



UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO
DEPARTAMENTO DE TECNOLOGIA RURAL
TECNOLOGIA DOS ALIMENTOS

RELATÓRIO DO ESTÁGIO SUPERVISIONADO OBRIGATÓRIO (ESO)

PRODUÇÃO CASEIRA DE DOCE EM CORTE DE BANANA

Mariana Damascena de Almeida Leandro

Recife, novembro de 2021.



UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO
DEPARTAMENTO DE TECNOLOGIA RURAL
TECNOLOGIA DOS ALIMENTOS

RELATÓRIO DO ESTÁGIO SUPERVISIONADO OBRIGATÓRIO (ESO)

PRODUÇÃO CASEIRA DE DOCE EM CORTE DE BANANA

Relatório de atividades realizadas durante o estágio supervisionado obrigatório (ESO) realizado de forma remota em consonância com os protocolos adotados pela Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE) durante a atual pandemia do covid-19, como parte integrante dos requisitos exigidos para a obtenção de título de Engenheira Agrônoma. Orientador/ Supervisor: Prof. Inaldo Galdino de Menezes.

Recife, novembro de 2021.

TÍTULO:

PRODUÇÃO CASEIRA DE DOCE EM CORTE DE BANANA

RELATÓRIO DO ESTÁGIO SUPERVISIONADO OBRIGATÓRIO (ESO)

PRODUÇÃO CASEIRA DE DOCE EM CORTE DE BANANA

Mariana Damascena de Almeida Leandro.

Relatório aprovado em: 30/11/2021

Prof. Inaldo Galdino de Menezes
(Orientador e Supervisor)

Mariana Damascena de Almeida Leandro
(Discente)

Recife, novembro de 2021.

IDENTIFICAÇÃO:

Aluna: Mariana Damascena de Almeida Leandro

Matrícula: 07600069466

Local de Estágio: Residência da discente, situada no bairro de Candeias, Jaboatão dos Guararapes – PE, executado à distância por motivos da pandemia do Covid-19.

Orientador: Inaldo Galdino de Menezes

Supervisor: Inaldo Galdino de Menezes

Carga Horária: 210 horas

Período: 01/10/2021 à 23/11/2021

AGRADECIMENTOS

A Deus, que tem me dado sabedoria e discernimento para efetuar boas escolhas que findaram na conclusão deste curso, bem como boa saúde para conseguir tal feito.

A minha família, que tem me dado total apoio e suporte durante toda minha trajetória na universidade. Pai e mãe de origem humilde que sempre salientaram a importância do conhecimento e educação para a formação do caráter do indivíduo, dando total prioridade a um ensino de qualidade, por mais que as condições financeiras não favorecessem. Ao meu cônjuge Rafael por sua paciência, dedicação e parceria a mim fundamentais.

Aos amigos que pude agregar nos anos de curso, os quais tornaram até as mais intensas rotinas de longas aulas, provas e compromissos leves e descontraídas. Mesmo os que não seguiram em frente à conclusão, aos que já se formaram, pude conhecer pessoas boas e sempre solícitas as quais levarei como amigos fora da vida acadêmica.

Ao Prof. Inaldo que me deu a oportunidade de realizar este trabalho, mesmo com todos os impedimentos e contratempos gerados pela pandemia do COVID-19, mas com perseverança pudemos avançar esta etapa de suma importância para mim.

A Universidade Federal Rural de Pernambuco – UFRPE, corpo docente, coordenadores do Curso de bacharelado em Agronomia que fazem deste centro acadêmico um lugar de excelência, formador de profissionais altamente capacitados, proporcionando aos discentes um universo de possibilidades, tudo em um lugar que abriga a todos como uma grande família e com toda certeza deixará muitas saudades.

SUMÁRIO

1. Introdução
2. Desenvolvimento
 - 2.1. Materiais e métodos
 - 2.2. Processamento e produção do doce
 - 2.3. Resultados e discussões
 - 2.4. Higiene nas etapas de produção
3. Considerações finais
4. Referências bibliográficas

INTRODUÇÃO

A banana é uma fruta das mais populares no Brasil e no mundo, tendo uma boa aceitação no mercado consumidor. De provável origem do continente asiático, altamente difundida encabeçando o ranking de fruta mais consumida no mundo, a banana é conhecida por ser rica em potássio e ter seu consumo associado a boa alimentação.

Fruto climatérico da família Musaceae, após sua colheita, o processo de amadurecimento tende a continuar. Quando verde, a banana é composta basicamente de água e amido, que lhe confere um sabor adstringente. Nessa condição, pode ser transformada em farinha, chips fritos ou assadas. Ao passo que amadurece, o amido é transformado em açúcares como glicose e sacarose, que confere doçura à polpa. Para pequenos produtores, que comercializam os frutos em bancas de feiras, como quaisquer outras frutas, a comercialização deve acontecer antes que ocorra o fim do tempo de prateleira. Entretanto, para aproveitamento dos frutos já maduros, para evitar o prejuízo, existe a possibilidade do beneficiamento, transformando em doce, por exemplo. O produto que seria descartado, tem além de uma nova versão, aumento no tempo de comercialização, acrescido do valor agregado maior do produto beneficiado. Este pode ser comercializado nas mesmas feiras de comercialização de frutas, incrementando a renda da família.

MATERIAIS E MÉTODOS

Para a produção caseira do doce, foi necessário:

- Balança
- Travessa para armazenar o doce
- Copo descartável de café 30 ml
- Panela, vasilha para pesar o açúcar e colher para mexer o doce
- Liquidificador industrial
- 2 kg de bananas descascadas
- 0,8 kg de açúcar cristal
- 30 ml de sumo de limão taiti

A produção, embora tenha sido usado liquidificador industrial para facilitar a obtenção do purê, foi cozida em fogão comum.

