

## PRODUÇÃO DE RAPADURA NO VALE DO JEQUITINHONHA: ESTUDO DE CASO SOBRE UMA PROPRIEDADE FAMILIAR

PRIMO, A.V.<sup>1</sup>; OLIVEIRA, H. S.<sup>1</sup>; SANTOS, M. P.<sup>1</sup>; FILHO, C. V. A.<sup>1</sup>; NEIVA, I.P.<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Discente do curso bacharel em Engenharia Agrícola e Ambiental do IFNMG – campus Araçuaí;

<sup>2</sup>Docente do IFNMG – Campus Araçuaí.

Palavras chaves: Beneficiamento; Cana-de-Açúcar; Produção artesanal; Agroindústria.

### Introdução

O Vale do Jequitinhonha, situado no nordeste de Minas Gerais, é marcado pela presença de agroindústrias familiares, conservando os costumes tradicionais. Graças à forte base rural desde o início do século XVIII, é uma região reconhecida pela excelência na produção artesanal de derivados de mandioca, milho, cana-de-açúcar e leite. Essas atividades têm abastecido a população produtora e ocupado espaços em mercados locais, principalmente nas feiras livres municipais (RIBEIRO, et al. 2019).

A rapadura é um produto alimentar natural caracterizado por seu alto poder adoçante e seu valor nutricional (DÍAZ, QUIÑÓNEZ, 2017). É um produto obtido através do beneficiamento da cana de açúcar, onde basicamente a rapadura é o melado em elevada concentração (82 a 85° Brix), que se solidifica em blocos por resfriamento. Para esse fim o produtor deve escolher variedades de cana-de-açúcar ricas em sacarose, com bom perfilhamento após o plantio e cortes sucessivos e baixo teor de fibras. Uma vez que a cana para fabricação da rapadura e do melado e de açúcar mascavo deve apresentar o máximo teor de sacarose possível, atingido num período de 12 a 18 meses após o plantio (JERÔNIMO, et al, 2020).

O processamento ocorre em algumas etapas importantes como higienização da matéria prima, moagem, cozimento, concentração do caldo, resfriamento, mexedora, enformagem da rapadura, armazenamento e transporte. Desta forma, este trabalho tem como objetivo compreender os processos produtivos da rapadura em uma propriedade familiar, tendo em vista seus aspectos estruturais e tradicionais.

### Material e métodos

O presente trabalho tem suas origens a partir de pesquisas realizadas através do Projeto Caracterização da Cana-de-açúcar no Vale do Jequitinhonha, desenvolvido por bolsistas e voluntários do IFNMG-Campus Araçuaí.

O estudo foi realizado na propriedade do Sr. José Afonso Silva Matos, localizada na Fazenda Calhauzinho, Coordenadas geográficas 16° 55' 43"S e 42° 02' 21"W, no município de Araçuaí no médio Vale do Jequitinhonha.

Foram estudadas as etapas para o beneficiamento da cana-de-açúcar durante o processo de produção de rapadura artesanal, com aplicação de questionário por meio de entrevista e visita in loco.

### Resultados e discussão

A fazenda Calhauzinho no município de Araçuaí- MG, conta com uma área de 2 ha de cana de açúcar utilizada para a produção de rapadura. As cultivares utilizadas são a cana java vermelha ou branca devido a resistência climática e ao alto teor de sacarose. Além disso, o sistema de plantio adotado é o em covas em sistema de sequeiro, sem adubação.

O canavial foi implantado em 2004 e, realiza-se o replantio de acordo com suas necessidades. Para o beneficiamento da cana de açúcar o produtor conta com um engenho elétrico e uma instalação simples para o preparo da rapadura devidamente vistoriada e com alvará, porém não possui registro no MAPA (Ministério de Agricultura Pecuária e Abastecimento).

