado durante a entressafra.

Nesse contexto, a implantação de uma agroindústria para produção de açaí congelado pode representar uma opção de negócio que requeira pouco capital.

O tempo transcorrido entre a colheita e o beneficiamento do açaí – de no máximo 12 horas depois de colhido – é crucial para garantir a qualidade do produto final. Da mesma forma, a segurança microbiológica é condição de oferta de um alimento saudável ao consumidor.

Este manual tem por objetivo auxiliar quem trabalha em uma agroindústria de açaí congelado a eliminar, tanto quanto possível, os riscos de contaminação de diferentes origens, garantindo, assim, a qualidade do produto e a segurança à saúde do consumidor.