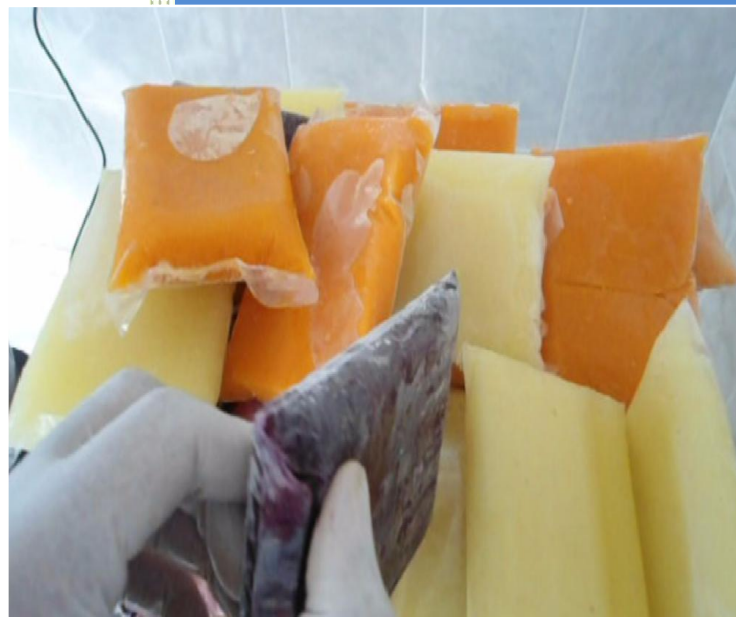


PRODUÇÃO DE POLPA DE FRUTAS



PRODUÇÃO DE POLPA DE FRUTAS

Como preparar suco de polpas congeladas?

1 - Escolha as polpas de frutas do seu sabor favorito: No mercado há diversos sabores disponíveis, tais como: morango, maracujá, acerola, abacaxi, caju, entre tantas outras.

2 - Coloque as polpas no congelador por um período mínimo de 4 horas: É o tempo ideal para que as polpas congelem e fiquem na textura ideal para a preparação dos sucos.

3 - Na hora de preparar o suco, tire as polpas congeladas da geladeira

4 - No copo do liquidificador, acrescente a polpas.

5 - Acrescente um copo de 500 ml de água e bata: Tenha atenção na quantidade de pessoas que serão servidas. Pensando nisso, aumente a quantidade de água e de polpas.

Obs.: Um boa opção é preparar a bebida com água de coco, a bebida é altamente nutritiva, acrescenta nutrientes e é extremamente versátil.

6 - Você pode acrescentar hortelã, por exemplo, ou outra erva de acordo com o seu gosto:Esses ingredientes são responsáveis por trazer mais sabor ao suco e até torná-lo mais saudável, ajudando a inovar nas preparações e proporcionar refrescância.

7 - Sirva bem gelado!

Mistura de polpas: Delicioso, inovador e nutritivo

A grande variedade de opções de frutas traz diversas possibilidades de combinações de sabores para as nossas preparações. Sendo assim, já pensou em misturar polpas na sua bebida? Tão simples quanto o tradicional suco, essas harmonizações potencializam as composições de nutrientes no seu organismo.

Sugestões de combinações:

- Maracujá com morango: Saboroso, o maracujá traz o efeito calmante ao suco, além de ser fonte de vitaminas A e C para o nosso organismo. Já o morango, faz parte do grupo das frutas vermelhas que possuem altos índices de

propriedades antioxidantes, ajudando a deixar o nosso cérebro saudável e ativo.

- Abacaxi com acerola: Fonte de vitamina C, a acerola se une a uma das frutas mais suculentas e refrescantes, o abacaxi. As frutas são ricas em fibras alimentares, que ajudam a tornar o intestino saudável, além dos minerais cálcio, ferro e potássio que ajudam no bom funcionamento do nosso corpo.

- Melancia com morango e limão: O trio de frutas ricas em vitamina C é um ótima pedida para fortalecer o sistema imunológico e prevenir gripes e resfriados. Além disso, a bebida possui propriedades anti-inflamatórias e torna o corpo mais alcalino.

- Graviola com morango: Com baixos níveis de calorias, essa combinação de frutas é refrescante e ideal para quem deseja perder alguns quilinhos. O suco de graviola com morango é rico em vitaminas do complexo B, que ajudam a tornar o nosso organismo saudável e equilibrado.

Como fazer polpa de frutas passo a passo

Fazer polpa de fruta em casa também é uma maneira de aumentar a renda, o produto pode ser vendido enquanto estiver dentro da validade, que é de 6 meses. Para isso, é necessário armazenar as polpas em sacos plásticos, todos de mesmo tamanho e fazer uso de etiquetas, para que o cliente possa identificar o sabor e a data de vencimento.

