

PRODUÇÃO DE POLPA DE VINAGREIRA (*Hibiscus sabdariffa* L.)

AGNALDO TEODORO DE MIRANDA¹, MÁRCIO FERNANDES²
ANA PAULA FERNANDES³, SARA MARIA CHALFOUN⁴

RESUMO

A vinagreira é um arbusto bianual com ramificação maior ou menor, ela desenvolve-se de acordo com a distância de plantio das plantas e entre linhas. Possui sistema radicular profundo. As folhas são simples, suculentas e de sabor ácido e ligeiramente adstringente. Os caules ou haste central poderão atingir uma altura média de 3,5m. As flores são hermafroditas e auto-férteis, formadas ao longo da haste da planta, axilares e pode ser amarelo-pálidas, rosa, roxa ou purpúrea após a fecundação. A polpa de frutas é um dos produtos que tem atendido os mais diversificados seguimentos das indústrias alimentícias como as de sucos naturais, sorvetes, geléia, laticínios, balas, doces etc. A polpa de frutas no Brasil tem seu destino maior a produção de sucos concentrados para atender o mercado interno ou e exportado para outros países. Neste sentido a agroindústria é um dos segmentos mais dinâmicos da economia brasileira responsável por uma parcela significativa nas exportações. O setor é responsável por uma liderança na geração de empregos no campo e nas indústrias devido a sua flexibilidade em agregar valores aos produtos agrícolas e em empregar uma tecnologia de ponta em benefício do setor de produção agroindustrial. Neste cenário, a vinagreira (*Hibiscus sabdariffa* L.) com suas peculiaridades extraordinárias, tem despertado a atenção para se, uma hortaliça que produz frutos ``cálices``. Ela é extremamente rica em vitaminas, sais minerais, proteína e carboidrato. Este trabalho tem como objetivo a produção de polpa de vinagreira para a elaboração de geléia de vinagreira. Para o processamento dos cálices das plantas de vinagreira seguiu-se a rigor por meio de visita técnica quinzenal para acompanhar o cultivado das plantas desde a semeadura das sementes e os tratamentos culturais, colheita, transporte, limpeza, seleção, lavagem, sanitização e processo de trituração dos cálices e congelamento da polpa a 5 °C permanecendo em Freezer industrial até o momento do preparo e fabricação da geléia de polpa de vinagreira.

Palavras-chave: processamento, industrialização, novos produtos.

¹ Graduando do 6º módulo do curso superior Tecnologia em Alimentos - Instituto Federal Goiano, Campus – Urutaí, GO.
Email: agnaldoterapeuta@hotmail.com

² Doutor em Ciência dos Alimentos pela UFLA; Professor do Instituto Federal Goiano, Campus – Urutaí, GO.
Email: brancoad@hotmail.com

³ Doutoranda em Ciência dos Alimentos, DCA/ UFLA, anynhafbio04@yahoo.com.br

⁴ Pesquisadora Drª da Empresa de Pesquisas Agropecuária de Minas Gerais, Lavras, chalfoun@ufla.br