



Processamento de creme de açaí

Informa sobre a fabricação do creme de açaí, os equipamentos necessários para produção e fornecedores.

Fundação Centro Tecnológico de Minas Gerais – CETEC



| | |
|------------------|--|
| Resposta Técnica | MORAIS, Ana Amélia Barbosa Teixeira de Processamento de creme de açaí Fundação Centro Tecnológico de Minas Gerais – CETEC 16/7/2013 Informa sobre a fabricação do creme de açaí, os equipamentos necessários para produção e fornecedores. |
| Demanda | Gostaria de saber quais os equipamentos usados na produção de creme de açaí. |
| Assunto | Fabricação de conservas de frutas |
| Palavras-chave | Açaí; creme; equipamento; fornecedor; processamento do alimento |



Salvo indicação contrária, este conteúdo está licenciado sob a proteção da Licença de Atribuição 3.0 da Creative Commons. É permitida a cópia, distribuição e execução desta obra - bem como as obras derivadas criadas a partir dela - desde que dado os créditos ao autor, com menção ao: Serviço Brasileiro de Respostas Técnicas - <http://www.respostatecnica.org.br>

Para os termos desta licença, visite: <http://creativecommons.org/licenses/by/3.0/>

O Serviço Brasileiro de Respostas Técnicas – SBRT fornece soluções de informação tecnológica sob medida, relacionadas aos processos produtivos das Micro e Pequenas Empresas. Ele é estruturado em rede, sendo operacionalizado por centros de pesquisa, universidades, centros de educação profissional e tecnologias industriais, bem como associações que promovam a interface entre a oferta e a demanda tecnológica. O SBRT é apoiado pelo Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas – SEBRAE e pelo Ministério da Ciência Tecnologia e Inovação – MCTI e de seus institutos: Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico – CNPq e Instituto Brasileiro de Informação em Ciência e Tecnologia – IBICT.



TECPAR



FIERGS-SENAI

Sistema FIEB TEL

SENAI



Ministério da
Ciência, Tecnologia
e Inovação

GOVERNO FEDERAL
BRASIL
PAÍS RICO E PAÍS SEM POBREZA

Solução apresentada

Introdução

O açaí é o produto extraído da parte comestível do fruto do açaizeiro (*Euterpe oleraceae* Mart.) após amolecimento por processos tecnológicos adequados (BEZERRA, 2007 apud BRASIL, 2000).

O fruto típico da Amazônia está sendo utilizado cada vez mais no preparo de sucos, doces e geleias (FREITAS, 2009).

Segundo Xavier (2000), dentre as várias formas de consumo do açaí encontra-se o creme. Conhecido como açaí na tigela, é um alimento muito apreciado por frequentadores de academias e desportistas.

Preparo do creme de açaí

A composição básica do creme de açaí é polpa de açaí congelada, água, açúcar, base neutra, emulsificante, extrato de guaraná, ácido cítrico, aroma idêntico ao natural (SPLIT AÇAÍ, [20--?]).

A calda usada para a obtenção do creme de açaí é composta por 80% de polpa por 20% de xarope de guaraná, obtendo o creme de açaí tradicional. Para outros sabores, obtém-se uma boa calda a partir de 10% de polpa ou a fruta, 70% de polpa de açaí e 20% de xarope de guaraná (EXCELSIOR, 2012).

Segundo Xavier (2000), o resultado da mistura é pasta parecida com um sorvete, ocasionalmente adicionando frutas e cereais.

Para o preparo do creme de açaí, a polpa deverá ter em torno de 9 a 12 % de sólidos. Quanto maior a concentração de sólidos, melhor será o creme pronto para consumo. Para se produzir um creme de açaí de boa qualidade é importante saber escolher a polpa. (EXCELSIOR, 2012).