Os sacos plásticos devem ter tamanho pequeno ou médio, ideal para fazer apenas um suco ou vitamina, já que não é indicado que a polpa seja congelada mais de uma vez. As polpas devem ser conservadas dentro do refrigerador, para que todas as propriedades nutricionais das frutas sejam preservadas até o momento do consumo.

Passo a passo para fazer polpas

Descubra como fazer polpa de frutas passo a passo:

1º Passo: Escolha frutas sem arranhões e manchas, elas não podem estar muito maduras.

2º Passo: Lave bem as frutas e se necessário descasque.

3º Passo: Corte a fruta em pedaços e bata no liquidificador. Somente a fruta, sem adição de água ou qualquer outra substância. Coe.

4º Passo: Coloque a polpa em sacos plásticos e feche bem. Também é possível despejar a polpa em forminhas de gelo, no entanto, com esse método os cubos podem pegar cheiro.

5º Passo: Etiquete todas as embalagens com o sabor, data de fabricação e de vencimento. O prazo de validade é de seis meses.

6º Passo: Armazene as polpas no congelador e só retire quando for consumir.

Dica: Em polpas de frutas que ficam escurecidas com o tempo, adicione uma colher de chá de suco de limão antes congelar.

COMO FAZER POLPA DE ACEROLA

Você vai precisar de:

Acerolas maduras

Água filtrada

Liquidificador

Peneira

Recipiente próprio para congelamento ou saquinhos

Etiqueta

Modo de Fazer

Coloque no liquidificador a acerola e a água. Para cada xícara (de chá) cheia de acerola, coloque meia xícara de água filtrada. Bata bem. Passe por uma peneira fina. Coloque em recipientes ou sacos próprios para congelamento, feche e coloque uma etiqueta com o nome do que tem ali dentro e a data que você fez (as vezes coloco também a data de validade). Coloque no freezer e deixe congelar.

Observação: Se você seguir as técnicas de congelamento certinhas (o ideal é você fazer um curso sobre isso), as polpas sem adição de açúcar duram de 3 a 6 meses no freezer. Eu já fiz curso de congelamento há muito tempo atrás, mas mesmo assim e do jeito que eu mostrei para vocês, prefiro deixar no freezer por apenas 1 mês.

Dicas:

Quanto menos água, mais concentrada a polpa fica, mas cuidado para não forçar o liquidificador.

Congele em recipientes pequenos, para descongelar somente a porção que você vai usar.

Nunca re-congele a polpa, ela perde muito de suas propriedades.

Para fazer o suco depois de congelada, é só bater a polpa congelada com água e açúcar. Não precisa descongelar e nem peneirar.

Eu não deixo muito tempo a polpa congelada. Procuro ir usando. Quanto mais tempo ela fica no freezer, mais ela perde os nutrientes.

Quando congelar procure tirar o ar do recipiente ou do saquinho.

No congelador as polpas duram muito menos, pois a temperatura não atinge o ideal para uma melhor conservação.

FÁBRICA DE POLPA DE FRUTAS

Para trabalhar com polpa de frutas é importante conhecer este produto. A polpa de fruta é considerada um produto natural, que é extraído das partes carnosas e comestíveis das frutas, as quais devem estar frescas e maduras. A polpa de frutas pode ser encontrada em duas modalidades, a simples quando é originária de apenas uma fruta ou mista quando misturar duas ou mais espécies.

A polpa de fruta é sempre preparada com alimentos que estão sadios e limpos, sem conter as partes que não são comestíveis como as sementes. Este produto é frequentemente usado para a produção de sucos naturais, vitaminas, compotas e sorvetes, além de ser consumido in natura, mantendo os seus nutrientes e vitaminas mesmo depois de ser processado.

As frutas sempre foram consumidas pelos seres humanos. Mas, com a entrada de inúmeros produtos com conservantes que fazem mal à saúde no mercado, criou-se uma necessidade de resgatar e estimular o consumo das frutas. Dessa maneira, nos grandes centros urbanos surgiu uma demanda por produtos que sejam saudáveis e ao mesmo tempo práticos de consumir, tal como a polpa de frutas.

Com essa grande busca no mercado, óbvio que tem-se que criar fábricas no setor para suprir e quem consegue desenvolver uma atividade de qualidade pode obter excelentes rendimentos. Esse é o seu caso!

Mercado

O mercado para a fabricação de polpa de frutas é um dos mais promissores da área de alimentação. Em primeiro lugar, há uma tendência de adoção de hábitos saudáveis por parte das pessoas, principalmente no que diz respeito à alimentação, o que inclui as polpas de frutas, as quais possuem as vantagens de fazerem bem à saúde e serem fáceis de preparar para o consumo.

