

# COMPOTAS

(Figo, Laranja-da-terra, Laranja em metades, Abacaxi, Goiaba)



# COMPOTAS (Figo, Laranja-da-terra, Laranja em metades, Abacaxi, Goiaba)

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 à aplicação das Boas Práticas de Fabricação (BPF), principalmente à qualidade da matéria-prima e ao processamento correto, que são fatores fundamentais para garantir durabilidade, sabor e estabilidade microbiológica ao produto final.

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, e as frutas selecionadas para a fabricação de compotas devem ser frescas e íntegras, apresentar grau de maturação adequado, uniformidade de tamanho e coloração.

Outro cuidado importante a ser observado é a desinfecção de vidros e utensílios para o envase das compotas. No processamento artesanal, essa desinfecção pode ser feita utilizando-se dos processos de pasteurização ou de sanitização, que têm como finalidades a eliminação de microrganismos patogênicos e redução dos microrganismos deteriorantes.

## COMPOTA DE FIGO

### Formulação

- 5 kg de figo
- 3 kg de açúcar
- 4 litros de água para o xarope

### Tecnologia de fabricação

- Colher figos verdes, uniformes em relação ao tamanho e à coloração, no ponto em que o ostíolo – parte oposta ao cabo ou pedúnculo – apresentar coloração vermelha.
- Lavar os frutos em água corrente.
- Sanitizar os frutos em solução de cloro a 100 mg/l, por 20 minutos.
- Fazer a limpeza do figo, colocando uma porção de frutos em um saco de plástico contendo 100 gramas de sal; apoiar o saco sobre uma bancada e atritar os figos, até ficarem lisos e limpos.
- Lavar os figos em água corrente até retirar todo o sal.
- Limpar o cabo ou pedúnculo de cada figo, com auxílio de faca afiada.
- Fazer um corte em forma de cruz no ostíolo de cada fruto.
- Aferventar os figos até ficarem macios, utilizando água suficiente para cobrir os frutos.

- Retirar do fogo e reservar os figos em cubas de plástico branco leitoso.
- Esperar esfriar, trocar a água várias vezes ao dia, até completar o curtimento.
- Fazer a limpeza do açúcar.
- Preparar um xarope, utilizando 3 kg de açúcar e 4 litros de água, e deixar ferver até o ponto de fio.
- Aquecer os figos e verificar se estão suficientemente cozidos.
- Juntar os figos aquecidos ao xarope quente e ferver durante 20 minutos, aproximadamente, até que fiquem translúcidos.
- Deixar o doce em descanso por 12 horas, em recipiente de plástico branco leitoso.
- Voltar o doce ao fogo e deixar ferver por aproximadamente 15 minutos.
- Envasar os figos em vidros pasteurizados ou sanitizados e cobrir com xarope quente até 2 cm da borda.
- Retirar as bolhas de ar com espátula ou faca pasteurizada ou sanitizada.
- Limpar as bordas dos vidros e fechar com tampas sanitizadas.
- Fazer o tratamento térmico por 15 minutos, seguido do resfriamento.
- Rotular os vidros e armazenar em local fresco, seco e longe de raios solares.

## COMPOTA DE LARANJA-DATERRA

### Formulação:

- 20 laranjas-da-terra de tamanho médio
- 2 quilos de açúcar
- 2 litros de água para o xarope

### Tecnologia de fabricação

- Escolher laranjas íntegras, com tamanho e maturação uniformes.
- Fazer uma pré-limpeza em água corrente, com auxílio de uma escova.
- Sanitizar os frutos em solução de cloro a 100 mg/l por 20 minutos.
- Ralar superficialmente a casca, para retirar sumo e imperfeições, e lavar bem.
- Fazer quatro cortes simétricos na laranja, de modo que as partes fiquem unidas no ponto inferior, ou separar totalmente as quatro partes.
- Fazer o pré-cozimento dos frutos.
- Remover o bagaço e as sementes dos frutos, deixando apenas os albedos.
- Colocar os albedos frios 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 2 kg de açúcar e 2 litros de água e deixar concentrar até o ponto de fio.
- Aquecer os albedos e verificar a sua consistência; se necessário, deixar cozinhar até estarem suficientemente macios.

- Adicionar os albedos quentes ao xarope quente e deixar ferver até que as frutas fiquem translúcidas.
- Reservar o doce para o dia seguinte em recipiente de plástico branco leitoso.
- Aquecer novamente o doce e acrescentar xarope, se necessário.
- Envasar o doce quente, em vidros pasteurizados ou sanitizados e cobrir com xarope quente até 2 cm da borda.
- Retirar as bolhas de ar, com auxílio de espátula ou faca pasteurizada ou sanitizada.
- Limpar as bordas dos vidros e fechar com tampas metálicas, sanitizadas.
- Fazer o tratamento térmico dos doces por 15 minutos, acompanhado de resfriamento.
- Rotular os vidros e armazenar em local seco e ao abrigo da luz.

### Observação:

- Esta tecnologia também é utilizada na fabricação de compota de limão verde, limão vermelho, toranja, cidra, lima de bico.

