



Desidratação de jaca

Informa sobre o processo de desidratação da jaca

Agência USP de Inovação - AUSPIN

Setembro/2019



Resposta Técnica	BORGES, Gabriella Destro Desidratação de jaca Agência USP de Inovação - AUSPIN 10/9/2019 Informa sobre o processo de desidratação da jaca
Demanda	Gostaria de saber sobre o processo de desidratação da jaca
Assunto	Fabricação de conservas de frutas
Palavras-chave	Desidratação, desidratação da fruta, desidratação do alimento, jaca, produção artesanal, ressecamento



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://sbrt.ibict.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

Introdução

A jaca é uma fruta doce e muito consumida pela população. Infelizmente, devido à sua alta perecibilidade, grande parte da produção de jaca é, por vezes, perdida. Com isso, surgem algumas alternativas de transformação, como a desidratação, para que o produto não seja desperdiçado (OLIVEIRA et al., 2011).

Desidratação de frutas

Para o processo de desidratação de qualquer fruta, é possível utilizar tanto desidratadores solares quanto elétricos. No caso dos legumes, normalmente é necessário descascá-los antes de cortá-los em rodela ou pequenos pedaços. Todas as frutas devem ser cortadas em rodela, fatias finas ou pequenas porções (ALMEIDA, 2012).

O processo de desidratação varia de acordo com a fruta em questão, mas em geral segue os seguintes passos:

1. Decisão: escolha sempre frutas maduras, sadias e sem podridões; anote a quantidade de matéria-prima, o estado de maturação, e o destino do material (se já vai para processamento ou ainda precisa da etapa de maturação);
2. Maturação: feita em câmaras especiais com temperatura, humidade e ambiente controlados;
3. Lavagem em água tratada para eliminar terra e detritos;
4. Seleção: descarte de frutas estragadas, amassadas, verdes etc;
5. Frutas com cascas mais grossas devem ser descascadas, mas as com cascas mais finas podem ir direto para secagem após a lavagem;
6. Após descascar as frutas, deve-se lavá-las novamente com uma solução de água com 1 (uma) colher de café contendo hipoclorito de sódio para cada 10 litros de água, essa solução tem como objetivo eliminar resíduos e reduzir a carga microbiana;
7. Coloque as frutas na bandeja que será inserida no desidratador;
8. Trabalhe com um tipo de fruta de cada vez pois existem tempos de secagem diferentes para cada fruta;
9. Deixe por aproximadamente 24 horas;
10. A fruta está no ponto certo de desidratação quando estiver em 1/3 (um terço) do tamanho original;
11. Retire do secador e coloque em um recipiente fechado para esfriar o produto (sugestão: celofane ou PVC);
12. Para venda, é necessário colocar no rótulo o nome da fruta seguido da palavra “passa”, a data de fabricação e de validade (sendo que a maioria das frutas desidratadas duram até 4 meses).

(PENA, 2018)

O processo todo costuma demorar entre 24 e 36 horas para completar. Para evitar o escurecimento de frutas como pêssegos, maçã e pera, deve-se mergulhar as frutas em uma solução com 1 (uma) colher de chá de ácido cítrico de grau alimentício ou com o caldo de 1 (um) limão para cada litro de água antes de levá-las ao desidratador (PENA, 2018).

Também é possível fazer este processo de forma artesanal, utilizando secadores solares e desidratadores feitos com material reciclado (ver Figura 1).

