

02, 03 e 04
SETEMBRO
2025



ISSN: 2526-3250

CANA-DE-AÇÚCAR: Desafios dos produtores rurais para a confecção do melado apartir do caldo de cana-de-açúcar e alternativas de novos sabores de puxa-puxa

Integrantes:

- Ademir Júnior da Cunha Spitznagel (Autor)
- Nicole da Silva Garçon (Coautor)
- Juliana Hogetop (Orientador)
- Kátia Guilardi Airoidi (Coorientador)

Nível de Ensino: Ensino Médio e Ensino Médio Técnico

Área do Conhecimento: Ensino - Ciências Agrárias

Resumo:

O cultivo e processamento da cana-de-açúcar é importante na economia brasileira, pois, essa cultura é um dos blocos econômicos mais valorizados no mercado nacional e internacional, por causa da fabricação do açúcar e etanol para a exportação e também os produtos derivados da cana como: melado, rapadura, açúcar, cachaça e destinada para a alimentação dos animais. No estado do Rio Grande do Sul, a cana-de-açúcar¹ tem uma grande importância para os pequenas propriedades rurais, principalmente no Litoral Norte Gaúcho, que se encontra o maior foco de produção açucareira do estado, principalmente nos municípios de Osório, Santo Antônio da Patrulha e Caraá, em sua economia mensal, nas vendas principalmente do melado² e do açúcar mascavo. Nesta pesquisa trazemos uma proposta de auxiliar os pequenos agricultores rurais para melhorar a produção de melado e diversificar produtos para aumentar a qualidade do caldo de cana e possibilitar uma maior comercialização dos produtos. Com relação a isso, testaremos a elaboração de balas de puxa³ com sabores das raspas das cascas de limão comum (Citrus limonia) e laranja de umbigo (Citrus sinensis). No experimento durante o processo na fabricação do melado verificou-se que é difícil neutralizar o caldo de cana para transformá-lo em melado para a seguir fazer os subprodutos, puxa-puxas, então teremos três amostras: Testemunha 1 (T.1), Testemunha 2 (T.2) e Testemunha (T. 3), onde estão sendo utilizadas os seguintes produtos para a regularização do potencial hidrogeniônico (pH) do melado. Na T.1 suco de maracujá (Passiflora edulis sims), na A.2 suco de limão, na A.3 utilizaremos da união das duas primeiras testemunhas. E cada uma delas terá 2 repetições (R) cada, que serão identificadas como: testemunha 1 e R.1 e R.2 testemunha 2 e R.1 e R.2, testemunha 3 e R.1 e R.2. Após a realização das amostras faremos os testes de Palatividade e textura com o pessoal da nossa instituição de ensino, que consistirá com, pais, professores, funcionários e alunos, para a degustação e dicas para melhor adaptabilidade nas quantidades de raspas da casca do limão e de laranja no saber do puxa-puxa e construção de uma tabela nutricional.

Referências:

Luiz, Dirceu Lopes Machado. Transformações no mercado de melado de cana de açúcar para os produtores de Santo Antônio da Patrulha, participantes do programa puro engenho. Santo Antônio da Patrulha – RS: Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS), 2011. NUNES, Thiago dos Santos; FINZER, José Roberto Delalibara. A importância do tratamento do caldo de cana-de-açúcar para a produção de açúcar e etanol. Uberaba – MG, Universitário, 2019. TORREZAN, Renata; CASCELLI, Sônia Maria Ferreira; DINIZ, Janaína Deane de Abreu Sá. AGROINDÚSTRIA FAMILIAR: Aspectos a serem Considerados na sua Implantação.

Disponível em <https://moexp-2025.osorio.ifrs.edu.br/uploads/anai/2025/Anais MoExp 2025.2689.pdf>

Anais da Mostra de Ensino, Extensão e Pesquisa do Campus Osório - MoExP.
<https://moexp.osorio.ifrs.edu.br/anais>