

ELABORAÇÃO DE SUCO DE POLPA DE CACAU COMO ESTRATÉGIA DE AGREGAÇÃO DE VALOR

*Daniel Marques de Oliveira¹, Pierre Pinto Cardoso², Sylvio Jayro Oliveira Fontinelle²,
Monica Voss³*

Roraima possui um polo cacaueiro concentrado na região sul do estado. Em 2023, a área plantada atingiu cerca de 474 hectares, podendo chegar a 1.200 hectares até 2026, com produção estimada em 2.000 toneladas anuais até 2030. A cadeia do cacau destaca-se pela agricultura familiar e pela agregação de valor ao fruto. A polpa, parte branca e adocicada que envolve as amêndoas, representa 15% a 20% da massa do fruto e possui grande potencial para o desenvolvimento de novos produtos alimentícios, fortalecendo a agroindústria local e diversificando a renda dos produtores. Portanto, este trabalho teve como objetivo o desenvolvimento de suco elaborado a partir da polpa. Os frutos maduros foram submetidos à higienização e sanitização com solução clorada (2% por 15 minutos). Em seguida, procedeu-se à abertura manual dos frutos e à remoção da polpa com as sementes. O material foi triturado com água em proporção previamente definida (1:1), utilizando liquidificador, de modo a preservar a integridade das amêndoas. A mistura obtida foi filtrada para separação da fração líquida, após foi adicionado açúcar, para suavizar a acidez e realçar o sabor natural da polpa, e posteriormente ocorreu a pasteurização a 85 °C por 2 minutos. Após o tratamento térmico, o suco foi resfriado a 5 °C e envasado em garrafas plásticas. Como resultado inicial, o produto foi apresentado durante a 8^a Semana do Empreendedorismo e Inovação do IFRR/Campus Novo Paraíso, despertando grande interesse do público e destacando-se como uma alternativa de inovação no aproveitamento da cadeia cacaueira roraimense. Novos testes de formulação e análises físico-químicas serão conduzidos, com foco na redução do teor de açúcar e na gaseificação do suco, buscando desenvolver um produto único e diferenciado dos já disponíveis no mercado. Por seu alto teor de compostos bioativos e baixo teor de gordura e valor calórico moderado, é uma opção saudável e refrescante para o consumo diário. Assim, a produção do suco de cacau contribui para o aproveitamento integral do fruto, agregando valor à cadeia produtiva, reduzindo o desperdício e promove o empreendedorismo local.

Palavras-chave: Bebida; Cacau; Inovação; Polpa; Suco.

¹Estudante do Curso Técnico em Agroindústria-IFRR/Campus Novo Paraíso. E-mail: danielmarquesdeoliveira37@gmail.com

² Professor- IFRR/Campus Novo Paraíso.

³ Professora orientadora- IFRR/Campus Novo Paraíso. E-mail: monica.voss@ifrr.edu.br