Conforme Excelsior (2012), para preparar o creme de açaí os equipamentos necessários são:

- Freezer horizontal ou Câmara frigorífica (temperatura ideal -18 graus)
- Triturador de Polpa
- Liquidificador Industrial
- Produtora Contínua de Sorvete

Fornecedores de equipamentos para produção de açaí em creme

MAX MACHINE

Rua Bartolomeu - B. Gusmão, 69 - Recreio Estoril

Atibaia, SP - CEP: 12944-050

Tel.: (11) 4411-7843/4402-4051

Site: <www.maxmachinecozinha.com.br>

E-mail: <camila@maxmachine.com.br>

CHAMPION JUICER

Site: <<http://www.acaicremoso.com.br/>>

E-mail: <guiavegano@guiavegano.com.br>

FINAMAC
Avenida Nazaré, 1669 - Ipiranga
São Paulo, SP - CEP: 04263-200
Tel.: (11) 2135-6500
Site: <<http://www.finamac.com.br>>

IMAZEPRE
R. Cel. Joaquim Marques, 1580
Batatais, SP - CEP- 14300-000
Site: <<http://imazepre.com.br>>
E-mail: <contato@imazepre.com.br>

O SBRT não tem qualquer responsabilidade pela idoneidade e veracidade das empresas ou instituições e informações por ela fornecidas nem se responsabiliza pelos serviços a serem prestados pelas instituições/profissionais listados. A responsabilidade pela escolha, o contato, uso e a negociação cabem totalmente ao cliente, já que o SBRT apenas efetua indicações de fontes encontradas em provedores públicos de informação.

Conclusões e recomendações

Recomenda-se a visualização dos seguintes vídeos que mostram em funcionamento os equipamentos usados na produção de creme de açaí:

MAX MACHINE. **Triturador de açaí 70 Litros**. [S.I.], 2011. Disponível em: <<http://www.youtube.com/watch?v=JHVwgQSHo9s>>. Acesso em: 16 jul. 2013.

FINAMAC. **Produzindo Açaí na Pro4**. [S.I.], 2009. Disponível em: <<http://www.youtube.com/watch?v=PozNV-Hjanc>>. Acesso em: 16 jul. 2013.

FINAMAC. **Produzindo Açaí na SuperC**. [S.I.], 2009. Disponível em: <<http://www.youtube.com/watch?v=8NsB-iuDzZkS>>. Acesso em: 16 jul. 2013.

ALVES, Ubiratan. **Iaça 1**. [S.I.], 2013. Disponível em: <<https://www.youtube.com/watch?v=HyJKhPerudo>>. Acesso em: 16 jul. 2013.

Fontes consultadas

BEZERRA, Valéria Saldanha. **Açaí Congelado**. Brasília: EMBRAPA Informação Tecnológica, 2009. Disponível em: <http://www.agencia.cnptia.embrapa.br/Repositorio/Acai_congelado_000gbzhifqi02wx5ok01dx9lccg4eb81.pdf>. Acesso em: 11 jul. 2013.

DANTAS, Tiago. Açaí. **Mundo Educação**. [S.I.], 2010. Disponível em: <<http://www.mundoeducacao.com.br/biologia/acai.htm>>. Acesso em: 10 jul. 2013.

EXCELSIOR. **Como fazer açaí em creme para lojas, etc**. [S.I.], 2012. Disponível em: <<http://ossianrodriguesleite.blogspot.com.br/2012/11/como-fazer-acai-em-creme-para-lojas-etc.html>>. Acesso em: 15 jul. 2013.

FREITAS, Dulcivânia. **Cuidados na fabricação de açaí congelado**. Brasília: EMBRAPA Informação Tecnológica, 2009. Disponível em: <<http://hotsites.sct.embrapa.br/prosarural/programacao/2009/cuidados-na-fabricacao-de-acai-congelado>>. Acesso em: 17 jul. 2013.

SPLIT AÇAÍ. **Original**. [S.I.], [20--?]. Disponível em: <[Http://www.splitacai.com.br/creme-acai/balde-3600g](http://www.splitacai.com.br/creme-acai/balde-3600g)>. Acesso em: 15 jul. 2013.

XAVIER, Léia. **Geral curiosidades: açaí**. [S.I.], 2010. Disponível em: <<http://geralcuriosidades.blogspot.com/2010/05/geral-curiosidades-acai.html>>. Acesso em: 10 jul. 2013.