

## ENRIQUECIMENTO DE RAPADURA COM FRUTAS REGIONAIS: UMA PROPOSTA PARA O AUMENTO DO CONSUMO

A rapadura é obtida pela concentração a quente do caldo da cana-de-açúcar, sendo o seu ponto final conseguido por desidratação. Tradicionalmente consumida pela população do Nordeste, a rapadura substitui outros produtos graças ao seu valor comercial e nutritivo. O objetivo deste trabalho é enriquecer a rapadura com coco em busca de melhorar os aspectos sensoriais e nutricionais visando a implementação no cardápio da merenda escolar. A matéria-prima para a elaboração deste projeto foi adquirida por doação de um engenho da cidade de Areia/PB. Para avaliação da qualidade higiênico-sanitária, a rapadura adquirida foi avaliada com relação à presença de Coliformes totais, a qual foi negativa. Utilizou-se a seguinte metodologia: a rapadura foi triturada e pesada em porções de 500g para a produção de 5 formulações, variando a proporção de coco de 10 a 30% e o teor de água de 50 a 150 mL. A rapadura e a água eram levadas ao fogo até chegar ao “ponto”, para então adicionar o coco, mexendo para a homogeneização. Os produtos obtidos tinham consistência inadequada semelhante a uma “cocada”. Por este motivo foi necessário desenvolver nova metodologia com mudança da quantidade de coco e cozimento em banho-maria em diferentes tempos. Na nova metodologia, elaborou-se 5 formulações, variando a proporção de coco de 3 a 5% e o tempo de cozimento de 15 a 25 min. A rapadura era derretida diretamente ao fogo e quando se tornava um líquido viscoso, era peneirado retirando as impurezas. Em seguida era levado ao banho-maria para cozimento. A adição do coco ocorria quando faltava 5 minutos para completar o tempo total do cozimento. Em comparação ao procedimento inicial foi obtida uma rapadura com melhor consistência, sabor de coco mais suave, e com menos impurezas.

### Referências:

OLIVEIRA, J.C.; NASCIMENTO, R.J.; BRITTO, W.S.F. Demonstração dos custos da cadeia produtiva da rapadura: estudo realizado no Vale do São Francisco. **Custos e @gronegócio on line** - v. 3 – Edição Especial – Maio - 2007.

SILVA, N., JUNQUEIRA, V.C.A., SILVEIRA, N.F.A., TANIWAKI, M.H., SANTOS, R.F.S., GOMES, R.A.R. Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos e água. 4ª ed. Varela: São Paulo, 2010.