



Leite de coco e coco ralado

Apresenta lista de materiais e equipamentos utilizados para fabricação de leite de coco e coco ralado, além de indicar fornecedores.

Instituto Euvaldo Lodi - IEL

Agosto/2019



Resposta Técnica	NOGUEIRA, Ana Thaís da Silveira Leite de coco e coco ralado Instituto Euvaldo Lodi - IEL 6/8/2019 Apresenta lista de materiais e equipamentos utilizados para fabricação de leite de coco e coco ralado, além de indicar fornecedores.
Demanda	Gostaria de obter uma relação dos equipamentos e materiais necessários para a fabricação de leite de coco e coco ralado, além da lista fornecedores.
Assunto	Fabricação de conservas de frutas
Palavras-chave	Coco; coco ralado; equipamento; fabricação; leite de coco; máquina



Salvo indicação contrária, este conteúdo está licenciado sob a proteção da Licença de Atribuição 3.0 da Creative Commons. É permitida a cópia, distribuição e execução desta obra - bem como as obras derivadas criadas a partir dela - desde que dado os créditos ao autor, com menção ao: Serviço Brasileiro de Respostas Técnicas - <http://www.respostatecnica.org.br>

Para os termos desta licença, visite: <http://creativecommons.org/licenses/by/3.0/>

O Serviço Brasileiro de Respostas Técnicas – SBRT fornece soluções de informação tecnológica sob medida, relacionadas aos processos produtivos das Micro e Pequenas Empresas. Ele é estruturado em rede, sendo operacionalizado por centros de pesquisa, universidades, centros de educação profissional e tecnologias industriais, bem como associações que promovam a interface entre a oferta e a demanda tecnológica. O SBRT é apoiado pelo Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas – SEBRAE e pelo Ministério da Ciência Tecnologia e Inovação – MCTI e de seus institutos: Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico – CNPq e Instituto Brasileiro de Informação em Ciência e Tecnologia – IBICT.



TÊCPAR



Solução apresentada

Fabricação de leite de coco e coco ralado

O coqueiro é um dos principais recursos vegetais da humanidade. Todas as suas partes, como raiz, caule, folha, inflorescência e fruto são empregadas para fins artesanais, alimentícios, nutricionais, agroindustriais, medicinais e biotecnológicos, entre outros (ARAGÃO, 2007 apud CARVALHO; COELHO, 2009).

De acordo com Abreu ([201-?]), no Brasil durante a década de 70 houve um grande incentivo governamental para o estabelecimento de fábricas para processamento de coco ralado, "leite" de coco e seus derivados. As fábricas obtiveram sucesso, gerando emprego e renda para as áreas onde eram estabelecidas, como na Região Nordeste, onde a cultura do coqueiro já era bem disseminada.

O leite de coco é um produto obtido a partir da amêndoa ou polpa albuminosa do coco maduro que, junto à água, constitui o endosperma. É um produto bastante usado para fins culinários, mas também nas indústrias de laticínios, sorvetes, doces, iogurtes e biscoitos. As amêndoas utilizadas no preparo de leite de coco deverão, de preferência, ser obtidas de frutos (de coco gigante) colhidos entre 13 e 14 meses após a polinização. (OLIVEIRA, [201-?]).

Ainda de acordo com Oliveira ([201-?]), para a fabricação de produtos derivados do coco, alguns passos devem ser seguidos como: a colheita, retirada do mesocarpo (casca), transporte dos frutos, armazenado em local seco e fresco (sem exposição solar e fora do alcance de insetos e roedores), aquecimento para retirada do endocarpo (revestimento da amêndoa), seleção das amêndoas, lavagem e sanificação das amêndoas, trituração, prensagem, formulação do leite de coco (adicionando conservantes, espessante e acidulantes permitidos por lei), pasteurização, embalagem e estocagem.



