

OBTENÇÃO DE SUCO DE CAJU POR ARRASTE A VAPOR

Naina Juciandra Silva Vamain¹
Janaina Maria Martins Vieira²
Antônio De Assunção Tobe Bangui³
Mayra Garcia Maia Costa⁴
Marina Cabral Rebouças⁵

RESUMO

Introdução: A utilização do arraste a vapor surge como uma técnica promissora para obtenção de bebidas a partir de frutas tropicais, sendo importante determinar de que forma alguns parâmetros do processo afetam suas características. **Objetivo:** Neste contexto, o objetivo deste trabalho foi estudar a utilização do arraste a vapor para extração de suco de caju e seu efeito sobre a quantidade de água exógena incorporada. **Metodologia:** O suco do caju foi extraído por meio de panela extratora, que funciona por arraste a vapor, que foi alimentada com 10 litros de água mineral e 4 quilos de caju, previamente higienizado. Após fervura da água, o caju foi adicionado à panela e foram contabilizados 100 minutos para extração do suco. **Resultados:** Após esse tempo, o suco obtido foi envasado e obteve-se os seguintes parâmetros: quantidade de água final (que ficou dentro do reservatório) (6.550L), quantidade de bagaço de caju (1.980g) e quantidade de suco produzida (2.500L). A partir desses valores foram calculadas a quantidade de água evaporada, o máximo de água incorporada e a porcentagem de água incorporada ao suco obtido. A partir desses cálculos obteve-se que a quantidade de água evaporada durante o processo foi 9.520 litros, o máximo de água incorporado foi 480mL e a porcentagem teórica de água incorporada ao suco final foi 0,19%. **Conclusão:** Estes resultados permitem concluir que a quantidade de água exógena ao fruto incorporada à bebida é bastante baixo, menor que 1,0%, o que permite caracterizar a bebida obtida como sendo um suco integral. Grande área de CNPq: Ciências Agrárias. Em que meu trabalho contribui para “Diversidade, Inclusão e Transformação Social? R: Este trabalho contribui para a transformação social e a inclusão ao demonstrar a eficiência da panela extratora a vapor na obtenção do suco de caju ao validar um método de processamento de baixo custo e fácil aplicação, o estudo empodera pequenos produtores e cooperativas da agricultura familiar, promovendo a inclusão produtiva, a geração de renda local, a redução do desperdício de frutos tropicais e o fortalecimento da soberania alimentar regional. **Agradecimentos:** Ao CNPq e a Universidade de Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira pela disponibilidade do espaço para que a pesquisa fosse realizada.

Palavras-chave: Bebidas de frutas; Extração a vapor;; Frutas tropicais.

UNIVERSIDADE DE INTEGRAÇÃO INTERNACIONAL DA LUSOFONIA AFRO-BRASILEIRA, INSTITUTO DE DESENVOLVIMENTO RURAL, Discente, vamainnainajuciandra@gmail.com¹
UNIVERSIDADE DE INTEGRAÇÃO INTERNACIONAL DA LUSOFONIA AFRO-BRASILEIRA, Instituto de Desenvolvimento Rural, Docente, janainavieira@unilab.edu.br²
UNIVERSIDADE DE INTEGRAÇÃO INTERNACIONAL DA LUSOFONIA AFRO-BRASILEIRA, Instituto de Desenvolvimento Rural, Discente, antoniobangue1234@gmail.com³
UNIVERSIDADE DE INTEGRAÇÃO INTERNACIONAL DA LUSOFONIA AFRO-BRASILEIRA, Instituto de Desenvolvimento Rural, Docente, maira.garcia@unilab.edu.br⁴
UNIVERSIDADE DE INTEGRAÇÃO INTERNACIONAL DA LUSOFONIA AFRO-BRASILEIRA, Instituto de Desenvolvimento Rural, Docente, marina.reboucas@unilab.edu.br⁵