EMATER/SINE

3479 - (6153

PROCESSAMENTO DE PICLES

Jocélia Aparecida dos Santos Lucena
Economista Doméstica

Mônica Almeida Magalhães
Engenheira de Alimentos

EMATER-ES
Santa Maria de Jetibá
1996

Fol. 3479
L935p
1996
ex. 6153

ÍNDICE

	Página
1. INTRODUÇÃO	1
2. PRINCÍPIOS GERAIS DE HIGIENE	1
3. ALTERAÇÕES DOS ALIMENTOS	2
3.1. Alterações Biológicas	2
3.2. Alterações Físicas	3
3.3. Alterações Químicas	3
4. PROCESSOS DE CONSERVAÇÃO DOS ALIMENTOS	3
5. DEFINIÇÃO DE PICLES	3
6. CLASSIFICAÇÃO	3
7. TIPOS DE PREPARAÇÕES	4
8. MATERIAL NECESSÁRIO	4
9. ETAPAS DO PROCESSAMENTO	5
9.1. Seleção	5
9.2. Limpeza e Corte	5
9.3. Branqueamento	5
9.4. Procedimentos	6
10. PREPARO DOS VIDROS	6
10.1. Esterilização	6
11. PREPARO DA SOLUÇÃO DE VINAGRE	6
12. ENVASAMENTO	7
13. EXAUSTÃO (BANHO-MARIA)	7
14. TRATAMENTO TÉRMICO	7
15. RESFRIAMENTO	8
16. ROTULAGEM/ETIQUETAGEM	8
17. ARMAZENAMENTO	8
18. CONSIDERAÇÕES GERAIS	8
19. FORMULAÇÕES	9
19.1. Picles de Beterraba	9
19.2. Picles de Couve-Flor	9

Página

19.3. Picles Cozido de Cebolinha 10
19.4. Picles de Cebola 10
19.5. Picles de Pepino 11
19.6. Picles de Repolho 11
19.7. Picles de Cenoura 12
19.8. Picles Misto 13
19.9. Relish de Pimentão e Cebola 13
19.10. Relish Agridoce 14
19.11. Pimentas em Vinagre 14
19.12. Batata Calabresa 15

20. TABELA DE PRODUÇÃO DE HORTALIÇAS 16
21. BIBLIOGRAFIAS 17

1. INTRODUÇÃO

O processo de industrialização de alimentos possibilita garantir a disponibilidade do produto nos períodos de entressafra, pelo fato de serem perecíveis, reduzindo disperdícios e gerando renda ao trabalhador do meio rural, através da comercialização de excedentes. Para isso, é necessário que se apliquem corretamente todas as técnicas de fabricação, retendo o maior teor possível de seus componentes nutritivos, observando, criteriosamente, a qualidade da matéria-prima por ser fundamental na obtenção de um produto final de boa qualidade.

2. PRINCÍPIOS GERAIS DE HIGIENE

Uma boa higienização propicia uma boa qualidade do seu produto.

Cuidados a serem tomados:

- mãos limpas, sem micose nem cortes, unhas aparadas e sem esmalte;
- proteção para os cabelos;
- uso de avental (cor clara e limpo);
- não falar, cantar, tossir ou assoviar enquanto estiver manipulando alimentos;
- uso de água filtrada ou fervida;
- utensílios, materiais e áreas de manipulação deverão estar sempre limpos (lavados com água e sabão), devendo ser esterilizados;
- utilização de matéria-prima fresca, de boa qualidade, tenra, selecionada e lavada;
- manter tampados os recipientes onde são preparados os alimentos;
- instalações devem ser bem localizadas, iluminadas, arejadas e limpas. É indispensável que tenham água corrente.
- embalagens próprias para o fim desejado.

3. ALTERAÇÕES DOS ALIMENTOS

Os alimentos estão sujeitos a alterações que são provocadas por microorganismos ou outros agentes, tornando-os impróprios ao consumo. Conservar um alimento é justamente evitar estas alterações.

As hortaliças se classificam como alimentos semiperecíveis.

As principais alterações são:

- biológicas;
- químicas;
- físicas;
- outras.

3.1. Alterações Biológicas

São causadas pelo crescimento e pela ação dos microorganismos (mocróbios). Essa ação destrutiva ocorre comumente nos alimentos de origem vegetal, provocada por:

- mofos;
- fermentos;
- bactérias.