Figura 1. Fábrica de processamento de coco em Piaçabuçu (Fonte: G1, 2016)

Tabela 1. Lista de equipamentos para fabricação de leite de coco e coco ralado

ITEM	DISCRIMINAÇÃO	QUANTIDADE
01	Arrolhadora manual de tampinhas	01
02	Autoclave	01
03	Balança 300kg 23 régua	01
04	Balança eletrônica 10Kg	01
05	Bomba dosadora de cloro	01
06	Bomba sanitária	02
07	Cadeira tubular	01
08	Empacotadeira	01
09	Envasadora	01
10	Estufas de secagem	01

11	Lavador de frutos	01
12	Extrator de leite de coco	01
13	Multiprocessador	01
14	Pasteurizador tubular	01
15	Sistema de lixadeira (cj)	01
16	Tanque com agitadores	01

Fonte: SBRT (2007)

Tabela 2. Lista de móveis e utensílios para fabricação de leite de coco e coco ralado

ITEM	DISCRIMINAÇÃO	QUANTIDADE
01	Armário/Roupeiro RP 4/8 em aço 26	10un
02	Bancos em metal	10un
03	Carro caixa em polipropileno	04un
04	Estantes metálicas	05un
05	Geladeira	01un
06	Martelo cabo curto	20un
07	Mesa de preparação sem borda	02un
08	Mesa de preparação com borda	04un
09	Mesa tipo escritório c/ gaveta	03un
10	Mesa retangular s/gaveta	01un
11	Pallets em polietileno	80 m2
12	Papeleira em plástico	05un
13	Saboneteira em plástico	05un
14	Utensílios cortantes – Tipo facão	13un
15	Utensílios cortantes – tipo facas	20 un
16	Vidrarias	25 un

Fonte: SBRT (2007)

Fornecedores de materiais e equipamentos para produção de leite de coco e coco ralado

Lojão de Ofertas

Endereço: Av. Cairú, 1199 – Bairro Navegantes – Porto Alegre – RS, CEP: 90.230-031

Telefone: (51) 3343-9094

E-mail: contato@lojaodeofertas.com.br

Site: <<https://www.lojaodeofertas.com.br/produto/ar26-arrolhador-de-bancada-para-todos-tipos-de-garrafas-1782>>

SBT Embalagens

Endereço: Henrique José Martins nº 65, Santa Bárbara do Tugurio - Minas Gerais

Telefone: (32) 99113-6728 / (32) 99113-6728 (WhatsApp)

E-mail: sbtembalagens@gmail.com

Site: <<http://www.sbtembalagens.com.br/tampa-plastica-para-litros-e-garrafas-tipo-leite-de-coco/prod-6247700/>>

Equipam – Equipamentos de panificação

Telefone: (11) 9757-2207 / (11) 98317-2266

E-mail: atendimento@equipam.com.br

Site: <<https://equipamentosdepanificacao.com.br/produto/descascador-de-coco/>>

Ablimak

Endereço: Rua Fonseca Ramos, 112, Centro, Petrópolis – Rio de Janeiro, CEP: 25610-170

Telefone: (24) 2246-3232 / (24) 99309-0808 (Claro)

E-mail: ablimakvendas@hotmail.com / ablimak.ind@gmail.com

Site: <<http://www.ablimak.com.br/index.php?pg=produtosdet&id=15&uid=&cat=>>

Souza Inox Ltda

Endereço: Av. Edson Penha, 210 – J. Eldorado, Três Corações – Minas Gerais, CEP: 37.410-000

Telefone: (35) 3235-1668

E-mail: contato@souzainox.com.br

Site: <<http://souzainox.com.br/portfolio-item/extrator-extratora-de-leite-de-coco-oleos-e-sucos/>>

Lojão Stamina

Endereço: Rua Amado Baia, 535

Telefone: (11) 4103-1011

E-mail: lojaostamina@gmail.com

Site: <<https://lojaostamina.com.br/produtos/extrator-despolpador-industrial-de-leite-de-coco-1-2cv-inox-bivolt-bm101-bermar/?pf=gs>>

Máquina Industrial

Endereço: Rua Antônio Blanco, 1451, Jardim São João Batista, São Carlos - São Paulo, CEP: 13567-060

Telefone: (16) 3419-4648 (administrativo) / (16) 3419-6681 / 3361-6682 / 3419-4644

E-mail: contato@camargoindustrial.com.br

Site: <https://www.maquinaindustrial.com.br/maquinario-usado/?e=Extratora+de+leite+de+coco+e+sucos+Souza+Inox_268-504>

Conclusões e recomendações

A listagem fornecida representa apenas uma amostra de fornecedores consultados em páginas da internet, nos endereços ou sites apresentados. O SBRT não tem qualquer vínculo ou responsabilidade quanto à idoneidade das empresas citadas. Para encontrar mais fornecedores deste segmento, sugere-se a visita às suas páginas (sites). É de responsabilidade de cada cliente a realização do contato direto com as empresas / fornecedores, para solicitar as especificações dos equipamentos e optar por aquela que melhor atender as suas necessidades (qualidade, preço, variedade, localização, etc.).

