

Belém, PA
Dezembro, 2006**Autores****Kelly de Oliveira Cohen**Eng. Química, D.Sc.
Pesquisadora da Embrapa
Amazônia Oriental, Caixa
Postal 48, Belém, PA,
CEP 66.095-100. E-mail:
cohen@cpatu.embrapa.br**Renata Franklin Azevedo
da Rocha**Graduanda em Eng.
Química da Universidade
Federal do Pará. Belém,
PA. E-mail:
renataufpa@yahoo.com.br

Elaboração de Mousse de Açaí

O açaí (*Euterpe oleracea* Mart.) é uma palmeira abundante no estuário do Rio Amazonas, sendo suas maiores reservas naturais encontradas no Estado do Pará (Fig. 1). Dos seus frutos, obtém-se uma polpa bastante consumida e apreciada pelos nativos dessa região.



Foto: Kelly de Oliveira Cohen.

Fig. 1. Palmeira do açaí.

Graças a seu alto valor nutritivo, o consumo de açaí vem se tornando freqüente nos demais estados do Brasil e até mesmo no exterior. O despulpamento comercial do fruto é obtido por meio de esmagamento e posterior filtração em peneira fina, processo que envolve a adição de água em quantidades variadas, dependendo do tipo de produto que se deseja obter, uma vez que é comercializado em três concentrações distintas, com teores de sólidos totais em torno de 15,2% (Tipo A), 12,5% (Tipo B) e 9,7% (Tipo C).

A polpa do açaí se constitui em fonte de alfa-tocoferol (vitamina E), fibras, manganês, cobre, boro e cromo. O açaí destaca-se pelo seu alto teor de lipídios, capaz de suprir cerca de 65% das necessidades teóricas recomendadas para um homem adulto. Em relação a proteínas, o açaí pode oferecer de 25% e 65% das quantidades recomendadas e contém, ainda, cálcio, magnésio, potássio e níquel.

Além de ser reconhecido por suas propriedades benéficas à saúde, o açaí é também uma fruta com potencial para o desenvolvimento de alimentos funcionais, pois se apresenta como rica fonte de antocianinas, que são antioxidantes naturais.

Acredita-se que o consumo regular de antioxidantes na dieta reduz os danos oxidativos de estruturas-chave do organismo, pela neutralização dos radicais livres. Estes são continuamente formados no corpo humano, seja deliberadamente para servir importantes funções biológicas ou acidentalmente. Os organismos vivos desenvolveram sistemas antioxidantes complexos para controlar a produção e reduzir os danos causados pelos radicais livres. O sistema antioxidante pode ser endógeno ou proveniente da dieta. A sobrecarga de radicais livres no organismo tem sido relacionada a várias doenças. Se uma pessoa tem pouco nível de antioxidantes para neutralizar os radicais livres, danos celulares significativos podem conduzir a diversas doenças crônico-degenerativas, variando de fibromialgia, sinusite, artrite e problemas de visão às doenças de Parkinson e Alzheimer.

Da polpa de açaí, podem-se produzir diversos produtos, como bebidas, sorvetes, bolos, mousse, etc.

O produto mousse de açaí não possui padrão de identidade definido na legislação brasileira, sendo uma sobremesa de consumo caseiro, servida também em docerias, padarias, lanchonetes e restaurantes. Receitas caseiras muito variadas são usadas na sua elaboração, resultando em características sensoriais muito distintas. Essas receitas diferem quanto aos ingredientes e concentrações empregados, bem como no modo de preparo.

Este trabalho visa descrever as etapas da obtenção caseira da mousse de açaí, um produto alimentício nutritivo e, ao mesmo tempo, de boa aceitação sensorial.

Obtenção de mousse de açaí

Processamento para obtenção de mousse de açaí

Na Fig. 2, encontra-se o fluxograma da elaboração de mousse de açaí.

