

Afrânio Antônio Delgado mostra pacote de açúcar mascavo que produz em seu engenho

ARTESANAL

O ex-professor do Departamento de Agronomia da Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz (Esalq), Afrânio Antônio Delgado, mostra o que ele produz em seu engenho artesanal. "Há seis anos, quando aposentei pela Universidade, montei uma usina piloto para a produção de derivados da cana", conta. Os produtos fabricados podem ser encontrados com facilidade no Mercado Municipal de Piracicaba, no centro da cidade. As peças da usina são de inox porque "é fácil de se moldar e ainda asséptico".

O Engenho artesanal de ex-professor da Esalq

Rapadura, melado e açúcar mascavo são os alimentos orgânicos produzidos na usina piloto de Afrânio Delgado

Erick Tedesco
tedesco@tribunatp.com.br

Muito se fala em alimentos orgânicos, aqueles que são cultivados sem o uso de agrotóxicos e cujo manejo equilibrado entre solo e recursos naturais garante a qualidade almejada. Através deste modo de produção, açúcar mascavo, rapadura e melado são os orgânicos fabricados no Engenho artesanal de Afrânio Antônio Delgado, ex-professor do departamento de Agronomia da Escola Superior de Agronomia "Luiz de Queiroz" (Esalq).

"Há seis anos, quando aposentei pela Universidade, montei uma usina piloto para a produção de derivados da cana", conta Delgado, que projetou todos os equipamentos do Engenho, localizado no Bairro do Bongue. Apaixonado pelo próprio negócio, ele fala dos aparatos técnicos que realizam a industrialização dos alimentos. "A cana passa primeiro pela moenda. Depois o caldo cai no tanque de recepção e,

em seguida, passa pelo decantador de 150 litros, em inox. O processo continua através do concentrador de caldo horizontal, de dois mil litros, pelo tacho de cozimento da massa até chegar ao batedor".

Os produtos fabricados no Engenho de Afrânio Delgado podem ser encontrados com facilidade no Mercado Municipal de Piracicaba, no centro da cidade. "Também são mandados para Mato Grosso, Goiás e outros estados", fala. No entanto, Delgado aponta o caráter experimental do Engenho e revela que é aonde pôde colocar em prática todas as teorias que concebeu durante os últimos anos de academia.

As peças da usina são de inox porque, como explica o ex-professor da Esalq, o material "é fácil de se moldar e ainda asséptico, isto é, evita contaminações e impregnação de resíduos". Também explica que utiliza o vapor para realizar a concentração e o aquecimento do caldo. "Outro modo de produção é fazer a lenha, que é até mais eco-

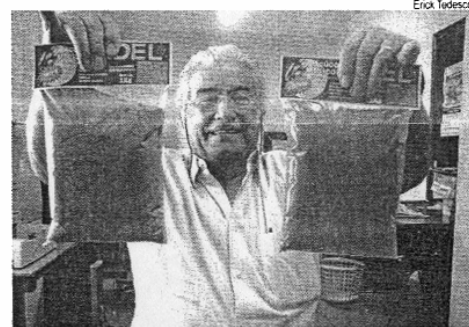
nômico, só que, como o resultado é o mesmo, utilizo o vapor porque o processo é mais rápido".

E para cada alimento produzido no Engenho, existe uma temperatura ideal para se obter o resultado exato, o chamado controle especificado de temperatura. "Com o uso de termômetro verifica-se o controle final do cozimento do açúcar. Para o melado é 107 graus, a rapadura 115 e o mascavo é 127", revela Delgado. É preciso retirar do cozimento na temperatura correta para que não passe do ponto, ou seja, para a rapadura não ficar mole, o açúcar mascavo não empedrar e o melado não ficar duro.

O conhecimento de Afrânio Delgado no assunto, em 1999 foi publicado em forma de livro. Intitulado "Produção de açúcar mascavo, rapadura e melado" e editado de forma independente, o ex-professor escreveu sobre os equipamentos que em seguida seriam montados no Engenho artesanal, da tecnologia da cana e também da legislação brasileira de alimentos. "É um

livro requisitado até hoje, apesar de já ter vendido quase todos os exemplares, tanto no Brasil como também para países como Colômbia e Venezuela". Nesta publicação, Delgado discute a prática da produção do açúcar como acessível para qualquer indivíduo envolvido com agronomia. "Não é preciso tanto conhecimento específico para executar o processo. Qualquer sítiante é capaz".

Delgado ainda divide os conhecimentos sobre o trabalho com açúcar recebendo visitas de escolas em seu Engenho. O ex-professor fala sobre a prática da cultura da cana-de-açúcar, a sua forma de colheita, a moagem e as diversas fases da elaboração do açúcar mascavo. "Todos prestam atenção e aproveitam para experimentar os doces e tomar caldo de cana", comenta e aproveita para reforçar a qualidade do orgânica na alimentação da criança. "Se cria-la com o uso, por exemplo, de açúcar mascavo, ela crescerá mais saudável e forte do que outra que utiliza açúcar normal".



Afrânio Antônio Delgado, ex-professor da Esalq, segura açúcar mascavo produzido em sua usina

Segundo o agrônomo, o Brasil é propício para a produção de produtos orgânicos devido ao clima tropical, que possibilita a cultura adequada dos alimentos, sem o uso de agrotóxicos no solo. Ele, então, apropria-se, e bem, desta característica para o uso de deriva-

dos da cana-de-açúcar. "O Brasil é favorável à produção de cana-de-açúcar durante o ano todo, especialmente entre os meses de maio a dezembro. Enquanto neste período ocorre o crescimento da cana, nos meses restantes é o período de maturação, industrialização"