

Instituto Politécnico de Coimbra
Escola Superior Agrária de Coimbra

Produção de açúcar mascavo

Disciplina: Processamento Geral de Alimentos

Professores: João Freire Noronha

Ivo Rodrigues

Autor: Sandra Jesus

Nr.: 20603026

Curso: LEAI

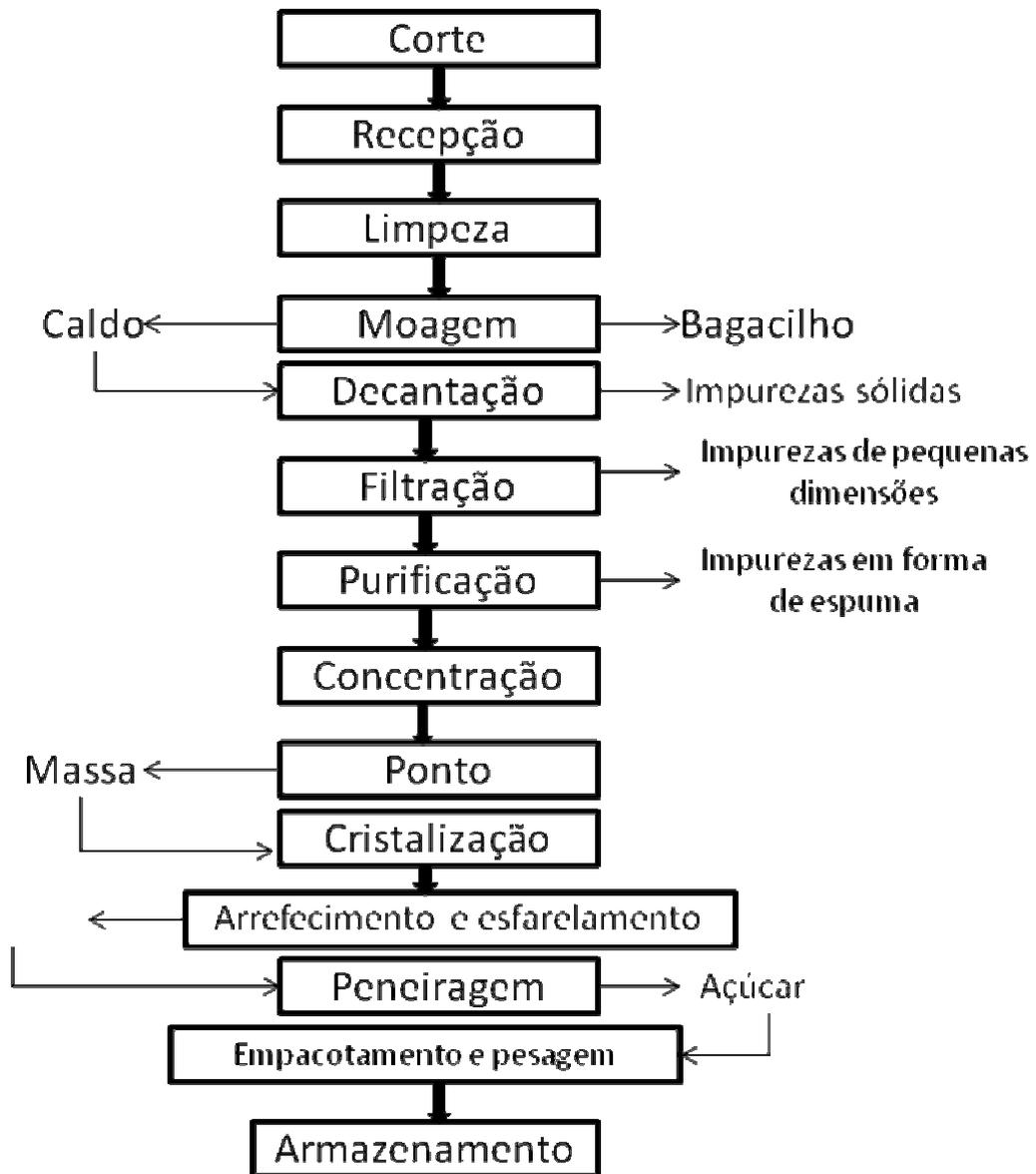
Ano lectivo 2007/08

Introdução

O açúcar mascavo ou açúcar bruto é um açúcar não refinado que tem uma cor entre o caramelo e o marrom devido ao seu teor em melaço.

