

Curso de extensão
Conservas
de
Vegetais
Leila Costa

NA cidade se desperdiça muitos alimentos
assim em uma comunidade podemos aproveitar os
alimentos que sobram no final de feiras livres ,em
forma de conserva .

Introdução:

O processamento artesanal de alimentos é uma atividade quase tão antiga quanto a própria civilização. A tendência do homem tem sido, através dos tempos, a de conservar os alimentos como forma de contar com reservas alimentares, em períodos de escassez, aproveitando os excedentes da produção na época de safra, principalmente de produtos oriundos da agricultura familiar. A fabricação de picles constitui uma dessas atividades que vem sendo desenvolvida por um grande número de fabricantes, agregando valor aos vegetais processados e aumentando a vida de prateleira desses alimentos.

Higienização na manipulação dos alimentos

A garantia de qualidade dos produtos alimentícios artesanais é atualmente exigência e anseio dos consumidores do mundo inteiro. Exige-se cada vez mais dos fabricantes um rigoroso controle de todos os aspectos dos processos tecnológicos, como forma de tornar os produtos mais competitivos e com maior acesso ao mercado.

As conservas vegetais exigem mais cuidados na sua fabricação, para evitar contaminações e segurar maior vida de prateleira. O fabricante deve estar atento ao padrão de qualidade, se quiser obter êxito na sua atividade; precisa ter criatividade para buscar novas idéias e soluções que atendam às demandas do mercado.

O sucesso na produção de conserva depende principalmente, do tipo de matéria prima .

Boas práticas de fabricação

Fundamenta-se em recomendações com a higiene, sanitárias e manuseio corretas e adequadas capazes de prevenir possíveis contaminações de ordem química, física ou microbiológicas dos alimentos.

Cuidados com alimentos

Escolha da matéria-prima de boa qualidade, seguir os procedimentos de lavagem, roupas adequadas, toucas, botas luvas, máscaras; desinfestante para o local de produção. Evitar produtos químicos nos utensílios.

5

Tabela = produtos recomendados

Hipoclorito de sódio - 10% x 1 litro de água

Água sanitária - 2.5% x 1 litro para 100 litros de água.

Após de feito todos os procedimentos partir para receita.

Receita Picles de Pepino

6 xícara de pepinos em fatias

6 colheres de sopa e 1 de chá de sal

2 cebolas grandes fatiadas

2 pimentões (1 vermelho e 1 amarelo)

3 colheres de sopa de açúcar

5 dentes de alho

fazer trouxinhas com:

10 pimentas do reino

10 cravos da Índia

3 folhas de louro.

6

Fazer camadas de pipinos e cobrir com camadas de de sal. Deixar repousar por 4 horas. fazer o mesmo com as cebolas . Após o tempo lavar tudo em água corrente.

Calda padrão:

A calda a ser utilizada é simples.

mistura parte iguais de água e vinagre previamente fervida. Após o resfriamento, adicionar para cada litro de liquido ,1 colher de açúcar ,2 colheres de sopa de azeite (opcional) e uma colher de chá de sal.

obs lembrar de colar a trouxinhas na hora de ferver a calda acima e de tirar depois de esfriar para adicionar os pipinos e as cebolas .

Obs : lembrar de esterilizar os recipientes de vidros com hipoclorito escrito na tabela pag 4.

boa produção .

O objetivo deste livreto é atender ao leitor/a a produção de conservas e aproveitamento de produtos de sobra de vegetais. Evitando assim o desperdício e aletrando para uma nova fonte de renda para a sua família.

Abrços :
Leila Costa

1ª ed . . Espirito Santo
Ciências para produtores familiar.

IFES
Instituto Federal de Educação
Santa Teresa /ES
2016