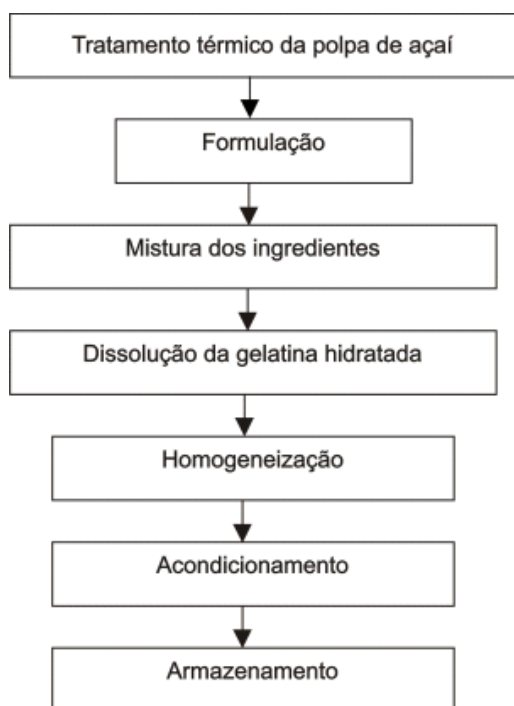


Fig. 2. Fluxograma do processo de fabricação do produto mousse de açaí.

Tratamento da polpa do açaí

A polpa do açaí deve ser submetida à fervura por 3 minutos. Durante este processo, a polpa deve ser mexida continuamente, para que permaneça com uma consistência homogênea.

Formulação

Na Tabela 1, encontram-se as porcentagens de ingredientes utilizados na formulação do produto.

Tabela 1. Ingredientes utilizados na elaboração da mousse de açaí.

Ingredientes	Formulação (%)
Creme de Leite	47,25
Açúcar Refinado	23,60
*Gelatina	0,75
Polpa do açaí	28,40

* Gelatina em pó e sem sabor.

Mistura dos ingredientes

Primeiramente, procede-se à mistura do creme de leite ao açúcar, com o auxílio de batedeira na velocidade 2 de batimento, durante 2 minutos, para proporcionar mistura homogênea. Em seguida, a polpa de açaí tratada é adicionada à mistura de creme de leite e açúcar, realizando-se novo batimento por mais 2 minutos (Fig. 3).



Foto: Kelly de Oliveira Cohen

Fig. 3. Mistura do açaí aos demais ingredientes.

Dissolução da gelatina hidratada

A gelatina deve ser hidratada com uma quantidade de água referente a 5 vezes a sua massa, aquecida em forno microondas durante 30 segundos. Após sua hidratação, a gelatina deverá ser adicionada à mistura polpa de açaí, creme de leite e açúcar.

Homogeneização

Após a mistura de todos os ingredientes, deve-se realizar a homogeneização da massa, por meio de batedeira, na velocidade 3 de batimento, durante 5 minutos (Fig. 4).

Foto: Kelly de Oliveira Cohen



Fig. 4. Homogeneização final da massa.

Acondicionamento

O produto pode ser acondicionado em qualquer tipo de recipiente. Neste trabalho, optou-se por utilizar copos plásticos (polipropileno) de 50 mL (Fig. 5).

Foto: Kelly de Oliveira Cohen



Fig. 5. Acondicionamento do produto.

Armazenamento

O produto deve ser armazenado em geladeira, por um período máximo de três dias, devidamente protegido. Caso o recipiente não contenha tampa protetora, utilizar filme plástico. A consistência final é obtida após o produto ter permanecido em refrigeração por 1 hora.

Rendimentos do processo

O rendimento do processo de fabricação do produto mousse de açaí é de 100%. Por exemplo, se forem utilizados 500 g de polpa de açaí, o rendimento será de cerca de 35 porções em recipientes de 50 mL.

**Circular
Técnica, 44**

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA,
PECUÁRIA E ABASTECIMENTO



Exemplares desta edição podem ser adquiridos na:
Embrapa Amazônia Oriental
Endereço: Trav. Enéas Pinheiro s/n, Caixa Postal 48
CEP 66 065-100, Belém, PA.
Fone: (91) 3204-1044
Fax: (91) 3276-9845
E-mail: sac@cpatu.embrapa.br
1ª edição
1ª impressão (2007): Tiragem: 300

**Comitê Local de
Editoração**

Presidente: Gladys Ferreira de Sousa
Secretário executivo: Moacyr Bernardino Dias-Filho
Membros: Izabel Cristina Drulla Brandão, José Furlan Júnior,
Lucilda Maria Sousa de Matos, Maria de Lourdes Reis Duarte,
Vladimir Bonfim Souza, Walkymário de Paulo Lemos

**Revisores
técnicos**

Renata Torrezan - Embrapa Agroindústria de Alimentos
Sandra Regina Gregório - Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro

Expediente

Supervisão editorial: Regina Alves Rodrigues
Supervisão gráfica: Guilherme Leopoldo da Costa Fernandes
Revisão de texto: Luciane Chedid
Normalização bibliográfica: Adelina Belém
Editoração eletrônica: Euclides Pereira dos Santos Filho