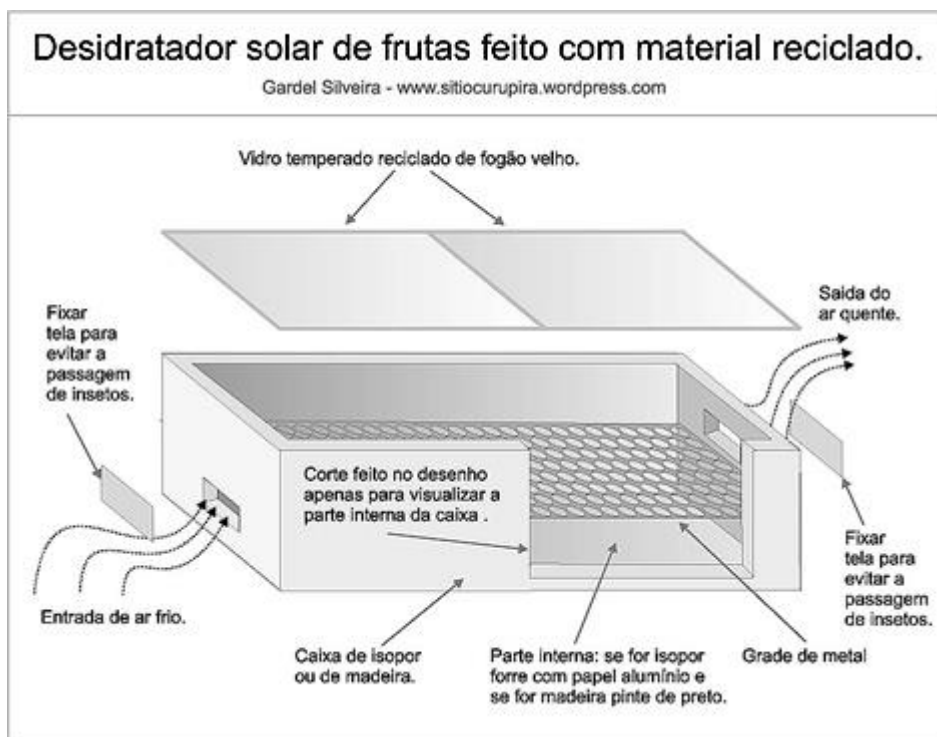


Figura 1 – Exemplo de desidratador solar de frutas feito com material reciclado. Fonte: Portal Paisagismo, [S.I.], [S.I.]. Disponível em:

<www.portalpaisagismo.com.br/dicas/17/Como_fazer_um_desidratador_solar_de_frutas.htm>. Acesso em:

Neste caso, de um desidratador caseiro, quando a caixa estiver funcionando, precisa ficar voltada para o sol e sempre inclinada para que o líquido escorra pelo vidro, sem voltar para a fruta que está sendo desidratada; além disso, para evitar a entrada de insetos e contaminação das frutas, é importante colocar uma tela tanto na entrada como na saída da caixa (ALMEIDA, 2012).

Doce de jaca (com secagem natural)

Também é possível fazer doce cristalizado de jaca, a exemplo da produção artesanal feita no Espírito Santo (GLOBO RURAL, 2018), onde a receita leva, em açúcar, a mesma quantidade de jaca (por exemplo, 1 quilo de açúcar e 1 quilo de jaca – sem caroço). É necessário untar as mãos com óleo, retirar os caroços (não utilizados na receita), colocar a polpa da jaca na panela, manter em fogo alto, e acrescentar o açúcar, misturando uniformemente e sem parar (. Para esta receita, o ideal é que a fruta esteja bem madura. Após cozinhá-la, é preciso bater no liquidificador (ainda quente) até que adquira textura cremosa. Voltar então para a panela, em fogo alto novamente, e mexer por 30 minutos até que a mistura comece a desgrudar da panela. Ainda com a massa quente, faça bolinhas e jogue no açúcar, ajeitando sua forma com uma colher. Coloque os doces cristalizados em uma forma forrada com açúcar e deixe-os descansar por 1 dia.

A temperatura de secagem é a variável mais significativa no processo de desidratação, pois altera a concentração dos nutrientes (exceto da proteína). Recomenda-se, por exemplo, a utilização da temperatura de 50 °C e umidade final de 20% para desidratar jaca da variedade mole (OLIVEIRA et al., 2011).

Conclusões e recomendações

A presente resposta técnica buscou apresentar informações sobre desidratação de jaca. Lembramos que nossas respostas são elaboradas por meio de busca e análise das informações disponíveis em fontes especializadas (documentos, bases de dados e especialistas) e, portanto, nem sempre completas e não-exaustivas. Ressalta-se a necessidade buscar por uma fonte especializada para obter maiores informações.

Indica-se a leitura das seguintes Respostas Técnicas:

SERVIÇO BRASILEIRO DE RESPOSTAS TÉCNICAS – SBRT. **Banana chips**. Respostas Técnicas elaborada por: José Vinícius Reis de Oliveira. Brasília: Centro de Apoio ao Desenvolvimento Tecnológico - CDT/UnB, 2012. Disponível em: <<http://sbrt.ibict.br/acesoRT/23077>>. Acesso em: 10 set. 2019.

SERVIÇO BRASILEIRO DE RESPOSTAS TÉCNICAS – SBRT. **Desidratador solar**. Respostas Técnicas elaborada por: Guilherme Leite Cunha. Araraquara: Sistema Integrado de Respostas Técnicas – SIRT/UNESP, 2006. Disponível em: <<http://sbrt.ibict.br/acesoRT/2511>>. Acesso em: 10 set. 2019.

SERVIÇO BRASILEIRO DE RESPOSTAS TÉCNICAS – SBRT. **Equipamento para desidratação de fruta**. Respostas Técnicas elaborada por: Joseane M. de Oliveira, Luciana F. Santana, Cássia F. de Moraes e Raquel Stumpf. Porto Alegre: Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial - SENAI/RS, 2008. Disponível em: <<http://sbrt.ibict.br/acesoRT/9414>>. Acesso em: 10 set. 2019.

