

Retirar do banho-maria e deixar arrefecer. O jam está pronto para a conservação.



Figura 4: Enchimento dos frascos com jam ainda quente

ARMAZENAMENTO

Armazenar os frascos hermeticamente fechados em lugar seco e bem arejado por um período máximo 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 a 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

Schmidt E., Lotter M., McClelland W., Burrows J., and Burrows S., (2002). *Trees and Shrubs of Mpumalanga and Kruger National Park*. With compliments. Sabonet

UEM (2014). Resultados de análise química de Matiti *Artabotrys brachypetalus*. Laboratório de Alimentos do Departamento de Engenharia Química da Faculdade de Engenharia.

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 através do 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
Instituto de Investigação Agrária de Moçambique

Ficha Técnica

Autores

Lúisa Penicela
Isabel Monjane

Coordenação

Fernana Gomes

Colaboração

Alcino Fabião
Américo Humulane

Fotografia

Lúisa Penicela
Isabel Monjane

Design gráfico

Marcos V. Niuáia

Impressão

Reprografia do IIAM

Tiragem

1000 Exemplares

Ano

2014



RESEARCH PROGRAM ON
Climate Change,
Agriculture and
Food Security



CIAT
International Center for Tropical Agriculture
Since 1967 / Science in Collective Change

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

MATITI

Processamento e Utilização

Seu Aproveitamento para a
Alimentação Humana



Dezembro de 2014
Maputo, Moçambique

INTRODUÇÃO

A “Matiti”, *Artabotrys brachypetalus*, pertence à família Annonacea. É uma espécie nativa frequente nas zonas áridas e semi-áridas de África (Schmidt et al. 2002). A planta é uma trepadeira arbustiva e/ou pequena árvore de caules múltiplos, que produz frutos de cor lilás escuro quando maduros. Estes são comestíveis, tendo um sabor agradável, e podem ser colhidos de Dezembro a Maio. Em Moçambique, particularmente no distrito de Chicualacuala, província de Gaza, as comunidades consomem o fruto fresco, e também produzem bebidas tradicionais, como seja o aguardente.

Análises químicas do fruto de “matiti” realizadas pelo Laboratório de Alimentos do Departamento de Engenharia Química da Faculdade de Engenharia da Universidade Eduardo Mondlane em 2014, indicam ter um teor de sólidos solúveis (31,7%) elevados comparados com outras frutas (como o melão com 9,8%). Contém um elevado teor de humidade (71,83%) que contribui para um rápido desenvolvimento de microrganismos e, conseqüentemente, a um menor tempo de prateleira do produto.

O processamento em jam pode assim ter um papel importante no aumento da vida útil da fruta, contribuindo para uma alimentação mais rica e diversificada e de valor acrescentado ao produto “matiti” podendo se tornar numa fonte adicional de receitas para as famílias.

A disseminação deste tipo de tecnologia de alimentos constitui uma maneira de lidar com os impactos das mudanças climáticas na agricultura e segurança alimentar, sendo assim, uma importante forma de adaptação às mesmas.

JAM DE MATITI



Figura 1: Jam de matiti

Para a produção do jam de matiti seleccione sempre frutos frescos e livres de danos causados por pragas ou doenças.

Ingredientes

- * 2 kg de matiti fresco
- * 200 gramas de açúcar
- * ½ chávena de sumo de limão ou laranja
- * ½ chávena de água
- * 2 paus de canela (opcional)

Modo de preparar

- * Lavar os frutos, colocar numa panela, adicionar 1 litro de água, e levar ao lume.
- * Ferver durante 25 minutos.
- * Deixar arrefecer e esmagar os frutos. De seguida remover as sementes e coar para obter o sumo.

- * Introduzir ½ chávena de água numa panela, adicionar o açúcar e levar ao lume para fazer a calda. Quando o açúcar estiver dissolvido adicione o sumo de limão ou laranja ao de “matiti”.
- * Levar ao lume e mexer sempre até começar a ferver. Reduzir a chama e continuar a mexer. O jam estará pronto quando, ao passar a colher, se forma um caminho no fundo da panela que demora alguns segundos para fechar, ou quando o jam cola e escorre lento da colher.



Figura 2: Preparação do Jam de matiti

CONSERVAÇÃO

Para conservar o jam deve ser introduzido em frascos de vidro previamente esterilizados. A esterilização é feita colocando os frascos limpos e as respectivas tampas desligadas dos frascos, numa panela grande com água suficiente para deixá-los submersos. Colocar ao lume e quando a água começar a ferver deixá-los por mais 15 minutos. Retirar os frascos e as tampas da panela e deixe a secar. Depois de bem secos colocar o jam ainda quente e fechar hermeticamente. Colocar os frascos com as tampas viradas para baixo em banho-maria, e deixar ferver por cerca de 15 minutos.