Neste trabalho é descrito o fluxograma de produção do açúcar mascavo.

Fluxograma da produção de açúcar mascavo



Corte da cana

A cana para fabrico do açúcar mascavo deve apresentar uma maturação ideal, que é atingida num período de 12 a 18 meses após a plantação, dependendo da variedade.

Os solos onde a cana é cultivada devem estar tratados correctamente quanto ao teor de azoto, fósforo e potássio.

Caso a cana esteja queimada ou verde não vai produzir a cristalização necessária para a produção deste açúcar.

O corte da cana deve acontecer no mesmo dia em que esta vai ser processada, sendo o corte feito em bisel de modo a facilitar a entrada na moenda.

Limpeza da cana

Ao chegar à unidade de processamento, a cana deve ser limpa, retirando-se o máximo de folhas. Usam-se jactos de água para retirar a cera e outras sujidades.

Moagem da cana

A moagem da cana, deve acontecer, no máximo 36 horas após o corte da cana.

As moendas devem ser lavadas antes e depois da moagem.

Abaixo das moendas, antes do tanque de decantação, deve ser colocado um ralo ou uma tela grossa para separar os bagacilhos.

Decantação e filtração do caldo

Após a separação dos bagacilhos, o caldo deve ser conduzido a um decantador para serem retiradas impurezas sólidas como terra, areias e outras.

Para uma boa limpeza do caldo devem ser usadas telas intermédias (média, fina e finíssima) entre o decantador e a tacha.

Quanto mais eficaz for esta etapa, mais fácil será a seguinte e mais qualidade de produto será assegurada.

Purificação e limpeza do caldo

Nesta fase do processo são retiradas as impurezas em forma de espuma. Isto é feito com o caldo quente porém antes da concentração. Nesta etapa é necessário fornecer bastante energia calorífica.

Para retirar a espuma deve ser utilizada uma escumadeira, repetindo o processo até à limpeza total do caldo.

Concluída esta operação, o caldo deve ser transferido para uma tacha menor, para acontecer concentração.

Concentração do caldo

A concentração do caldo consiste na evaporação da água. O volume do líquido vai diminuindo gradualmente, o caldo vai ficando cada vez mais denso até atingir o "ponto" do açúcar mascavo.

Determinação do "ponto"

O "ponto" do açúcar mascavo é um ponto bastante forte.

Para a sua determinação coloca-se uma porção de xarope em forma de fios, numa vasilha com água fria, a massa torna-se vítrea e quebradiça quando este foi atingido.

Arrefecimento e cristalização

Ao atingir o "ponto" o xarope é transferido para a masseira, onde é batido até se dar a sua total cristalização.

Através da agitação rápida e constante, a massa vai arrefecendo e esfarelando até secar totalmente.

Peneiragem

Nesta fase a massa deve ser peneirada para separar os torrões e obter os pequenos grãos de açúcar.

Empacotamento e pesagem

Após a peneiragem, o açúcar é embalado em sacos de polipropileno e pesado para ser comercializado.

Armazenamento

O açúcar mascavo deve ser armazenado num local seco e ventilado.

Deve ser colocado sobre estrados ou grades e empilhado com espaço entre as embalagens.

Conclusão

O açúcar mantém-se estável de modo a ser consumido devido ao facto de na sua composição não existir água, logo, não é possível o desenvolvimento de microrganismos.

Para isto o açúcar tem de ser conservado nas devidas condições.

Bibliografia

- **Açúcar**. Wikipédia. 2007 [consult. 2007-10-07]. Disponível em <http://pt.wikipedia.org/wiki/A%C3%A7%C3%BAcar>

- **Fabricação de açúcar mascavo**. Ematel. [consult. 2007-10-07]. Disponível em <http://www.engetecno.com.br/acucar-mascavo.htm>

