



INSTITUTO POLITÉCNICO
DE VIANA DO CASTELO
Escola Superior
de Tecnologia e Gestão

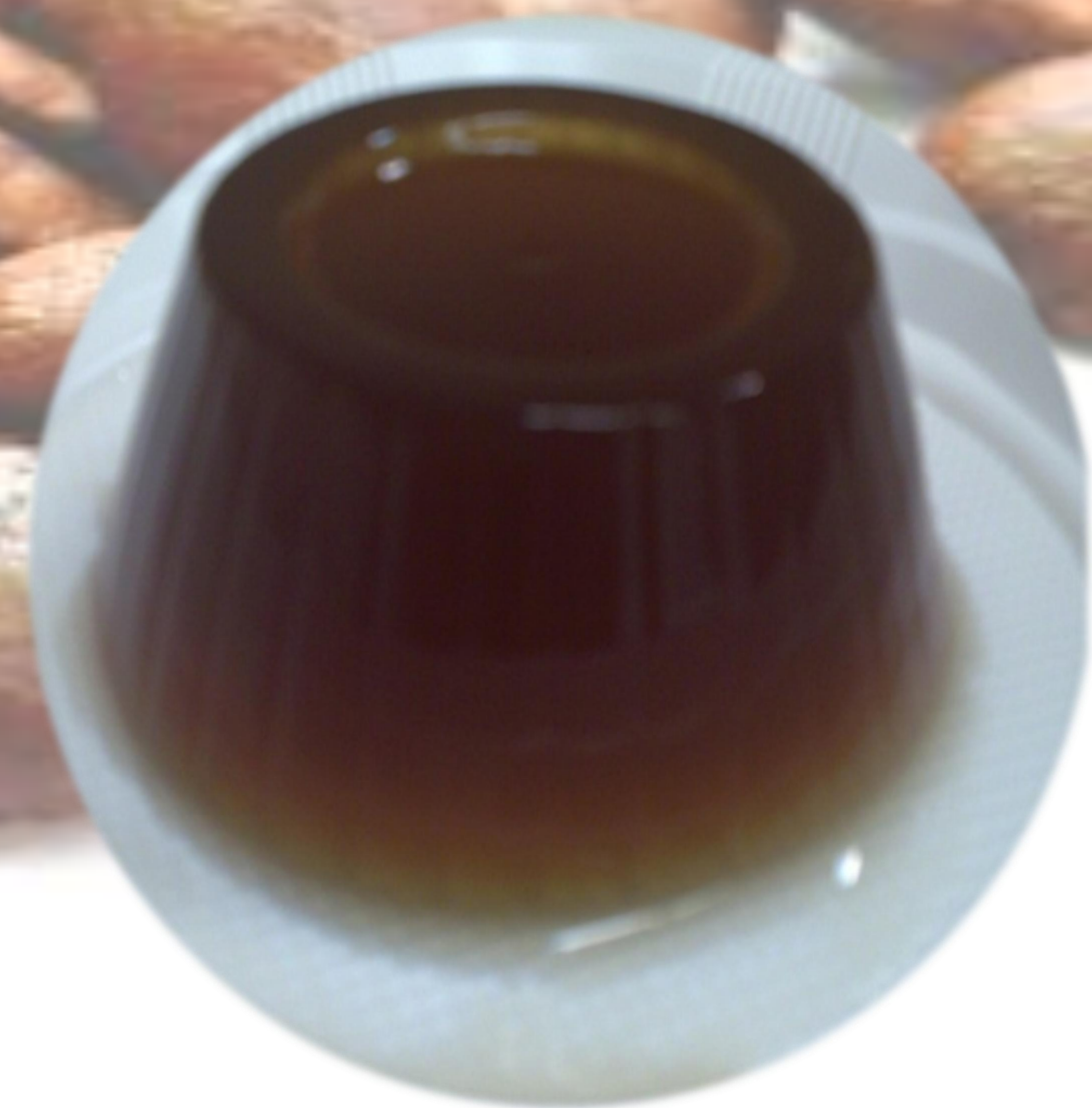
Gelatina Vegetal de Café

Ana Lima ; Cátia Borges; Marta Veiga; Patrícia Rodrigues

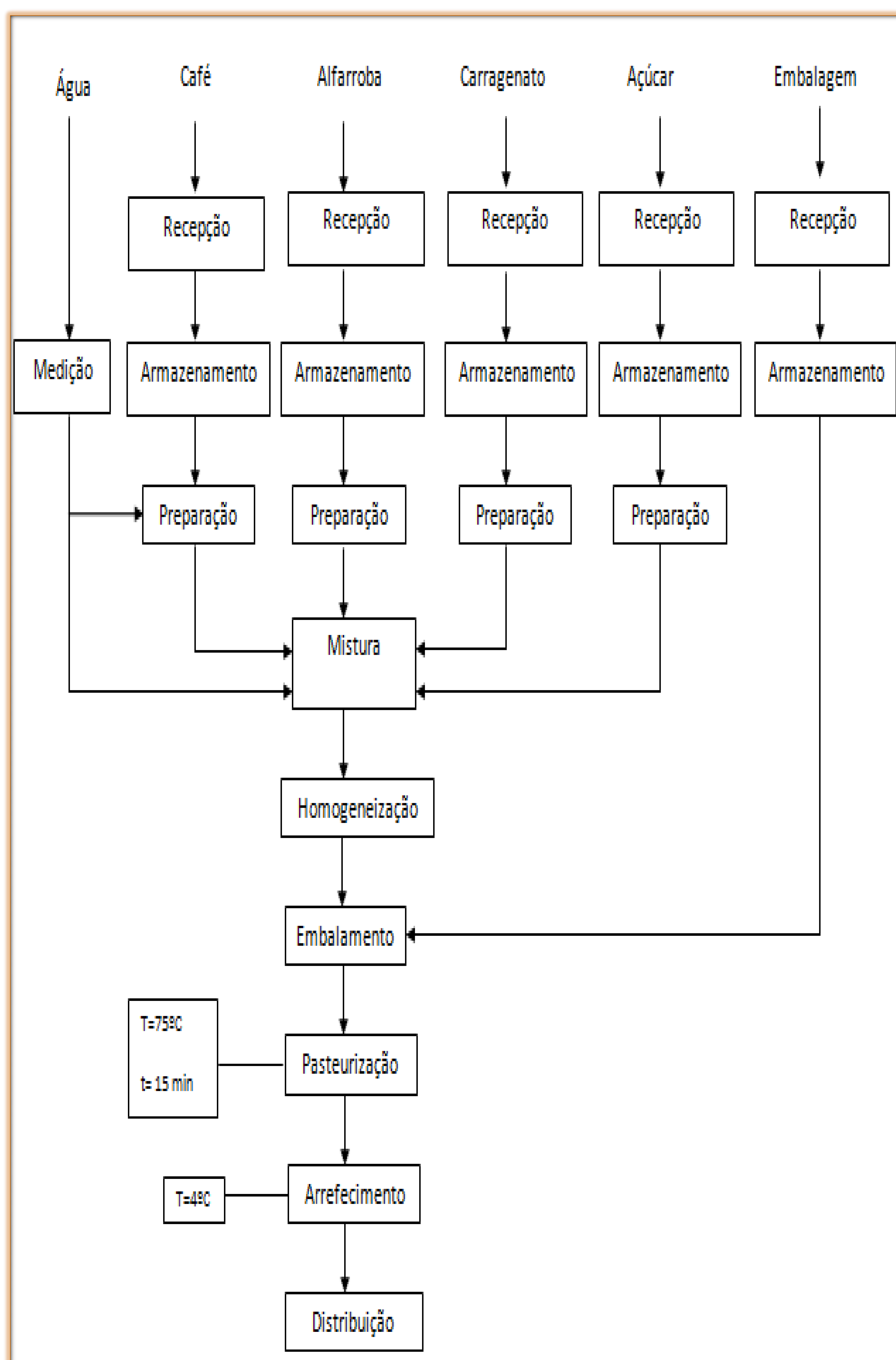
A gelatina de café é um produto pronto a consumir sem corantes, conservantes e aromas.

Com a produção deste tipo de produto pretende-se alargar o mercado existente das gelatinas, porque embora exista uma vasta gama de gelatinas no mercado os sabores destas incidem essencialmente na fruta.

A conservação é garantida por uma pasteurização seguida de refrigeração.



Fluxograma de Produção



Descrição do processo produtivo

1. Procedeu-se à pesagem dos seguintes ingredientes: Carragenato, Alfarroba; Sacarose e Café.

2. Os ingredientes foram misturados num recipiente em inox ao qual foi adicionada a água quente, seguindo-se a adição de água fria.

3. Homogeneizou-se os ingredientes.

4. Distribuiu-se em frascos de vidro para a pasteurização, realizada a 75°C durante 15 minutos.

5. Após a pasteurização o produto foi embalado em copos de plástico transparente.

6. Colocou-se em refrigeração na câmara frigorífica a 4°C.