Mofos - Podem ser vistos a olho nu, possuem aspecto semelhante a flocos de algodão e apresentam cor preta, verde etc. Estes fungos preferem alimentos açucarados e ácidos.

Fermentos - São microorganismos que estão presentes em líquidos fermentados (sucos, frutas esmagadas, geléias com pouco açúcar etc.). Estas fermentações destróem o valor nutritivo e o sabor do alimento.
Alguns destes fermentos são úteis na fabricação de cervejas, vinhos, picles etc.

Bactérias - São microorganismos que se multiplicam rapidamente. Uma única célula, em horas, dá milhões de outras células.
O tipo de alimento mais favorável ao desenvolvimento de bactérias são os alimentos menos ácidos, como: carne, leite, ervilha, feijão, milho etc. Geralmente, resistem ao aquecimento de até 100° C.

Alterações causadas por bactérias:

- alteração no sabor e odor dos alimentos;
- turvação de líquidos;
- formação de toxina, que é mais perigosa, pois a toxina é veneno mortal que, normalmente, não é percebido no alimento.

3.2. Alterações Físicas

Mudança de cor, aroma e sabor dos alimentos quando expostos à luz, umidade e temperatura alta.

3.3. Alterações Químicas

Mudança nos alimentos que entram em contato com o oxigênio do ar ou utensílios de prata, ferro, cobre e estanho.

4. PROCESSOS DE CONSERVAÇÃO DOS ALIMENTOS

Podemos citar: refrigeração, congelamento, pasteurização, esterilização, secagem, desidratação, exaustão, acidificação, salga e fermentação acética (picles).

5. DEFINIÇÃO DE PICLES

De acordo com a legislação brasileira, ***picles*** é o produto preparado com as partes de frutos e hortaliças, com ou sem casca, e submetidos ou não a processo fermentativo natural.

Pode ser conservado em sal e vinagre e é uma das melhores maneiras de se conservar hortaliças por um grande período de tempo, mantendo seu valor nutritivo, sua aparência e suas características.

6. CLASSIFICAÇÃO

O picles pode ser:

- **Simples**: quando preparado com apenas um tipo de hortaliça; e
- **Misto**: quando preparado com vários tipos de hortaliças.

7. TIPOS DE PREPARAÇÕES

- **Fermentado aromatizado**: preparado com vegetais fermentados em meio aromatizado;
  Ácido: preparado com vegetais em meio com característica ácida pronunciada;
- **Agridoce**: preparado com vegetais apresentando características ácido-doce;
- **Doce**: preparado com vegetais apresentando características doce pronunciada;
- **Em molho de mostarda**: preparado com vegetais em molho de mostarda.

8. MATERIAL NECESSÁRIO

Matéria-prima:
- hortaliças;
- vinagre branco;
- sal;
- açúcar;
- condimentos.

Outros materiais:
- Vidros com tampas;
- panelas para cozinhar o produto;
- panelas grandes para esterilizar o material;
- colheres;
- garfos e facas (inoxidáveis);
- escorredeiras;
- pano de prato;
- balança de precisão;
- cestos;
- pinças para retirar os vidros;
- etiquetas.

9. ETAPAS DE PROCESSAMENTO DE PICLES

9.1. Seleção

As hortaliças para preparação de picles devem ser de boa qualidade, razoavelmente firmes, frescas e de tamanho regular. Devem, também, possuir um estágio de maturação ideal (nem verdes e nem em avançado estado de maturação). Quanto menor o tempo entre a colheita e o processamento, melhor.

9.2. Limpeza e Corte

A limpeza das hortaliças selecionadas consiste na separação de impurezas (detritos vegetais, terras, poeira etc.), através da lavagem em água corrente com auxílio de escovas, no caso de pepinos, cenouras, batata-inglesa, beterraba etc. A remoção dos resíduos deve ser eficiente, de forma a evitar formação de focos de insetos e roedores.

O descascamento e o corte deverão ser feitos de acordo com cada espécie utilizada, retirando-se os pedúnculos e as partes deterioradas.

