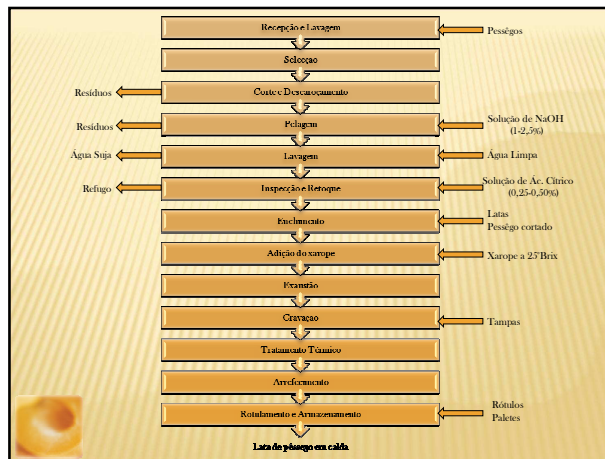


PROCESSAMENTO DE PÊSSEGO EM CALDA



Elaborado por:

João Santos nº 3641
Ruben Ferreira nº 3710



RECEPÇÃO E LAVAGEM

- ✖ Após a chegada dos pêssegos à fábrica se estes tiverem de ser armazenados deverão permanecer em locais frios e ventilados;
- ✖ Quando estes se preparam para entrar na linha de processamento são previamente sujeitos a uma imersão em água corrente com turbulência e de seguida a jactos de água para remover a sujidade;

SELECÇÃO

- ✖ Manualmente ou através de máquinas os pêssegos são seleccionados consoante o estado de maturação e calibre para que o produto final seja o mais uniforme possível;

CORTE E DESCAROÇAMENTO

- ✖ Esta operação é executada, em médias e grandes fábricas, por intermédio de máquinas;
- ✖ Uma das máquinas corta os pêssegos com uma lâmina e a outra tira o caroço com uma lâmina em forma de colher;
- ✖ Tem de se ter em atenção a calibração da máquina de descaroçamento a fim de evitar que esta corte demasiado á volta do caroço para não ter perdas exageradas;



PELAGEM

- ✖ No caso do pêssego é utilizado a pelagem química (solução de NaOH);
- ✖ A solução de NaOH deverá ter uma concentração de 1-2,5% e deverá ser aquecida a 90°C;
- ✖ Os pêssegos devem permanecer não mais que 60 segundos em contacto com a solução;



LAVAGEM

- ✖ Os pêssegos são submetidos a jactos de água para remover a solução de NaOH;



INSPECÇÃO E RETOQUE

- ✖ Os pedaços são sujeitos a uma solução de ác. cítrico (0,25-0,5%) de modo a prevenir reacções de escurecimento e neutralizar restos da solução de NaOH;
- ✖ Quaisquer pedaços que possuam manchas ou restos de pele terão de ser retocados manualmente;
- ✖ Os pedaços são seleccionados por tamanho de modo a uniformizar o conteúdo das latas;



ENCHIMENTO

- ✖ Pode ser manual, semi-automático ou automático;
- ✖ A quantidade de pêssego na lata deve ser constante;
- ✖ Os pedaços de pêssego devem preencher a lata o máximo possível, sem os danificar e deixando um “espaço de cabeça” de aproximadamente 1cm;



ADIÇÃO DO XAROPE

- ✖ O xarope é usado para preencher os interstícios, facilitando a transmissão de calor, também promove a remoção de ar e realça o sabor do pêssego;
- ✖ A sua concentração é normalmente 25°Brix;
- ✖ Deve ser adicionado a, aproximadamente, 75°C a fim de evitar a deformação das latas e para promover a transmissão de calor;



EXAUSTÃO

- ✖ As latas atravessam um túnel de exaustão (sujeito a vapor de água), durante 5-6 minutos a 95°C;
- ✖ Tem como objectivo a remoção de ar dentro das latas a fim de evitar a corrosão das mesmas, bem como minimizar reacções químicas no produto (enzimáticas, de oxidação, etc)



CRAVAÇÃO

- ✖ Fechar herméticamente as latas com auxílio duma cravadeira;
- ✖ Este processo deve ser, rapidamente, executado após a exaustão;
- ✖ A cravação deve ser perfeita e cuidadosamente controlada;



TRATAMENTO TÉRMICO

- ✦ No caso do pêssego é aplicada uma pasteurização, dado o facto de o pêssego em calda ser um produto ácido (pH pode variar entre 3 e 4);
- ✦ As latas permanecem 20-25 min, a $\approx 100^{\circ}\text{C}$, no pasteurizador;
- ✦ Visa tornar o produto comercialmente estéril e prolongar o seu tempo de "vida útil";



ARREFECIMENTO

- ✦ O arrefecimento é ainda concluído dentro do pasteurizador;
- ✦ Deve-se reduzir a temperatura o mais rapidamente possível até aos 40°C , prevenindo assim o crescimento de microrganismo viáveis, sobretudo no exterior da lata;
- ✦ A temperatura nunca deverá ser inferior a 40°C no fim deste processo pois, a esta temperatura, a água em redor da lata evapora facilmente evitando a corrosão da lata;

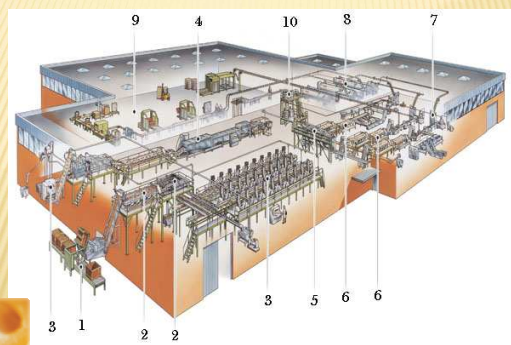


ROTULAMENTO E ARMAZENAMENTO

- ✦ As latas são rotuladas e armazenadas em paletes;
- ✦ O armazenamento deverá ser feito num local com temperatura aproximada de 25°C , seco e ventilado;



LINHA DE PROCESSAMENTO



LEGENDA

1. Recepção e Lavagem
2. Seleção
3. Corte e Descaroçamento
4. Pelagem e Lavagem
5. Inspeção e Retoque
6. Enchimento
7. Adição do Xarope, Exatidão e Cravação
8. Pasteurização e Arrefecimento
9. Rotulamento e Armazenamento
10. Preparação do Xarope



BIBLIOGRAFIA

- ✦ CRUESS, W.V.; Produtos industriais de frutas e hortaliças; Rio de Janeiro; Editora Edgard Blücher, 1973.
- ✦ EMBRAPA; Sistemas de produção - Industrialização do pêssego em calda;
<http://sistemasdeproducao.cnptia.embrapa.br/FontesHTML/Pessego/Cultivado/Pessequeiro/cap16.htm>; Novembro 2005.
- ✦ FMC FOODTECH; Peach Processing Lines;
http://www.fmctechnologies.com/upload/peachprocessingline_800gb.pdf.
- ✦ GERANEGOCIO; Fabricação de doces dietéticos de fruta;
http://www.geraneocio.com.br/html/geral/perfil_doces/diet.html; 2000.