O processo para a obtenção da rapadura é simples. Inicialmente é feito a limpeza da cana, seguida da moagem para extração do caldo, após isso é feito o processo de filtração que é a separação das impurezas sólidas como bagaços e fibras, do conteúdo líquido. Posteriormente, o caldo é enviado aos tachos de cobre iniciando o aquecimento, onde durante todo tempo ele deve ser revolvido, para evitar que se caramelize, sempre fazendo a retirada da espuma que se forma para evitar interferência na rapadura.

Após, obtido o ponto de xarope, gradativamente vai aumentando a concentração e se transforma em massa. Nessa etapa de cozimento, o caldo entra em perda contínua de água, e vai se tornando cada vez mais espesso e amarelado. O final do cozimento é percebido quando a temperatura atinge por volta de 114°C a 120°C. Ou de forma empírica, o ponto final é percebido ao colocar a massa em um recipiente com água fria e verificar o ponto da rapadura. Se a massa ficar consistente e dura, significa que a rapadura está pronta. Após a estabilização da fervura, o melaço é levado para a masseira de madeira, e com o auxílio de uma pá de madeira, realiza-se a agitação da massa para a troca de temperatura entre a massa e ar com o objetivo de obter um produto homogêneo e claro. Esse processo é feito no intuito de baixar a temperatura e verificar o ponto ideal da rapadura, onde no momento que ficar rígido sinaliza que é hora de colocar nas formas. Segundo o produtor, esse processo deve durar no máximo três horas, uma vez que um tempo superior a esse causa o escurecimento da rapadura.

### Considerações finais

Diante do exposto, percebe-se que a rapadura é uma alternativa de renda a produtores rurais e que pode contribuir para a expansão econômica em muitas áreas.

No entanto, através dos estudos, nota-se que existem alguns obstáculos a serem superados, sendo a falta de certificação da produção, como um dos principais.

Destaca-se a importância deste trabalho na contribuição para a sustentabilidade deste setor, uma vez que buscou compreender suas especificidades e tomando como partida a busca por alternativas viáveis, a fim de melhorar e maximizar a produção.

### Agradecimentos

Agradecemos ao Instituto Federal do Norte de Minas Gerais - Campus Araçuaí pela concessão da bolsa de incentivo a pesquisa.

Ao Sr. José Afonso Silva Matos responsável pela produção de rapadurinha no município de Araçuaí pela disponibilidade e liberação de uso da propriedade para iniciar os trabalhos de pesquisa.

### Referências

DÍAZ, M. M. O.; QUIÑÓNEZ, L. V. R. Avaliação dos impactos socioambientais associados à produção de rapadura em Santander (Colômbia). *Corpoica Ciênc Tecnol Agropecuária*, Mosquera (Colômbia), 18(2): maio - agosto / 2017.

Disponível em: <<http://www.scielo.org.co/pdf/ccta/v18n2/0122-8706-ccta-18-02-00379.pdf>>. Acesso em 08 de Abril de 2022.

JERONIMO, Elisangela Marques et al. **Produção artesanal de derivados de cana-de-açúcar: Açúcar Mascavo – Melado – Rapadura**. Campinas, CDRS, 2020. 57p. Disponível em:

<<https://www.cati.sp.gov.br/portal/themes/unify/arquivos/produtos-e-servicos/acervo-tecnico/cana-de-acucar-2020.pdf>> . Acesso em: 08 de abril de 2022.

RIBEIRO, E. M. et al. O engenho na mesa: indústria doméstica e soberania alimentar no Jequitinhonha mineiro. *A S.PTA Agricultura Familiar e Agroecologia*, 2019. Disponível em:

<<http://aspta.org.br/article/o-engenho-na-mesa-industria-domestica-e-soberania-alimentar-no-jequitinhonha-mineiro/>>.

Acesso em: 08 de Abril de 2022.

## ANEXO I



Imagem 1. Conhecendo as instalações das agroindústrias.



Imagem 2. Entrevista com proprietário.



Imagem 3. Rapadurinha pronta para a comercialização



Imagem 4. Açúcar mascavo para a comercialização

Fonte: Arquivo pessoal (2022)