

## Agroindústria

### Agroindústria: Processamento Artesanal de Frutas - Compotas



|                  |                                                                                                     |
|------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Nome</b>      | Processamento artesanal de frutas: compotas de laranja, abacaxi e laranja da terra                  |
| <b>Produto</b>   | Informação Tecnológica                                                                              |
| <b>Data</b>      | Agosto -2000                                                                                        |
| <b>Preço</b>     | -                                                                                                   |
| <b>Linha</b>     | Agroindústria                                                                                       |
| <b>Resenha</b>   | Informações resumidas sobre a fabricação de compotas<br>Carmelinda Maria de Souza - Econ. Domestica |
| <b>Autor(es)</b> | Maria da Graça L. Bragança - Econ. Domestica                                                        |

## Agroindústria

### Processamento Artesanal de Frutas - Compotas

#### Menu

- ▶ [Introdução](#)
- ▶ [Laranja em metades](#)
- ▶ [Abacaxi](#)
- ▶ [Laranja da Terra](#)

### 1.Introdução

Compota é o produto obtido de frutas inteiras ou em pedaços, cozidas em xarope de água e açúcar, envasadas em vidros e depois submetidas a tratamento térmico.

O sucesso de uma compota está associado principalmente à qualidade da matéria-prima e ao processamento correto.

A qualidade é extremamente afetada pelo tempo decorrido entre a colheita e o processamento da fruta, por isso o transporte deve ocorrer no menor prazo possível.

Critérios de qualidade para a aquisição das frutas:

- frescor, integridade e firmeza;
- grau de maturação adequado
- livre de substância terrosa, sujidade ou corpos estranhos aderidos à casca.
- ausência de umidade externa excessiva.
- uniformidade de tamanho, que além de permitir melhor apresentação do produto, garante a determinação mais precisa do tempo de tratamento térmico.

A técnica correta empregada no processamento artesanal é fundamental para garantir durabilidade, sabor e estabilidade microbiológica do produto final. As compotas permanecem inalteradas por longo tempo, se forem seguidas as recomendações básicas para o seu processamento.



## 2. Laranja em Metades

### Formulação

20 laranjas de tamanho pequeno (variedades: pêra rio ou baianinha )

03 quilos de açúcar

03 litros de água para xarope

### Tecnologia de fabricação

- Escolher laranjas maduras e íntegras.
- Lavar em água corrente e sanificar.
- Ralar as laranjas com ralo fino, para retirar o sumo; lavar bem.
- Fazer o curtimento das laranjas inteiras por um dia, trocando a água por várias vezes.
- Partir as laranjas ao meio (2o dia), retirar as sementes com a ajuda de um palito e coloca-las para aferventar.
- Fazer teste para verificar o amargo.
- Trocar a água por outra quente e reservar.
- Fazer a limpeza do açúcar.
- Preparar o xarope, utilizando 3 quilos de açúcar e 3 litros de água deixando ferver até o ponto de fio.
- Acrescentar as laranjas quentes ao xarope quente e deixar ferver até que as frutas se tornem translúcidas
- Retirar o doce do tacho e reservar para o dia seguinte.
- Levar as laranjas ao fogo para ferver ( 3º dia) , acrescentar xarope se necessário.
- Envasar os frutos em vidros pasteurizados, cobrir com o xarope e retirar as bolhas de ar existentes com auxílio de uma espátula ou faca pasteurizada .
- Limpar as bordas dos vidros.
- Fechar os vidros com tampas metálicas pasteurizadas e submetê-los a tratamento térmico por 15 minutos acompanhado de resfriamento.
- Etiquetar os vidros e armazená-los em local fresco e arejado



## 3. Abacaxi

**Formulação**

4 quilos de abacaxi descascado

2 quilos de açúcar

1 litro de água

**Tecnologia de fabricação**

- Escolher abacaxi maduro e íntegro
- Lavar o abacaxi em água corrente, com auxílio de uma escova e sanificar.
- Retirar a coroa, cortar as extremidades do abacaxi e fatiá-los em rodela uniformes.
- Descascar as rodela, retirar o miolo e reservar.
- Preparar o xarope utilizando 2 quilos de açúcar para ½ litro de água; deixar ferver até o ponto de fio.
- Colocar o abacaxi no xarope e deixar ferver por 15 minutos ou até que as frutas se tornem translúcidas.
- Envasar o doce em vidros pasteurizados e quentes e cobrir com xarope quente.
- Retirar as bolha de ar com o auxílio de uma faca ou espátula metálica, pasteurizada.
- Limpar a borda do vidro e fechar com tampa metálica, pasteurizada.
- Fazer tratamento térmico por 15 minutos, seguido de resfriamento.
- Secar os vidros, rotular e armazenar.

**Obs.:** As melhores variedades para doce são: Smooth-cayenne" e o pérola



#### 4. Laranjas da Terra

**Formulação:**

20 laranjas de tamanho médio

2 quilos de açúcar

2 litros de água para o preparo do xarope

**Tecnologia de fabricação**

- Selecionar laranjas íntegras com maturação uniforme
- Fazer a pré-limpeza e a sanificação
- Ralar superficialmente a casca para retirar sumo e imperfeições; lavar bem
- Fazer cortes simétricos no fruto, de modo que as 4 partes fiquem unidas no ponto inferior, ou separar totalmente as quatro partes
- Fazer pré-cozimento e remover o bagaço e as sementes depois de frios
- Colocar os albedos ( casca da laranja), em água fria, trocando a água cerca de quatro vezes ao dia, até retirar o amargor.
- Fazer a limpeza do açúcar
- Preparar o xarope utilizando 3 quilos de açúcar e 3 litros de água, deixando concentrar até o ponto de fio
- Aquecer as laranjas e verificar a sua consistência; se necessário deixar cozinhar até estarem suficientemente macias.
- Adicionar os frutos quentes, ao xarope quente, deixar ferver até que fiquem translúcidas
- Reservar o doce para o dia seguinte em recipiente plástico, branco, leitoso
- Aquecer novamente o doce, acrescentar xarope se necessário

- Envasar o doce em vidros pasteurizados, cobrir com xarope e retirar as bolhas de ar
- Limpar as bordas do vidro com tecido umedecido em álcool
- Fechar os vidros com tampas metálicas, pasteurizadas.
- Fazer o tratamento térmico por 15 minutos, acompanhado de resfriamento
- Etiquetar os vidros e armazená-los em local fresco e ventilado.

**Obs.:** Usar esta mesma tecnologia para compota de limão verde, limão vermelho, toranja e cidra.

**Nota :** Tecnologias desenvolvidas e aperfeiçoadas por extensionistas da EMATER- MG e produtores rurais

