



AGREGAÇÃO DE VALOR AO CHUCHU BRANCO: PRESERVANDO A CULTURA E VALORIZANDO A AGRICULTURA FAMILIAR

Taízes de Fatima Marques Rambaldi Borges, Guilherme Lorencini Schuina,
Carolina Relvas Chaves, Marisa Carvalho Botelho Ribeiro

O chuchu branco difere do verde por seu tamanho – menor que o chuchu verde, e a cor que varia do branco ao creme. É um fruto conhecido na região serrana do Espírito Santo e no interior de São Paulo, cultivado por pequenos agricultores familiares, para consumo próprio. O objetivo deste trabalho foi desenvolver tecnologia de agregação de valor ao fruto por meio do processamento em picles e doce em pasta. Os frutos foram colhidos em Marechal Floriano, ES, e transportados ao setor de frutas e hortaliças do IFF *campus* Bom Jesus, sendo submetidos às operações de limpeza, sanitização e seleção. O processamento em picles ocorreu de forma a possibilitar a repetição desta metodologia por pequenos agricultores familiares. Os frutos submetidos aos tratamentos preliminares foram branqueados e, em seguida, acomodados em frascos previamente higienizados e pasteurizados. Foi adicionada salmoura aos frascos contendo os chuchus, sendo o processo realizado a quente, a uma temperatura de aproximadamente 90°C deixando um espaço livre de 10% da altura do vidro. Os vidros foram então submetidos ao processo de exaustão, sendo lacrados, e, por fim, pasteurizados, resfriados, rotulados e armazenados. Assim como no picles, o processamento do doce em pasta foi feito de maneira a propiciar a repetição desta metodologia por pequenos produtores, com a utilização de ingredientes de fácil acesso. Foi realizada análise microbiológica dos produtos elaborados e constatado que se enquadram no que é preconizado pela legislação vigente, demonstrando que a observação das boas práticas de fabricação aliadas às características dos produtos desenvolvidos podem ter sido relevantes para o resultado obtido. Suas características diferenciais devem ser melhor exploradas ao se ofertar o produto, contribuindo para sua colocação no mercado, de forma mais eficaz, com melhor preço, incentivando o cultivo e gerando renda extra aos agricultores. A utilização do chuchu branco para o preparo de picles e doce em pasta aliam praticidade e variedade na forma de consumir o fruto, contribuindo na diversificação da produção, característica da agroindústria familiar. As tecnologias de agregação de valor desenvolvidas nesse trabalho permitem sua reprodução por agricultores familiares, possibilitando a estes uma complementação de renda, possibilitando a oferta do vegetal além dos períodos de safra. As boas práticas de fabricação podem ser um fator decisivo na oferta de produtos com maior qualidade higiênico-sanitária.

Palavras-chave: Picles, Doce em Pasta, BPFs