Para informações complementares, recomenda-se a consulta as Respostas Técnicas do SBRT sobre a fabricação de leite de coco e coco ralado. Para visualizar o arquivo citado, acesse o site: <www.respostatecnica.org.br> e realize as buscas utilizando os códigos: “1557”, “6996”, “5109” e “26741”:

SERVIÇO BRASILEIRO DE RESPOSTAS TÉCNICAS. **Equipamentos para produtos derivados do coco.** Resposta elaborada por: “Keline Coelho”. Brasília: CDT/UnB, 2005. (Código da Resposta: 1557). Atualizada em 2014.

SERVIÇO BRASILEIRO DE RESPOSTAS TÉCNICAS. **Polpa do coco.** Resposta elaborada por: “Elizabeth Martines”. Curitiba: TECPAR, 2007. (Código da Resposta: 6996). Atualizada em 2013.

SERVIÇO BRASILEIRO DE RESPOSTAS TÉCNICAS. **Fornecedores para produção de coco ralado.** Resposta elaborada por: “Eliana Sousa Costa”. Rio de Janeiro: REDETEC, 2007. (Código da Resposta: 5109). Atualizada em 2013.

SERVIÇO BRASILEIRO DE RESPOSTAS TÉCNICAS. **Produção de leite de coco a partir da polpa desidratada.** Resposta elaborada por: “Vinícius Santana Lopes”. Bahia: IEL, 2013. (Código da Resposta: 26741).

Indica-se, a leitura do Dossiê Técnico nº 104 “**Industrialização do coco – Beneficiamento (produção de coco ralado e leite de coco)**”, disponível no nosso portal <<http://www.respostatecnica.org.br>>. Para acessá-lo, é necessário clicar em Busca e selecionar Busca Avançada, assinalar a opção “Procurar apenas em Dossiês Técnicos” digitar as palavras-chave **coco** e **cultivo**, respectivamente. Vale ressaltar que, para ter acesso ao conteúdo acima é necessário estar logado no sistema com sua senha e login.

Caso essas Respostas técnicas e dossiês técnicos não atendam a sua necessidade, favor registrar no *site* do SBRT uma nova solicitação com as informações que ainda não tenham sido atendidas.

Fontes consultadas

ABREU, Fernando Antônio Pinto. **Aproveitamento Industrial do Coco-da-Baía Maduro (Coco Seco). Embrapa Agroindústria Tropical**. [201-?]. Disponível em: <http://www.ceinfo.cnpat.embrapa.br/arquivos/artigo_1943.pdf>. Acesso em: 31 jul. 2019.

CARVALHO, Milla Rúbia Alves Custódio Guimarães Paranhos; COELHO, Nástia Rosa Almeida. **Leite de coco: Aplicações funcionais e tecnológicas**. Estudos, Goiânia, v. 36, n. 5/6, p. 851-865, maio/jun. 2009. Disponível em: <<http://seer.pucgoias.edu.br/index.php/estudos/article/view/1135/794>>. Acesso em: 31 jul. 2019.

G1. Fábrica de processamento de coco é reativada em Piaçabuçu. 2016. Disponível em: <<http://g1.globo.com/al/alagoas/gazeta-rural/videos/v/fabrica-de-processamento-de-coco-e-reativada-em-piacabucu/5364329/>>. Acesso em: 30 jul. 2019.

OLIVEIRA, Andréa. **Processamento do coco - leite de coco**. [201-?]. Disponível em: <<https://www.cpt.com.br/cursos-cultivodecoco-agricultura/artigos/processamento-do-coco-leite-de-coco>>. Acesso em: 30 jul. 2019.

SERVIÇO BRASILEIRO DE RESPOSTAS TÉCNICAS. **Industrialização do coco – Beneficiamento (produção de coco ralado e leite de coco)**. Dossiê elaborado por: Renato Ferreira de Carvalho. Bahia: RETEC/BA, 2007. (Código da Resposta: 104). Disponível em: <<http://www.respostatecnica.org.br>> . Acesso em: 30 jul. 2019.