

NOTA SOBRE A POSSIBILIDADE DE APROVEITAMENTO DE CASCA DE CACAU NA FABRICAÇÃO DE GELÉIA *

José Marcondes Borges**

Em 1969, durante o curso de experiências realizadas para a padronização da geléia de mel de cacau, pensou-se na possibilidade de utilizar a casca do fruto para obtenção desse mesmo produto. Consultada a literatura, nada foi encontrado com relação ao assunto.

Considerando-se a grande aceitação da geléia de mel no Estado da Bahia e a enorme quantidade de matéria-prima não aproveitada, e até mesmo nociva, visto que o "casqueiro" deixado nas roças de cacau, após a retirada das sementes, constitui foco de disseminação da "podridão parda", foi decidida a realização de alguns ensaios, visando verificar a exequibilidade da idéia.

Foram empregadas cascas recém-partidas de frutos de cacau comum, colhidos e quebrados no mesmo dia e à maneira tradicional da zona cacaueira.

Decidiu-se seguir, no que fosse cabível, a mesma técnica empregada na fabricação da geléia do mel, todavia, no início do processo, as operações tiveram que ser modificadas, dadas as características próprias da casca.

Para facilitar a interpretação dos resultados, testou-

* Este trabalho foi realizado quando o autor era chefe da Divisão de Tecnologia do Centro de Pesquisas do Cacau (CEPEQ) da CEPLAC.

Aceito para publicação em 6-3-1972.

**Professor Titular do Departamento de Tecnologia de Alimentos.

se, separadamente, o endocarpo e o epicarpo.

O endocarpo foi retirado com colher de aço inoxidável, não apresentando dificuldade alguma ao processo manual, pelo fato de o mesocarpo ("vidro" como é chamado na região), muito duro, delimitar e facilitar o trabalho. No caso do epicarpo, este foi cortado, em fatias, à faca.

Observou-se, desde os primeiros ensaios, a grande rapidez com que o endocarpo se oxida, tornando-se bastante escuro, nos primeiros dez minutos. Para sanar esse inconveniente, passou-se a receber o material n'água com antioxidante (empregando-se com bom êxito o ácido cítrico) ou pura. O líquido, usado em quantidade suficiente para cobrir a massa, foi o mesmo utilizado, logo em seguida, para a extração da pectina. O meio empregado para isto foi a clássica fervura, durante um período de 10 a 20 minutos, coando-se o caldo assim obtido em flanela grossa. Houve casos em que se fez até duas extrações, sendo ambas aproveitadas na fabricação da geléia.

O pH da matéria-prima foi determinado com potenciômetro. A quantidade de ácido cítrico necessária para baixar o pH do caldo, até os valores situados entre 3,0 e 3,3 foi também determinada com auxílio do potenciômetro, em alíquota conveniente.

O açúcar foi misturado na proporção de meia a uma parte para uma de caldo, no início do processo, e uns dois graus antes do fim da concentração foi adicionada a quantidade previamente pesada de ácido cítrico.

A concentração foi feita à chama de fogão doméstico ou industrial, o mais rápido possível, até alcançar valor entre 68 e 71 graus, lidos em refratômetro portátil.

A embalagem do produto foi feita, incontinentemente, em copo de vidro, o qual, tão logo se retirava a espuma formada, era hermeticamente fechado com tampa metálica.

O copo foi então invertido, por prazo nunca inferior a um minuto e deixado resfriar ao ar.

O produto obtido, além de assemelhar-se à geléia do mel de cacau, no que tange às características organolépticas, foi, às vezes, considerado, por vários provadores, melhor do que a geléia normal de mel, em gosto e cor, em nada diferindo desta, contudo, quanto a aroma e consistência.

As únicas operações a mais no processo elaborativo da geléia de casca de cacau são a retirada do endocarpo e/ou do epicarpo e a extração da pectina, porém, até onde se pode

deduzir do trabalho manual, o aumento no custo dessas operações extras poderá ser compensado pelo presumido valor, baixo ou nulo, da matéria-prima.

No que concerne à geléia de epicarpo, observou-se, durante o processo elaborativo, a presença de uma substância pegajosa que, contudo, não interferiu no poder geleificante nem nas propriedades organolépticas do produto.

Supõe-se que valeria a pena, pelo menos nas áreas focos de "podridão parda", estudar o efeito indireto que a prática considerada poderia ocasionar na manifestação da enfermidade, em se retirando o casqueiro das roças de cacau.

Considera-se, em virtude dos resultados já obtidos, plenamente justificável o estudo mais profundo do assunto.

SUMMARY

Preliminary studies have shown that jelly can be made from cacao pod husks, which is similar in taste and colour to the more usual jelly made from the cacao bean mucilage commonly known as the "sweatings". No differences were noted for either odour or consistency, although it was found to be slightly more difficult to make jelly from the husks than from the "sweatings". There were some differences between the husk jelly made from endocarp (the scrapings from the inside of the fruit) and the exocarp (the pod shell).

The author recommends further studies with husk jelly because of its market possibilities due to its similarity with cacao "sweatings" jelly already widely accepted by local consumers. In addition, the removal of the cacao pods from the plantations where it acts as a source of inoculum could help in reducing the incidence of Black Pod disease. The subsequent utilization of the pods might render their removal a more economic practice.