A fabricação de polpa de frutas é uma atividade que está em expansão no Brasil, sendo uma ótima oportunidade de negócio, visto que é promissor, sendo considerado estável e lucrativo. Geralmente, a fábrica de polpa de frutas vende para mercados, restaurantes, lanchonetes, sorveterias e demais empresas que trabalham com a produção de alimentos feitos a partir deste ingrediente.

Dicas Para Montar a Fábrica de Polpa de Frutas

Conforme já foi dito, para trabalhar com uma fábrica de polpa de frutas é necessário estruturá-la do modo adequado, visto que este tipo de atividade precisa de uma série de procedimentos e equipamentos para que seja possível colocá-la em prática. Acompanhe abaixo nossas dicas/passos a passo para montar a fábrica de polpa de frutas.

1- Selecione o Local Para Instalar a Fábrica

O local para instalar a fábrica de polpa de frutas é um fator de suma importância para este tipo de negócio, pois ele pode trazer vantagens e desvantagens. Primeiramente, é necessário que a empresa seja fixada em um lugar que ofereça fácil acesso para os fornecedores, para os clientes e para os funcionários, além de estar de acordo com as normas ambientais exigidas.

Em se tratando da fábrica de polpa de frutas é preciso levar em consideração que ela depende do fornecimento de frutas frescas, logo, é recomendado que esteja próxima de centros que fornecem a matéria-prima, pois do contrário ela pode estragar durante o processo de transporte, comprometendo o sabor do produto final.

A fabricação de polpa de frutas também precisa de água, sendo necessário que a região em que a fábrica seja fixada conte com a disponibilização de água de boa qualidade e em alta quantidade. O líquido é utilizado para a limpeza das frutas, do ambiente, dos utensílios e dos equipamentos.

2- Exigências Legais Para a Fábrica de Polpa de Frutas

Para abrir uma fábrica de polpa de frutas é necessário obter todas as autorizações legais para trabalhar legalmente. A primeira coisa a se fazer é ir até a Associação Comercial da cidade e solicitar a abertura da empresa, na categoria de fábrica. Na sequência, tem-se que pedir a Licença dos Bombeiros, a Licença Ambiental e Licença de Funcionamento.

Além disso, também é preciso tirar o CNPJ (Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica), que deve ser solicitado na Secretaria da Receita Federal, cujo processo pode ser feito por meio da internet, adicionando praticidade para os empresários. No entanto, este processo precisa da avaliação e aprovação dos dados cadastrados.

3- Estrutura Para Abrir a Fábrica de Polpa de Frutas

Assim como qualquer outra empresa, a fábrica de polpa de frutas também necessita de uma estrutura para funcionar. Este empreendimento precisa de um estabelecimento com, pelo menos, 200m² de espaço, que será distribuído entre o setor de produção, o escritório e as áreas de apoio como, por exemplo, almoxarifado, cozinha e banheiros para empregados.

É importante ressaltar que a fábrica de polpa de frutas deve ser projetada de maneira permitir a produção contínua, evitando que o produto processado entre em contato com a matéria-prima, o que alteraria o sabor do produto final. O local de produção e processamento das frutas tem que ser bem arejado e ventilado, além de possuir um piso de fácil higienização.

Manter o ambiente higienizado é uma das exigências mais básicas para se trabalhar com alimentação, além de sofrer rígido controle da vigilância sanitária, por isso, tome cuidado com esse aspecto.

4- Equipamentos Para a Fábrica de Polpa de Frutas

Para processar as frutas é preciso adquirir os equipamentos que viabilizam a extração da polpa, sem ocasionar a perda de qualidade. Portanto, a fábrica vai precisar adquirir para o setor administrativo um computador com internet, impressora, telefone, mesa, cadeira e armário para escritório.

Para a área de produção das polpas de fruta é preciso comprar tanque de alvenaria revestido de azulejo para a lavagem das frutas, duas mesas de aço para seleção e preparação, desintegrador industrial para o despolpamento, pasteurizador tubular, dosadora, peneiras, lavador por imersão, recravadeira manual, bomba de transferência, prensa e câmara de armazenamento ou freezer. O custo desta etapa é de em média R\$ 140.000,00 reais.

Estamos falando de uma fábrica de polpa de frutas e não um “comércio”, quando se pensa em fábricas do mesmo patamar, o valor de R\$ 140 mil reais

não é nada absurdo, pelo contrário, é um empreendimento relativamente barato.

5-Matéria-Prima Para a Fábrica de Polpa de Frutas

A seleção da matéria-prima é um ponto importante em qualquer empresa, devendo ser levado ainda mais sério em uma fábrica de polpa de frutas, uma vez que se trata de produtos que podem perecer rapidamente. Por isso, é essencial adquirir frutas frescas e de boa qualidade.

Para trabalhar com a produção de polpa de frutas, a fábrica vai precisar comprar todos os tipos de frutas, sendo recomendado fazer uma pesquisa para avaliar qual é o melhor CEASA ou produtor agrícola para fornecer a matéria-prima.