

UNIVERSIDADE ESTADUAL DE PONTA GROSSA
DEPARTAMENTO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS
PROJETO DESPERTANDO PARA A CIÊNCIA

OFICINA DE PRODUÇÃO DE MAÇÃ DO AMOR

Prof^ª. Dr^ª. Mareci Mendes de Almeida

Gabrielle Mattos S. de Carvalho

PONTA GROSSA

2019

ATIVIDADE PRÁTICA

Higienização

Antes de iniciar o processo de produção, deve-se fazer a higienização correta da fruta para promover uma boa condição sanitária, removendo materiais indesejáveis, como sujidades visíveis e não visíveis. Deste modo garante-se a segurança alimentar, de forma que o produto não apresente riscos à saúde.

Solução sanitizante

Utilizar 1 colher de sopa rasa de hipoclorito de sódio com concentração entre 2,0 e 2,5% para cada 1 litro de água. Deixar as maçãs em solução por 15 minutos.

Etapas de higienização

- 1- Lavar as maçãs em água corrente, para retirar as sujidades visíveis a olho nú.
- 2- Colocar as maçãs de molho em solução sanitizante. Deixar as maçãs em solução por 15 minutos.
- 3- Enxaguar as maçãs em água corrente. Esse passo serve para retirar o sanitizante.
- 4- Secar as maçãs.

Após o processo de higienização a maçã estará pronta para receber a calda.

Produção da calda

Ingredientes:

Açúcar – 500g

Água – 250ml

Glucose de milho – 1 colher

Vinagre – 2 colheres

Corante – o suficiente para dar coloração

Procedimento: misturar todos os ingredientes em uma panela, até que haja uma boa homogeneização. Logo após, levar ao fogo sem mexer a calda, e aguardar até chegar a temperatura de 145°C. Cobrir as maçãs com a calda e aguardar esfriar. Cobrir com os confeitos (opcional).