

OBSERVAÇÕES PRELIMINARES SOBRE A CONSERVAÇÃO
DA ÁGUA DE COCO DA VARIEDADE ANÃO

ADOLPHO KRUTMAN
Prof. Adjunto do Dep. de Tec-
nologia Rural da UFRPE.

CLARIVALDO G. DA COSTA
Prof. Assistente do Dep. de
Tecnologia Rural da UFRPE.

OSANI GODOY
Prof. Assistente do Dep. de
Tecnologia Rural da UFRPE.

WALDERI RIBEIRO
Prof. Assistente do Dep. de
Tecnologia Rural da UFRPE.

PAULO ROLDÃO DE S. FILHO
Estagiário do Dep. de
Tecnologia Rural da
UFRPE.

- GENERALIDADES

A cultura do coqueiro no Nordeste, constitui uma atividade agrícola com possibilidades de crescimento, pois existem várias alternativas oferecidas ao produtor. O fruto ainda verde com aproximadamente 150 dias, é consumido sob a forma de água de coco, bebida de paladar agradável, além de seu valor medicinal. Ao amadurecer o fruto tem removido o seu mesocarpo e é vendido sob a forma de coco seco.

Antigamente as donas de casa adquiriam o coco seco, removiam a amêndoa com o raspacoco e preparavam o leite e coco ralado e daí para frente deliciosos pratos eram idealizados. Mantendo essa tradição, ainda permanecem as donas de casa na área próxima aos centros de cultura do coqueiro.

As famílias dos nordestinos que emigraram para outras regiões, preferem adquirir o produto industrializado.

Presentemente mais de 500.000 frutos são absorvidos diariamente por diversas indústrias existentes em Sergipe, Alagoas, Pernambuco, Paraíba e Rio Grande do Norte. As indústrias utilizam coco seco e produzem: leite de coco, coco ralado integral e o ralado açucarado. Como subprodutos do aproveitamento

de frutos alterados e casquilho resultante do despeliculamento da amêndoa temos o óleo de coco e a torta. O mesocarpo é utilizado na produção de tapetes e o endocarpo na de combustível.

As indústrias de beneficiamento de coco ainda são rudimentares, envolvendo elevada mão-de-obra. São manuais as operações de abertura do fruto, remoção da amêndoa, remoção do casquilho e a operação de ralar o coco. Assim um quebrador de coco abre de 1.000 a 1.200 frutos por hora; 300 amêndoas são removidas por hora pelo operador; 150 amêndoas são limpas horariamente pelo operário. O homem responsável pelo forno gasta uma hora para desidratar 150 quilos de coco ralado úmido.

A boa qualidade dos produtos industrializados obviamente estão na dependência da matéria prima, por isso existem restrições a matéria prima fornecida pelo coqueiro anão. Os empresários alegam menor percentual de amêndoa e a perecibilidade decorrente da germinação muito rápida do coco anão.

Como é sabido o coqueiro anão foi introduzido no Brasil através de entidades oficiais tendo em vista a precocidade do mesmo e maior produtividade, assegurando ao agricultor maiores retornos em menor espaço de tempo dos investimentos. A longo prazo o problema poderá ser resolvido mediante a cultura de híbrido onde se aliam as características de precocidade e produtividade do anão e menor perecibilidade do gigante.

2 - CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS DA ÁGUA

Com relação as características físico-químicas da água foram estudadas as alterações verificadas no volume pH, teores de açúcares, potássio, sódio, em função da maturação do fruto.

3 - PROCESSOS DE CONSERVAÇÃO ESTUDADOS

Entre os vários métodos de conservação existentes, preliminarmente foram testados o comportamento da água de coco em relação ao frio e ao calor, bem como, testados diversos tipos de embalagens.

3.1 - Frio

A temperatura de refrigeração usada foi de 4°C e no congelamento a água foi mantida a -7°C, sendo testados embalagens de vidro e plástico semi-rígido e flexível. Em ambos os casos as amostras foram branqueadas a 71°C.

3.2 - Calor

Os tratamentos térmicos feitos foram a 120°C, 110°C e 105°C com os tempos de um, cinco e dez minutos, para cada temperatura, isto com o auxílio de um autoclave. As embalagens usadas foram de vidro de 200ml e diâmetro de 5,5 - 5,6 cm, fechadas com máquina manual para recravar tampas metálicas.

4 - CONCLUSÃO

Foi verificado que o fruto com aproximadamente 150 dias, após o surgimento das flores, apresentaram maior volume de água, maior riqueza em potássio, açúcares, especialmente levulose, além de menor teor de sódio e pH mais baixo (4,5-4,7) o que favorece os processos térmicos de conservação, sendo portanto a idade mais apropriada para colheita.

Em relação aos métodos de conservação, observou-se que a pasteurização seguida de refrigeração a 4°C limita a duração em 48 horas, mas sem afetar sua qualidade.

Com o congelamento a -7°C foi possível manter o produto até 90 dias sem modificação de sabor, tendo sido verificado ainda ser a embalagem de plástico semi-rígido a mais aconselhável, embora, em escala doméstica seja viável congelar em recipientes de vidro, desde que o líquido seja mantido em vidros abertos, enchidos até ao nível da base do colo.

No processo de esterilização, os exames organolépticos efetuados nas amostras estereis recomendam a temperatura de 105°C em um período de retenção de 10 minutos. Este processo pode ser desenvolvido a nível caseiro usando-se panela de pressão e uma máquina manual de recravação.

5 - BIBLIOGRAFIA

1. BALL, C. O. & OLSON, F. C. W. *Sterilization in food technology*. New York, Mc Graw Hill Book 1957.
2. CRUESS, William Vere. *Produtos industriais de frutas e hortaliças*. São Paulo, E. Blücher, 1966. v. 1.
3. PINTO, G. P. & OLIVEIRA, A. R. C. *II-Composição química e valor nutritivo da água de coco anão e da praia (Coccus nucifera)*. Contribuição ao estudo químico de plantas do nordeste brasileiro. Recife, Instituto Agrônômico do Nordeste.