9.3. Branqueamento

Consiste na imersão das hortaliças em água fervente, variando o tempo de acordo com a hortaliça (Tabela 1), seu tamanho, sua quantidade e até seu estado de maturação, seguido de resfriamento. Sua principal função é a de inativar as enzimas que causarão alterações de sabor e cor do alimento.

TABELA 1 - Tempo de Branqueamento de Algumas Hortaliças

Hortaliças	Tempo de Branqueamento
Aspargo fino/grosso	2 a 4 minutos
Aipo	4 minutos
Abobrinha	2 minutos
Cenoura em fatias	3 minutos
Couve-flor em pedaços	3 minutos
Chuchu	3 minutos
Ervilha	2 minutos
Espiga de milho inteira	8 minutos
Milho em grão	3 minutos
Nabo em pedaços	2 minutos
Palmito	3 minutos
Pimentão em fatias	2 minutos
Rabanete	2 minutos
Vagem	3 minutos

Alguns legumes podem ser utilizados sem serem submetidos ao branqueamento. São eles: alho, pimentão, pepino, nabo e cebola.

9.4. Procedimento

a) Levar ao fogo uma panela com água para ferver;
b) Colocar as hortaliças numa peneira, mergulhar completamente em água fervente e marcar o tempo;
c) Retirar a peneira com hortaliças e proceder o resfriamento em água fria ou gelada. O tempo de resfriamento deverá ser o mesmo do branqueamento.

Observação: Não utilizar utensílios de cobre ou ferro para branquear.

10. PREPARO DOS VIDROS

Os vidros utilizados para conservação de qualquer tipo de alimento devem ser próprios para o fim desejado. O ideal é que tenham tampa com anel de borracha e rosca para prender a tampa.

Devem ser bem lavados com água e sabão e esterilizados.

Para saber se os vidros estão em perfeitas condições, deve-se colocar água quente, fechá-los e virá-los de boca para baixo. Se não houver vazamento, é adequado para utilização.

10.1. Esterilização

- Após a lavagem dos vidros, forrar o fundo de uma panela com pano (saco de estopa) ou grade de madeira e enchê-la de água, de maneira que cubra os vidros.
- Deixar ferver por 20 minutos, que deverá ser marcado a partir do início da fervura.
- Juntar as tampas nos últimos 5 minutos.
- Retirar os vidros e as tampas com auxílio de uma pinça, e colocar sobre um pano seco ou uma grade de madeira, ao abrigo do vento, de boca para baixo.

11. PREPARO DA SOLUÇÃO DE VINAGRE

O vinagre a ser utilizado deverá ser branco e de boa qualidade. No caso de picles de beterraba, pode-se utilizar vinagre de vinho tinto.

O preparo está descrito em cada uma das formulações. Dependendo das formulações, o vinagre será ácido, agridoce, doce ou aromatizado.

12. ENVASAMENTO

O envasamento deverá ser feito a quente.

- Coloque as hortaliças nos frascos esterilizados, acomodando-as de forma a criar um aspecto visual agradável, tomando cuidado para que as mais tenras fiquem por sobre as outras.
- Ferva e derrame a solução de vinagre quente, cobrindo totalmente as hortaliças.
- Elimine as bolhas de ar com auxílio de uma espátula ou faca de material inoxidável.
- Coloque as tampas sem fechá-las totalmente.

13. EXAUSTÃO (BANHO-MARIA)

- Coloque os vidros dentro da panela com o fundo protegido, contendo água até a metade da altura dos vidros, e deixe ferver por 15 minutos.
- Retire os vidros, verificando se há ou não presença de bolhas de ar.
- Feche as tampas e certifique-se de que estão completamente fechadas.

14. TRATAMENTO TÉRMICO

Consiste na imersão do produto acondicionado em água fervente (aproximadamente 3 dedos acima dos vidros) por um tempo de acordo com a Tabela 2, mantendo a panela tampada.

Tabela 2 - Tempo de Fervura, de Acordo com o Volume dos Vidros

Vidros	Tempo de Fervura
½ litro	15 minutos
1 litro	30 minutos
2 litros	60 minutos

Tem como finalidade eliminar os microorganismos danosos à saúde.

15. RESFRIAMENTO

Deverá ser realizado acrescentando água fria na panela pelas bordas para evitar uma provável quebra dos vidros. Deixe que os vidros cheguem à temperatura das mãos. Retire-os e seque-os.

