

NOTA TÉCNICA Nº 0035/2022

ARMAZENAMENTO E VALIDADE DAS FRUTAS E ALHO

(Melão, Manga e Abacaxi)

O alho in natura com a casca tem a duração de 2 a 3 meses e para armazenamento adequado, procure mantê-lo em lugar arejado e distante da luz direta do sol. A casca deve ser retirada somente no momento de utilizar o dente. Sugerimos que os bulbos sejam colocados em uma cesta de tela plástica ou de metal, uma tigela com furos para garantir a circulação de ar ou em sacos de papel. O local do armazenamento deve estar distante da luz do sol e da umidade, para evitar a germinação.

O produto, alho, também pode ser conservado dentro da geladeira ou freezer, para isto é necessário que seja descascado e envolvido com plástico filme ou em saco próprio para alimentos. Quando submetido ao congelamento, para cozinhá-lo não é necessário esperar o descongelamento.

Outra sugestão é descascar e picar os dentes de alho ou processar no liquidificador. Dispor em uma assadeira de alumínio, forrada com plástico filme, com uma faca pontuda fazer tiras na horizontal e vertical, formando quadrados. Cubra a assadeira com mais plástico filme e leve ao freezer até os cubos estarem sólidos, em torno de 04 horas. Após esse período, retirar os cubos e colocar em saquinhos de congelamento, sem esquecer de colocar etiquetas com a data de processamento. Essa forma de armazenamento tem validade de 03 meses. Esse processo também pode ser realizado usando forminhas de gelo.

Reforçamos, o alho in natura pode ser armazenado das seguintes formas:

		
Com casta, em local seco e arejado.	Descascado na geladeira ou congelador.	Picado ou processado, armazenados no congelador.

No mês de novembro deu-se início ao fornecimento complementar de frutas, tendo em vista a necessidade de aumentar a variedade atualmente atendida pela agricultura familiar, bem como o aumento do uso no Programa Mais Merenda.

Neste mês as frutas que estão sendo entregues são: abacaxi, manga e melão.

As frutas citadas anteriormente devem ser utilizadas dentro de um período máximo de 10 dias ou podem ser higienizadas, descascadas e congeladas. Quando congeladas devem ser utilizadas dentro de um período de 30 dias. Para não perder esses prazos, lembre-se de etiquetar cada embalagem com a data do congelamento.

As frutas congeladas podem ser utilizadas no preparo de sucos e doces.



Equipe Técnica de Nutricionistas

Coordenação de Planejamento da Alimentação Escolar