SERVIÇO BRASILEIRO DE RESPOSTAS TÉCNICAS – SBRT. **Fornecedores de desidratadores de frutas**. Respostas Técnicas elaborada por: Carlos Eduardo Sapucaia. Salvador: Instituto Euvaldo Lodi - IEL, 2006. Disponível em: <<http://sbrt.ibict.br/acesoRT/2393>>. Acesso em: 10 set. 2019.

SERVIÇO BRASILEIRO DE RESPOSTAS TÉCNICAS – SBRT. **Secadores para plantas Medicinais**. Resposta Técnica elaborada por: Gabriella Destro Borges. São Paulo: Agência USP de Inovação – AUSPIN, 2019. Disponível em: <<http://sbrt.ibict.br/acesoRT/34361>>. Acesso em: 10 set. 2019.

Por fim, recomenda-se também o contato com as seguintes instituições:

ALIMENTOS JÚNIOR CONSULTORIA – AJC

Departamento de Tecnologia de Alimentos II, Campus Universitário UFV
Viçosa/MG

CEP: 36570-000

Tel.: (31) 3899-1840 / 98701-6919

E-mail: <contato@alimentosjunior.com.br>.

Site: <www.alimentosjunior.com.br>. Acesso em: 10 set. 2019.

CONSULTORIA EM ENGENHARIA DE ALIMENTOS – CONSEAJR.

Departamento de Ciência dos Alimentos – Universidade Federal de Lavras

Av. Doutor Sylvio Menicucci, 1001 – Centro

Lavras/MG

CEP: 37200-000

E-mail: <marketing.conseajr@hotmail.com>.

Site: <<http://www.conseajr.com.br/index.php/fale-conosco>>. Acesso em: 10 set. 2019..

CONSULTORIA EM ENGENHARIA DE ALIMENTOS – QUALIMENTOS JR.

Av. Duque de Caxias, 225 – Centro

Pirassununga/SP

CEP: 13635-900

Tel.: (19) 3565-4101

Site: <<https://qualimentosjr.com.br/>>. Acesso em: 10 set. 2019.

GEPEA CONSULTORIA EM ALIMENTOS UNICAMP

R. Monteiro Lobato, 80 – Cidade Universitária

Campinas/SP

CEP: 13083-862

Tel.: (19) 3521-4098

E-mail: <gepea@gepea.com.br>.

Site: <<http://gepea.com.br>>. Acesso em: 10 set. 2019.

NUTRI JR.

Avenida Doutor Arnaldo, nº 795 – Pinheiros

São Paulo/SP

CEP: 05406-150

Tel.: (19) 99301-8110

E-mail: <nutrijr.empresa@gmail.com>.

Site: <<https://www.nutrijr.com.br/>>. Acesso em: 10 set. 2019.

O SBRT não tem qualquer vínculo com as empresas citadas. Para encontrar mais instituições deste segmento, sugere-se busca direta via internet (sites). É de responsabilidade de cada cliente a realização do contato direto com as instituições, para solicitar mais informações a respeito do tema.

A listagem aqui apresentada serve apenas como referência inicial, tendo sido obtida na internet. O SBRT não tem qualquer responsabilidade pela idoneidade e veracidade das empresas ou instituições e informações por ela fornecidas nem se responsabiliza pelos serviços a serem prestados pelas instituições/profissionais listados. A responsabilidade pela escolha, o contato, uso e a negociação cabem totalmente ao cliente, já que o SBRT apenas efetua indicações de fontes encontradas em provedores públicos de informação.

Fontes consultadas

ALMEIDA, M. B. **Como fazer um desidratador solar!**, [S.I.], 2012. Disponível em: <<https://leitedaterra.blogspot.com/2012/08/como-fazer-um-desidratador-solar.html>>. Acesso em: 10 set. 2019.

GLOBO RURAL, **Doce de jaca faz sucesso em Domingos Martins, no Espírito Santo**, Espírito Santo, 2018. Disponível em: <<https://globoplay.globo.com/v/848234/>>. Acesso em: 10 set. 2019.

OLIVEIRA et al. Qualidade de jaca (*Artocarpus heterophyllus*, Lam.) desidratada sob diferentes condições de processo. **Brazilian Journal of Food Technology**, Campinas, v. 14, n. 3, p. 241-248, 2011. Disponível em:

<http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1981-67232011000300009&lng=en&nrm=iso>. Acesso em: 10 set. 2019.

PENA, C. **Como fazer desidratação de frutas**. [S.I.], 2018. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=my9gM_SGdM0>. Acesso em: 10 set. 2019.