

Pêssego em calda



Pêssego

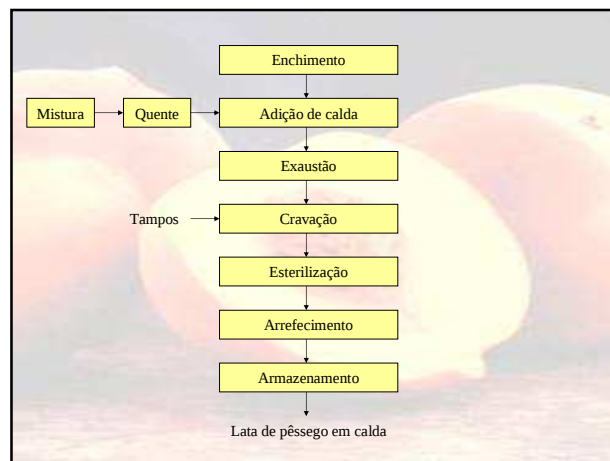
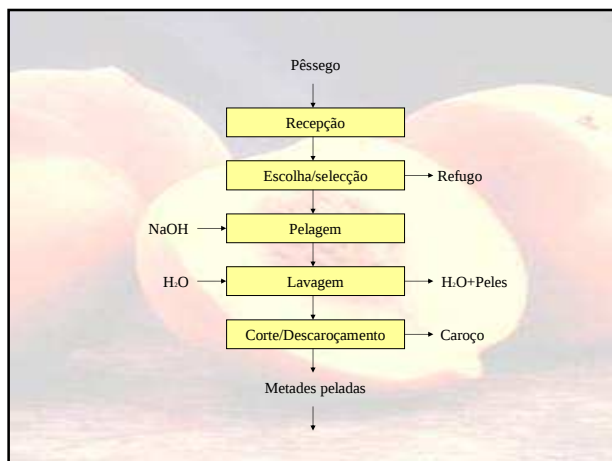
- O pêssego utilizado em conserva precisa de ser colhido no ponto adequado de maturação;
- Apesar do ananás ser um grande rival na indústria das conservas, o pêssego é a fruta enlatada em maior quantidade.

Variedades de pêssegos para conserva

- Os pêssegos para conserva devem ser de tamanho grande e uniforme, de formato simétrico, de cor amarela, de fibra consistente e tenra;
- O caroço deve ser pequeno, para que as metades sejam espessas, e para que durante o aquecimento não fiquem achatadas.

Colheita e transporte do pêssego para conserva

- O pêssego, quando apanhado, deve estar no seu tamanho máximo e no seu estado de maturação firme;
- As caixas de transporte precisam de ser folgadas, pois deve-se ter o cuidado de não danificar a fruta.



Recepção

- As frutas ao chegarem às fábricas são classificadas de acordo com a maturação e variedade.

Escolha/ Seleção

- Os pêssegos são depois separados pelo tamanho, pois as máquinas são ajustadas para pêssegos mais ou menos uniformes;
- Neste passo elimina-se o refugo, ou seja é a eliminação de toda a fruta danificada.

Pelagem

- Um dos métodos mais utilizados para esta técnica é a pelagem química que é efectuada com uma solução de 1% a 2,5% de NaOH a uma temperatura de 90°C e entre 30 a 60 segundos.

Lavagem

- A lavagem é feita com jactos de água a alta pressão;
- Após este processo, deve-se passar o pêsego por uma solução diluída de ácido clorídrico ou cítrico para deste modo impedir o escurecimento enzimático;
- Neste processo sai água e peles.

Corte e descaroçamento

- São utilizados, geralmente dois tipos de descaroçadores automáticos:
 - descaroçador por torção;
 - descaroçador por corte;
- Neste processo sai como resíduo, o caroço, ficando as metades peladas.

Enchimento

- Após o descaroçamento, as metades são classificadas quanto ao tamanho para se adequarem aos padrões das latas das fábricas.

Adição de calda

- O açúcar utilizado para a calda depende do país, pois uns usam a sacarose e outros usam a glicose e frutose;
- A concentração da calda que se introduz nas embalagens deve ser calculada tendo em conta os processos, homogeneização entre os açúcares da calda e do pêssego;
- Para a formação da calda deve-se fazer a mistura a quente.

Exaustão

- Após o enchimento com calda, a lata é enviada para um túnel denominado exaustão;
- Isto tem como objectivo retirar o ar da lata formando vácuo.

Cravação

- É um processo milimetricamente ajustado, por isso o equipamento disponível terá de ser de óptima qualidade e deverá ser de rigorosa manutenção feita por técnicos qualificados;
- Neste processo há a colocação de tampos.

Esterilização

- Para a esterilização do pêssego basta realizar-se um banho-maria, pois o pêssego em calda é um produto ácido, com o pH a variar entre 3,1 e 4;
- O tempo de esterilização deve rondar os 18 e 25 minutos.

Arrefecimento

- As latas devem ser arrefecidas, a seguir à esterilização, pois se assim não fosse, o produto podia continuar a ser cozinhado perdendo a sua firmeza;
- O produto não deve ser arrefecido a uma temperatura abaixo da temperatura ambiente, para que a lata não fique coberta de humidade;
- A temperatura ideal final é entre os 38°C e 40°C.

Armazenamento

- O armazenamento deverá ser feito a temperaturas a rondar os 25°C e em locais com baixa humidade;
- As altas temperaturas e humidade podem acelerar as reacções de oxidação do produto.

As etapas de maior importância para a conserva de fruta em calda são:

Baixo pH;
Cravação;
Esterilização;
Exaustão.

Evitando assim a contaminação ou a possível contaminação microbiana.

Bibliografia

- www.gastronomiabrasil.com/Gastronomia/Dicas_Uteis/Preparando_Geleias_Comotas_Xaropes_e_etc.htm - 46k (5/10/07)
- www.dag.uem.br/prof/ptmpintro/material/3b/proc_frutas_hortalicas2.pdf (3/10/07)
- www.anvisa.gov.br/legis/resol/12_78_doce_fruta.htm - 11k(4/10/07)
- Cruess, W.V. *Produtos industriais de frutas e hortaliças*, Vol.1, tradutor Heitor Tavares. São Paulo, editora Edgar Blucher, 1973. (3/10/07)



Trabalho realizado por:

- Bruno Bico nº 20503005
- Ricardo Pedro nº 20503031
- Sandra Costa nº 20503055
- Sandra Vilelas nº 20503033
- Teresa Cardoso
- Nuno Vieira nº 20503041