Tem como finalidade evitar o supercozimento do produto.

16. ROTULAGEM/ETIQUETAGEM

Poderá ser realizada manualmente e de forma a permitir uma boa visualização do produto no interior da embalagem; deverá conter o nome do produto, lista de ingredientes (com exceção da água), data de fabricação, peso líquido drenado e endereço do fabricante.

17. ARMAZENAMENTO

Deverá ser guardado em local limpo, fresco ou arejado, pouco iluminado, não consumido antes que complete 15 dias. Depois de aberto, conservá-lo em geladeira.

18. CONSIDERAÇÕES GERAIS

É muito importante a observação periódica do produto, pois poderá apresentar alguns defeitos como:

- cor escura;
- sabor e odor desagradáveis ("azedo");
- líquido turvo;
- prestes a desmanchar;

Caso ao final não se verifique um perfeito fechamento de algum vidro, este deverá ser separado para consumo imediato. Do contrário, estará susceptível a contaminação e, neste caso, há necessidade de descartá-los.

19. FORMULAÇÕES

19.1. Picles de Beterraba

Ingredientes:
- 100 g de beterraba;
- 4 colheres de (café) de açúcar;
- 4 xícaras de vinagre;
- 2 limões;
- 1 colher de (sopa) de sal.

Modo de preparar:
- selecione beterrabas pequenas, pese, lave e corte em rodelas;
- coloque em uma panela com água, adicione o açúcar e o limão (para amolecer e conservar a cor);
- leve ao fogo e deixe cozinhar;
- escorra e encha os vidros esterilizados com o conteúdo cozido;
- acrescente o vinagre e o sal;
- faça a exaustão;
- proceda o tratamento térmico de acordo com o tamanho do vidro;
- faça o resfriamento;
- rotule.

19.2. Picles de Couve-Flor

Ingredientes:
- 600 g de couve-flor;
- ½ limão;
- 400 ml de vinagre;
- 2 folhas de louro;
- pimenta-do-reino em grãos;
- 1 colher de (sopa) de sal.

Modo de fazer:
- lave e separe a couve-flor em buquês, e elimine o miolo;
- deixe em salmoura durante 2 horas;
- ferva a água, o sal e a casca do limão;
- coloque a couve-flor e deixe cozinhar durante 3 minutos;
- escorra e coloque no vidro esterilizado;
- ferva o vinagre, o louro e a pimenta-do-reino;

- cubra a couve-flor com esta solução;
- faça a exaustão, o tratamento térmico e resfrie;
- rotule.

19.3. Picles Cozido de Cebolinha

Ingredientes:
- 500 g de cebola;
- 3 xícaras de vinagre;
- 1 colher de (sopa) de sal;
- 1 dente de alho.

Modo de fazer:
- selecione cebolas pequenas, corte as pontas, retire a casca e lave;
- ferva o vinagre, o sal e o dente de alho, e adicione as cebolas;
- Deixe cozinhar por 3 minutos;
- encha os vidros esterilizados;
- faça a exaustão, o tratamento térmico, e resfrie.
- rotule.

19.4. Picles de Cebola

Ingredientes:
- 500 g de cebola;
- 4 xícaras de água;
- 2 colheres de (sopa) de sal;
- 2 xícaras de vinagre com especiarias. ***(*) Vide formulação a seguir.***

Modo de fazer:
- selecione cebolas pequenas, corte as pontas e lave;
- cubra-as com água quente e sal e deixe de molho por 15 minutos;
- escorra as cebolas e enxugue-as bem;
- coloque em vidros esterilizados;
- adicione o vinagre com especiarias;
- faça a exaustão, o tratamento térmico, e resfrie;
- rotule.

VINAGRE COM ESPECIARIAS (*)

Ingredientes:
- 3 xícaras de vinagre;
- 2 paus de canela;
- 6 grãos de pimenta-branca;
- ¼ de (chá) de gengibre em pó.

Modo de fazer:
- misture os ingredientes numa panela, leve ao fogo e deixe ferver por 10 minutos;
- escorra num guardanapo ou saco de tecido e despeje sobre as hortaliças.