## COMPOTA DE LARANJA EM METADES

### Formulação

- 20 laranjas de tamanho pequeno (tipo pera-rio ou baianinha)
- 3 kg de açúcar

- 3 litros de água para o xarope

### Tecnologia de fabricação

- Escolher laranjas maduras, íntegras e com tamanho uniforme.
- Fazer uma pré-limpeza em água corrente, com auxílio de uma escova.
- Sanitizar os frutos em solução de cloro a 100 mg/l, por 20 minutos.
- Ralar as laranjas com ralo fino, para retirar o sumo e lavar bem.
- Fazer o curtimento das laranjas inteiras por um dia, trocando a água por várias vezes.
- Partir as laranjas ao meio, no segundo dia, retirar as sementes com a ajuda de um palito e colocar os frutos para aferventar.
- Fazer o teste para verificar o amargo.
- Trocar a água por outra quente e reservar.
- Preparar o xarope, utilizando 3 kg de açúcar e 3 litros de água, e deixar 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, em recipiente de plástico branco leitoso.
- Levantar as laranjas ao fogo para ferver e acrescentar xarope, se necessário.
- Envasar o doce quente em vidros pasteurizados ou sanitizados e cobrir com o xarope quente até 2 cm da borda.

- Retirar as bolhas de ar com espátula ou faca pasteurizada ou sanitizada.
- Limpar as bordas dos vidros e fechar com tampas metálicas, sanitizadas.
- Fazer o tratamento térmico por 20 minutos, seguido do resfriamento.
- Rotular os vidros e armazenar em local seco, arejado e ao abrigo dos raios solares.

## COMPOTA DE ABACAXI

### Formulação

- 4 kg de abacaxi descascado
- 2 kg de açúcar
- 1 litro de água

### Tecnologia de fabricação

- Selecionar frutos íntegros, de maturação uniforme.
- Lavar os abacaxis em água corrente, com auxílio de uma escova.
- Sanitizar os frutos em solução de cloro a 100 mg/l, por 20 minutos.
- Retirar a coroa, cortar as extremidades dos abacaxis e fatiar em rodela uniformes.
- Descascar as rodela e retirar o miolo.
- Lavar as fatias já descascadas para eliminar restos de casca.
- Fazer a limpeza do açúcar.
- Preparar o xarope utilizando 2 kg de açúcar, 1 litro de água e deixar ferver até o ponto de fio.
- Colocar as fatias de abacaxi no

xarope quente e deixar ferver por 15 minutos, até que os frutos se tornem translúcidos.

- Envasar o doce quente em vidros pasteurizados ou sanitizados e cobrir com xarope quente até 2 cm da borda.
- Retirar as bolhas de ar com o auxílio de uma faca ou espátula pasteurizada ou sanitizada.
- Limpar as bordas dos vidros e fechar com tampas metálicas, sanitizadas.
- Fazer o tratamento térmico por 15 minutos, seguido de resfriamento.
- Rotular os vidros e armazenar em local seco, ventilado e ao abrigo de raios solares.

### Observações:

- As melhores variedades de abacaxi para doce são "Smooth cayenne" e Pérola.
- São necessários 2,5 kg de abacaxi com casca para se obter 1 kg descascado.

## COMPOTA DE GOIABA

### Formulação

- 2 kg de goiaba sem casca e sementes
- 1 kg de açúcar
- 1 litro de água para xarope

## Tecnologia de fabricação

- Selecionar frutos sadios, íntegros e uniformes.
- Lavar bem em água corrente.
- Sanitizar os frutos em solução de cloro a 100 mg/l, por 20 minutos.
- Descascar os frutos com faca inoxidável.
- Cortar os frutos ao meio ou em quatro partes e remover as sementes e mucilagens com auxílio de uma colher de chá.
- Lavar os frutos cortados para eliminar restos de sementes aderidos à polpa.
- Fazer o pré-cozimento rápido, quando utilizar goiabas de variedades mais duras, ou levar diretamente ao xarope, quando processar frutos mais sensíveis.
- Fazer a limpeza do açúcar.
- Preparar o xarope, utilizando 1 kg de açúcar e 1 litro de água, e deixar concentrar até o ponto de fio.
- Adicionar as frutas ao xarope e deixar ferver até que o doce se apresente translúcido.
- Envasar o doce quente em vidros pasteurizados ou sanitizados e cobrir com xarope quente até 2 cm da borda.
- Retirar as bolhas de ar com auxílio de espátula ou faca pasteurizada ou sanitizada.
- Limpar as bordas dos vidros e fechar

com tampas metálicas, sanitizadas.

- Fazer o tratamento térmico por 15 minutos, seguido de resfriamento.
- Rotular os vidros e armazenar em local seco, arejado e ao abrigo da luz.

### Observação:

- O rendimento da goiaba é em torno de 50%. Para processar 1 kg de goiaba descascada, sem sementes e mucilagem, utiliza-se de 2 kg de goiabas inteiras.

**Para esclarecer dúvidas,  
fale com extensionista da  
Emater-MG**

Economista doméstica

**Maria da Graça Lima Bragança**

Departamento Técnico da Emater-MG

Economista Doméstica

**Carmelinda Maria de Souza**

Foto: Alexandre Soares

Agosto de 2012

Série Ciências Biológicas

Tema Bem-estar Social

Área Processamento de Alimentos