II Congresso Internacional das **Ciências Agrárias** COINTER - PDVAgro 2017

EXTRAÇÃO DO SUCO CLARIFICADO DO CAJÚ (*ANACARDIUM OCCIDENTALE* L)

Apresentação: Relato de Experiência

Eulane Rys Rufino Abreu¹; Antonia Santos Rodrigues²; Weshyngton Grehnti Rufino Abreu³; Delton Rildilyr Rufino Abreu⁴; Cecília Tereza Muniz Pereira⁵

Introdução

Segundo a Instrução Normativa nº 1, de 7 de janeiro de 2000, do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (Mapa), o suco de caju clarificado, ou cajuína, é uma bebida não fermentada e não diluída, obtida da parte comestível do pedúnculo do caju (*Anacardium occidentale*, L.), por intermédio de processo tecnológico adequado (PAIVA et al, 2000).

Tendo em vista que a elaboração de subprodutos do caju, ainda é uma das soluções mais eficaz para diminuir o desperdício, por consequência é uma das formas de erradicar a fome e a desnutrição que assola a nossa sociedade. O presente trabalho objetivou a extração do suco clarificado (cajuína), em uma aula prática realizada no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Do Maranhão Campus Codó.

Relato de Experiência

A aula prática foi conduzida no laboratório de processamento de leite do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão campus Codó (IFMA). Os frutos do caju foram obtidos nas dependências do campus, os mesmos apresentavam se maduros e uniformes. Após a sanitização realizou-se o despolpamento, em seguida houve a dissolução do suco em água, posteriormente submeteu a clarificação do suco do caju com uso de gelatina comercial grau alimentício. Foi adicionada uma solução aquosa de gelatina com concentração de 10%, na proporção de 100g para 900 ml de água há uma temperatura de aproximadamente 50 °C - 60.

Realizou-se a filtragem em um tecido de algodão, o suco clarificado foi aquecido em um recipiente

Imagem 1: Atividade Experimental.

Fonte: Própria

Figura2: Atividade experimental:

Fonte: Autora

¹ Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão, eulanerys@gmail.com

² Bacharel em Engenharia Agrônômica, IFMA, antoniafirmينو.ar@gmail.com

³ Tecnologia de Alimentos, IFMA, weshyngton20@gmail.com

⁴ Lic. Ciências Agrárias, IFMA, deltonrildilyr@gmail.com

⁵ Tecnologia de Alimentos, UFPI, ceciteresa@ifma.edu.br

de vidro a uma temperatura de 85 °C a 90 °C, durante 15 minutos.

A filtração visou eliminar a pectina que floculou. No momento da filtração evitou qualquer tipo de movimento que pudesse remover ou desestabilizar os resíduos do suco que se formaram e ficaram aderidos no filtro, pois esses resíduos aumentaram a eficiência do processo de filtração, tornando-se um material filtrante.

Realizou o enchimento das garrafas, ainda quentes, foram fechadas com tampas metálicas, por meio de um capsulador. Feito isto realizou-se o armazenamento sobre refrigeração. A cajuína obtida constatou-se pronta para o consumo com características sensoriais característico da mesma, no entanto a extração da cajuína foi realizada de acordo com as BPF, a extração visou fins de aprimoramento de conhecimentos, sendo a mesma descartada depois de alguns dias após avaliar observar-se a coloração depois da refrigeração.

O processo de fabricação da cajuína, merece destaque pelo reaproveitamento dos resíduos, como o bagaço do caju, o qual é utilizado para fabricação de doces, além da alimentação animal, desta forma diminuindo o desperdício e agregando assim, a importância de desenvolvimento de novas tecnologias no processo agroindustrial (Sousa et al, 2013).

Considerações

No entanto a experiência vivenciada agregou conhecimento na área de processamento. Dado a importância de agregação de valor ao produto, norteando assim, a prática de adotar métodos afim de garantir a vida útil do produto. Visto isto, traz-se a necessidade de investigar novos métodos que possibilite diminuir o desperdício das frutas.

Referências

PAIVA, F.F. de A.; GARRUTI, D. dos S.; SILVA NETO, R.M. da. Aproveitamento Industrial do caju. Fortaleza: Embrapa-CNPAT/SEBRAE/CE, 2000. 88p.

SOUSA. I.B; HELANO, D.P, ALVES, L. O; SILVA. K. S Análise Do Processo Inovador Em Produtos Tradicionais: O Caso Cajuína. Anais do II SINGEP e I S2IS – São Paulo – SP – Brasil. 2013.