19.5. Picles de Pepino

Ingredientes:
- 500 g de pepinos, próprios para conserva ou comuns;
- 1 colher de chá de sal;
- 6 grãos de pimenta-do-reino;
- 1 folha de louro;
- 1 ½ xícara de vinagre;
- 1 ½ xícara de água fervida.

Modo de fazer:
- selecione e lave bem os pepinos;
- coloque os pepinos, a pimenta-do-reino e o louro nos vidros esterilizados;
- acrescente o vinagre até a metade do vidro e complete com água fervida e sal;
- faça a exaustão, o tratamento térmico, e resfrie;
- rotule.

19.6. Picles de Repolho

Ingredientes:
- 1 repolho médio;
- 400 ml de vinagre;
- 3 grãos de pimenta;
- 1 cebola;
- 1 dente de alho;

- 4 cravos-da-índia;
- 1 colher de (sopa) de sal.

Modo de fazer:

- selecione o repolho, elimine as folhas de fora, coração e nervuras maiores e lave;
- tire as folhas do repolho, corte em pedaços e reserve-os;
- lave, descasque e corte a cebola e reserve-a;
- descasque, lave e esmague o alho e reserve-o;
- faça o branqueamento;
- deixe escorrer totalmente;
- junte o vinagre, o sal, a pimenta-do-reino, o cravo-da-índia, o alho, a cebola e ferva;
- acrescente o repolho e deixe ferver durante 2 minutos;
- coloque no vidros esterilizados e cubra com a solução de vinagre temperado;
- faça a exaustão, o tratamento térmico, e resfrie;
- rotule.

19.7. Picles de Cenoura

Ingredientes:

- 600 g de cenoura;
- 3 xícaras de vinagre;
- 1 colher de (sopa) de sal;
- 2 dentes de alho;
- 1 ½ xícara de água.

Modo de fazer:

- selecione as cenouras, lave, descasque e corte em fatias finas e compridas;
- faça o branqueamento;
- junte o vinagre, o alho, a água e o sal numa panela e coloque as cenouras;
- leve ao fogo até cozinhar (não cozinhe demais);
- coloque em vidros esterilizados;
- faça a exaustão, o tratamento térmico, e resfrie;
- rotule.

Observação: retire os dentes de alho ao colocar as cenouras no vidro.

19.8. Picles Misto

Ingredientes:
- 300 g de couve-flor, cenoura, pimentão vermelho, vagens e cebolas;
- sal;
- vinagre;
- pimenta preta em grão;
- pimenta branca em grão;
- cravo inteiro (opcional);
- louro (opcional).

Modo de fazer:
- selecione, lave bem, descasque ou raspe e corte as hortaliças;
- branqueie as hortaliças de acordo com a tabela, em salmoura fervente com 4% de sal para cada litro de água;
- ferva o vinagre na proporção de 40% (vinagre branco);
- coloque as pimentas no fundo do vidro esterilizado;
- arrume as hortaliças no vidro;
- faça a exaustão, o tratamento térmico, e resfrie;
- rotule.

19.9. Relish de Pimentão e Cebola

Ingredientes:
- 1 xícara de pimentão verde picado ;
- 1 xícara de pimentão vermelho picado;
- 1 xícara de cebola picada;
- 1 xícara de vinagre;
- 1 colher de (chá) de sal;
- 3 colheres de (sopa) de açúcar;
- 3 grãos de pimenta preta;
- 3 grãos de pimenta branca.

Modo de fazer:
- selecione, lave e corte os pimentões e a cebola;
- cubra os vegetais com água fervente, deixe de molho por 5 minutos e escorra;
- misture o vinagre, o sal, o açúcar e as pimentas e ferva em fogo brando durante 10 minutos;
- adicione os vegetais escorridos e cozinhe por 5 minutos;

- retire as pimentas e deixe levantar uma fervura forte;
- coloque nos vidros esterilizados e tampe;
- proceda o tratamento térmico por 5 minutos;
- rotule.

19.10. Relish Agridoce

Ingredientes:
- ¼ xícara de sal;
- 1 litro de água;
- 1 xícara de cebola picada;
- 1 xícara de pimentão verde picado;
- 1 xícara de pimentão vermelho picado;
- ½ xícara de açúcar;
- 400 ml de vinagre;
- 4 grãos de pimenta preta;
- 4 grãos de pimenta branca;
- 1 colher (sopa) de mostarda em grão.

