

Produção artesanal de rapadura

EMATER. Rio Grande do Sul/ ASCAR.

Fôlder / 2007

Cód. Acervo: 44752

© Emater/RS-Ascar



Disponível em: <http://hdl.handle.net/20.500.12287/44752>

Documento gerado em: 07/11/2018 13:54

O Repositório Institucional (RI) da Extensão Rural Gaúcha é uma realização da Biblioteca Bento Pires Dias, da Emater/RS-Ascar, em parceria com o Centro de Documentação e Acervo Digital da Pesquisa da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (CEDAP/UFRGS) que teve início em 2017 e objetiva a preservação digital, aplicando metodologias específicas, das coleções de documentos publicados pela Emater/RS- Ascar.

Os documentos remontam ao início dos trabalhos de extensão rural no Rio Grande do Sul, a partir da década de 1950. Portanto, salienta-se que estes podem apresentar informações e/ou técnicas desatualizadas ou obsoletas.

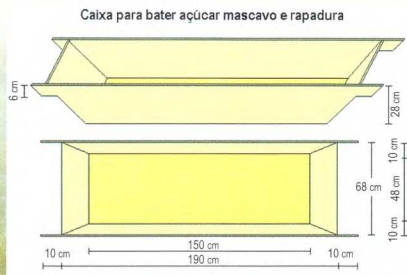
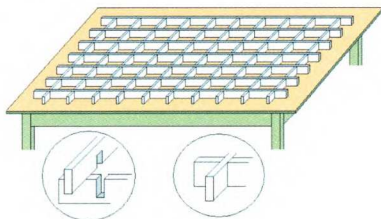
1. Os documentos disponibilizados neste RI são provenientes da coleção documental da Biblioteca Eng. Agr. Bento Pires Dias, custodiadora dos acervos institucionais da Emater/RS-Ascar. Sua utilização se enquadra nos termos da Lei de Direito Autoral, nº 9.610, de 19 de fevereiro de 1998.
2. É vetada a reprodução ou reutilização dos documentos disponibilizados neste RI, protegidos por direitos autorais, salvo para uso particular desde que mencionada a fonte, ou com autorização prévia da Emater/RS-Ascar, nos termos da Lei de Direito Autoral, nº 9.610, de 19 de fevereiro de 1998.
3. O usuário deste RI se compromete a respeitar as presentes condições de uso, bem como a legislação em vigor, especialmente em matéria de direitos autorais. O descumprimento dessas disposições implica na aplicação das sanções e penas cabíveis previstas na Lei de Direito Autoral, nº 9.610, de 19 de fevereiro de 1998 e no Código Penal Brasileiro.

Para outras informações entre em contato com a Biblioteca da Emater/RS-Ascar - E-mail: biblioteca@emater.tche.br

- Rapadura mista de amendoim acrescentar quando der o ponto de rapadura (4kg de amendoim para 100 litros de garapa)
- Rapadura mista de frutas acrescentar quando der o ponto de melado
- Armazenar por 24 h para esfriar e não quebrar
- As rapaduras são embaladas individualmente em plástico, celofane, palha de milho ou papel manteiga
- Conserva-se bem por 6 meses

Rendimento:

- Cada 100 litros de garapa produzem em média 15 a 18 kg de rapadura pura
- Formas para rapaduras:



Produção Artesanal de Rapadura

21/10/7



Para informações, consulte um técnico da Emater/RS-Ascar do seu município.

www.emater.tche.br



Patrocínio:



- A rapadura, pela sua composição, é um alimento de alto valor nutritivo.
- Comparação do valor nutritivo da rapadura, açúcar cristal e açúcar refinado:

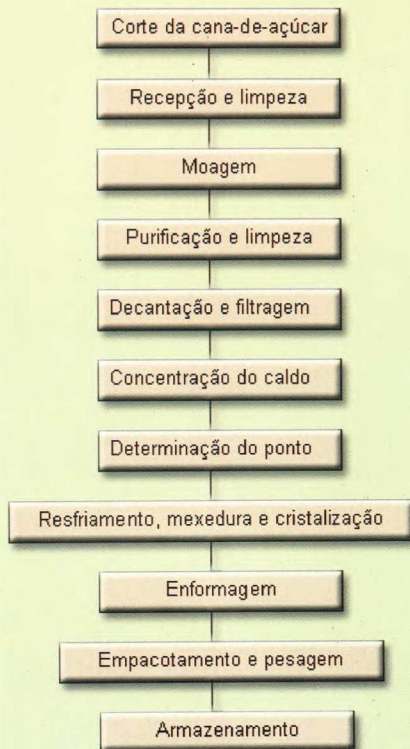
Alimento	Rapadura	Açúcar mascavo	Açúcar cristal
Cal	343	356	398
Prot. (g)	0,2	0,40	0
Glic. (g)	88	90,6	99,5
Lip. (g)	0	0,50	0
Ca (mg)	174	51	0
P (mg)	14	44	0
Fe (mg)	4,2	4,2	0
Vit. A (mcg)	0	0	0
Tiam. (mcg)	10	20	0
Rib. (mcg)	90	110	0
Niac. (mcg)	0,5	0,30	0
Vit. C (mg)	0	2	0
Na (mg)	127,9	30	30
K (mg)	580	344	344

Fonte: Franco, Guilherme

● Rapadura de qualidade:

- Higiene do Manipulador
- Limpeza diária da moenda
- Limpeza diária dos reservatórios
- Limpeza diária dos tachos
- Matéria-prima de qualidade
- Tecnologia de processamento adequada
- Uso de embalagens adequadas
- Armazenamento adequado
- Umidade: quanto mais seco melhor a qualidade e maior tempo de armazenamento

Fluxograma de produção da rapadura



- Corte: deve ser feito no dia do processamento
- Nunca derrubar a cana direto na terra
- Grau de açúcar mínimo: 17 graus Brix
- Retirar o máximo de folhas e tirar as pontas
- Lavar a moenda antes e depois da moagem
- Filtrar para retirar o bagacilho
- Decantar o caldo, quanto mais limpo melhor
- Limpeza do caldo (retirada da espuma) com fogo forte
- Concentração do caldo (evaporação) até atingir o ponto da rapadura
- Nesta etapa reduzir o fogo para evitar a caramelização
- Ponto: 82 a 84 graus Brix (molda na água formando uma bola) ou T=114 a 120 C
- Transferir a massa para o baterador onde é cristalizado por resfriamento e agitação
- A massa deve ser agitada constantemente até ir para a forma fica mais homogênea
- Despejar a rapadura na forma umedecida com água onde permanece até esfriar e ficar dura