Inicialmente, foi feita a compra de bananas da variedade prata, muito comum na região e de excelente aceitação. Como as pencas não apresentavam uma boa maturação, foi preciso aguardar para que fosse possível notar o amadurecimento dos frutos, pela coloração sem as extremidades verdes e o afinamento da espessura da casca, para que a polpa concentrasse maior quantidade de sólidos solúveis (°BX) com a redução do teor de amido e aumento do teor de açúcares. (figura 1.)



figura 1: Bananas aguardando maturação. Fonte: arquivo pessoal.

PROCESSAMENTO E PRODUÇÃO DO DOCE

Com as bananas maduras e descascadas, iniciou-se a pesagem até adquirir o valor admitido de 2 kg de polpa de banana (figura 2).



Figura 2: polpa de bananas. Fonte: arquivo pessoal.

É importante lembrar de efetuar a tara correta na balança antes de cada pesagem (figura 3).



Figura 3: Balança com tara. Fonte: arquivo pessoal.

Com o auxílio de um copo descartável de café, cuja capacidade é 30 ml, foi extraído o sumo do limão até o conteúdo desejado (figura 4).



Figura 4: sumo de limão. Fonte: arquivo pessoal.

Também foi pesado o açúcar em 800 gramas (0,8 kg).

Para início da produção, foi necessário a obtenção de um purê homogêneo da polpa da banana previamente pesada. Para isso, foi utilizado um liquidificador de modelo industrial (figura 5), mas na ausência, pode-se amassar com um garfo ou usar um amassador de batatas, no entanto, para estas opções deve-se passar em uma peneira em seguida.



Figura 5: processamento de polpa de banana em liquidificador industrial. Fonte: arquivo pessoal.

Importante, durante a etapa de obtenção do purê, misturar parte do sumo de limão para que já incorpore e evite o escurecimento da massa.

A mistura deve ser levada à panela logo em seguida e adicionado o açúcar (figura 6).



Figura 6: adição de açúcar ao purê de banana. Fonte: arquivo pessoal.

Em fogo brando a mistura deverá ser mexida constantemente até que o doce comece a desprender do fundo da panela, o que leva cerca de duas horas. É necessário ter cuidado com as bolhas que se formam durante o cozimento a fim de evitar queimaduras (figura 7).



Figura 7: início do cozimento da massa do doce de banana. Fonte: arquivo pessoal.

Neste momento deve-se adicionar o restante do sumo de limão e mexer para incorporar.

Após o cozimento, o doce deverá ser acondicionado no reservatório final, que deverá variar de acordo com a finalidade (comercialização ou consumo próprio).

O peso final do doce obtido foi de 2,068 kg (figura 8). O doce deverá esfriar em temperatura ambiente, mas deve-se ter muito cuidado nesta etapa com pragas, como moscas e formigas.



Figura 8: peso final do doce de banana. Fonte: arquivo pessoal.

RESULTADOS E DISCUSSÕES

Observou-se que a consistência do doce dependerá de quanto tempo seja mantido em cozimento após o começar o ponto de desprender da panela, ou seja, se a finalidade for um doce mais firme, deverá ser cozido um pouco mais.

Somando-se a polpa das bananas, o açúcar e o limão, tem-se um total de 2,830 Kg. Para um resultado de 2,068 Kg total de doce, houve um rendimento de 73,07% da receita.

HIGIENE NAS ETAPAS DE PRODUÇÃO

Deverá ser adotados as seguintes práticas de higiene durante a manipulação de alimentos na produção de doce de banana em corte:

A produção deverá ser feita em local limpo, seco e livre de pragas;

Ao manipular o alimento em quaisquer etapas da produção, deve-se sempre vestir roupas limpas, usar toucas de cabelo, unhas devem sempre estar aparadas e mãos lavadas com sabão, de preferência bactericida;

Não tossir ou espirrar e evitar falar durante a manipulação;

Gozar de boa saúde e não possuir quaisquer tipos de moléstias ou feridas devem ser requisitos aos manipuladores dos alimentos durante as etapas de produção.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A produção de doce de banana em corte é uma possibilidade de incremento de renda familiar ao pequeno produtor de forma simples e que agrega valor ao produto. De extrema simplicidade, o produto artesanal se bem feito e com uma boa apresentação pode se tornar bastante atrativo ao mercado consumidor, doravante nossa tradição Pernambucana por doces aliada à fruta preferência nacional, a banana.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

FOLEGATTI, M. I. S.; MATSUURA, F.C. Doce em massa. Agencia de informação EMBRAPA banana. Disponível em:
https://www.agencia.cnptia.embrapa.br/Agencia40/AG01/arvore/AG01_54_41020068055.html Acesso em 14/10/2021.

NOGUEIRA, R. I.; REIMANN, D.; VILLAÇA, A. de C. MANUAL PARA PRODUÇÃO DE BANANADA. Rio de Janeiro: EMBRAPA-CTAA, 1992. 27p. Disponível em:
<http://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/65380/1/CTAA-DOCUMENTOS-9-MANUAL-PARA-PRODUCAO-DE-BANANADA-FL-02152.pdf> . Acesso em 14/10/2021.

Anuário Brasileiro da Fruticultura 2018, p. 51. www.editoragazeta.com.br. Disponível em:
<http://www.editoragazeta.com.br/flip/anuario-fruticultura-2018/files/assets/basic-html/page51.html> . Acesso em 20/10/2021.