

ARMAZENAMENTO

Armazenar os frascos hermeticamente fechados em lugar seco e bem arejado por um período de cerca de seis meses sem os abrir. Porém, depois de aberto, o frasco deverá ser colocado numa geleira e o jam deverá ser consumido dentro de 5 - 7 dias. Caso não tenha geleira deve conservar o jam em frascos pequenos e depois de abertos deve consumir o jam dentro de 3 dias.



REFERÊNCIAS

Shackleton S., Adel S. den, McHardy T. and Shackleton C., 2002. Uses of Marula products for domestic and commercial purposes By Household in North-Central Namibia. www.ceh-wallingford.ac.uk/research/.../Marula

Nwonwu, F.O., 2007. The Socio-cultural and Economic Relevance of the Marula Tree and its sustainable use in South Africa.

Styslinger, M. 2010. Marula: Food, function and Sustainable development.

FINANCIAMENTO:

Este trabalho foi realizado no âmbito do Projecto de investigação **Gestão do risco climático para melhorar o modo de vida e a capacidade de adaptação das famílias rurais nos ecossistemas agrários do Sul de Moçambique**. O projecto foi financiado pelo programa de investigação do CGIAR para Mudanças Climáticas, Agricultura e Segurança Alimentar, CCAFS, ao abrigo de um Acordo de Parceria entre o IIAM e o CIAT.



Ministério da Agricultura e Segurança Alimentar
Instituto de Investigação Agrária de Moçambique

Ficha Técnica

Autores

Isabel Monjane
Luísa Penicela
Coordenação
Fernana Gomes

Colaboração

Alcino Fabião
Américo Humulane

Revisão

Américo Humulane

Fotografia

Isabel Monjane
Luísa Penicela

Design gráfico

Marcos V. Niuaia

Impressão

Reprografia do IIAM

Tiragem

1000 Exemplares

Ano

2015



RESEARCH PROGRAM ON
**Climate Change,
Agriculture and
Food Security**



Direcção de Agronomia e Recursos Naturais (DARN)

Av. das FPLM, N°2698, C.P. 3658

Tel: +258 21 460 097

Fax: +258 21 460 074

www.iiam.gov.mz



IIAM
Instituto de Investigação Agrária de Moçambique



Amêndoa de Canhú:
Uso na Produção de
Manteiga

INTRODUÇÃO

O canhoeiro *Sclerocarya birrea* é uma planta indígena originária de África, pertencente à família anacardiaceae. Possui frutos e amêndoas comestíveis. Possui uma fruta suculenta rica em vitamina C e pode ser consumido fresco, cozido, em forma de doce, sumo ou bebida alcólica (Nwonwu, 2007).

O canhoeiro joga um papel importante nos aspectos socio-culturais, no fortalecimento das instituições locais e pode constituir uma oportunidade de renda familiar para população rural (Shackleton et al. 2002).

Segundo Nwonwu, (2007), a amêndoa de canhú é rica em proteínas, vitaminas, sais minerais e óleos essenciais e constitui fonte importante de alimento em períodos de emergências em muitas regiões de África. Contém antioxidantes e ácido oleico usado como um dos componentes para a produção de cosméticos para a protecção da pele (Styslinger, 2010).

A casca do tronco da árvore do canhoeiro é utilizada na medicina tradicional para o tratamento e profilaxia da malária e a infusão da parte interna do tronco (o endoderme) pode ser usada para aliviar as dores causadas pelas picadas de escorpião e de cobras. Da mesma forma, as folhas podem ser mastigadas (Nwonwu, 2007).

Em Moçambique, a fruta é tradicionalmente utilizada na preparação de sumo doce e/ou fermentado de canhú, bebidas consumidas em datas especiais como cerimónias familiares, eventos comemorativos nas comunidades ou outras datas festivas. A amêndoa de canhú é tradicionalmente utilizada como condimento na preparação de verduras substituindo o amendoim.

Foi nesta base que o IIAM desenvolveu a manteiga de amêndoa de canhú com objectivo de aumentar

o período de prateleira e proporcionamento do valor acrescentado ao produto.

A disseminação deste tipo de tecnologia pode constituir uma das maneiras de lidar com os impactos dos riscos climáticos na agricultura e contribuir na segurança alimentar.



PREPARAÇÃO DA AMÊNDOA

Consiste em extrair e seleccionar a amêndoa de canhú, torrar no forno a gás a uma temperatura de 120°C, por 30 a 45 minutos.

De seguida, descascar e limpar a amêndoa, através de uma peneira.

INGREDIENTES

- 400 gramas da amêndoa torrada
- 1 colherinha chá de sal
- 3 colherinhas de açúcar.

MODO DE PREPARAR

- Colocar a amêndoa de canhú é um liquidificador (programa para moer sólidos) e moer até formar uma pasta homogênea.
- De seguida adicionar sal e açúcar.



A manteiga de canhú foi colocada em frascos de vidro previamente esterilizados e bem secos. De seguida os frascos com a manteiga foram fechados hermeticamente e esterilizados em banho-maria, tendo-se colocado os frascos com as tampas viradas para baixo a uma temperatura de aproximadamente 100°C durante 15 minutos após iniciar a fervura.