Modo de fazer:
- selecione, lave e corte a cebola e o pimentão;
- dissolva o sal no litro de água fria. Despeje por cima dos vegetais picados e deixe de molho por 1 hora;
- escorra-os se estiverem muito salgados, enxagüe e escorra novamente;
- misture os vegetais, o açúcar, o vinagre e a mostarda e cozinhe em fogo brando, por 15 minutos;
- aumente o fogo até ferver bem forte;
- coloque nos vidros esterilizados;
- proceda a exaustão, o tratamento térmico, e resfrie;
- rotule.

19.11. Pimentas em Vinagre

Ingredientes:
- pimentas;
- vinagre;
- azeite.

Modo de fazer:

- colha pimentas sem defeitos, verdes ou vermelhas;
- limpe-as muito bem com pano e escova (não podem ser lavadas);
- coloque-as em vidro esterilizado;
- ferva o vinagre e adicione as pimentas;
- coloque uma camada de azeite por cima;
- tampe muito bem e armazene durante 30 dias (quando estarão prontas para o consumo).

19.12. Batata Calabresa

Ingredientes:

- 500 g de batata inglesa (bolinha);
- 2 colheres de (sopa) de sal;
- 2 colheres de (sopa) de óleo;
- 2 colheres de (sopa) de azeite de oliva;
- 1 colher de (sopa) de orégano;
- 2 colheres de (sopa) de salsa e cebolinha picadas;
- 1 cebola;
- 1 xícara de vinagre;
- 2 dentes de alho;
- 2 xícaras de água filtrada.

Modo de fazer:

- selecione e lave muito bem as batatas com escova em água corrente;
- cozinhe em água e sal, o suficiente para amaciar;
- escorra, coloque numa tigela e fure com um palito, para haver penetração do tempero;
- adicione todos os outros ingredientes e misture bem;
- coloque nos vidros esterilizados;
- faça a exaustão, o tratamento térmico, e resfrie;
- rotule.

20. TABELA DE PRODUÇÃO DE HORTALIÇAS

PRODUTO	MESES											
	Jan.	Fev.	Mar.	Abr.	Maio	Jun.	Jul.	Ago.	Set.	Out.	Nov.	Dez.
Abóbora-morango												
Abobrinha												
Acelga												
Aipim												
Alho												
Alface												
Alcachofra												
Agrião												
Almeirão												
Batata-doce												
Beringela												
Beterraba												
Batata												
Brócoli												
Acará												
Cebola												
Cenoura												
Chicória												
Chuchu												
Couve												
Couve-flor												
Espinafre												
Ervilha												
Escarola												
Jiló												
Mandioca												
Milho verde												
Nabo												
Palmito												
Quiabo												
Rabanete												
Repolho												
Rúcula												
Salsão												
Pepino												
Tomate												
Salsa												
Vagem												
Pimentão												

20. BIBLIOGRAFIAS

AGRIZZI, Norma Helena. **Conservas caseiras**. Apopstila. SENAR-ES.

ALENCAR, N. de. **Industrialização**. Apostila elaborada por Central de Ensino e Desenvolvimento Agrário de Florestal. CEDAF/UFV. Florestal, MG. 1982.

APOSTILA elaborada por SEAG-PR. **Conservas.**

CEAG-R/IDERGS. **Estudos sobre enlatados de frutas de legumes**. 1982.

DESROSIER, Normon W. **Conservação de alimentos**. Rio de Janeiro, RJ.

EMATER-PB/LBA/UFPB. **Indústria rural caseira**. Campina Grande, PB, 1981. 19p.

EMATER-RS. **Conservação de alimentos**. Porto Alegre, RS, 1982.

JORNAL DO SITIANTE. Março de 1986.

MAGWSHI, Júlia (Instrutor Supervisor). **Conservas caseiras**. Vitória: LBA, 26p.

MANUAL BÁSICO DE NUTRIÇÃO. Elaborado pela Secretaria de Estado da Saúde e Coordenadoria de Serviços Especializados. Publicações n.34, Série e Números, Seção de Nutrição.

MOLICA, Eliane Maria Cascell, FERREIRA, Sônia Maria. **Como fazer conserva caseira**. Brasília: EMATER-DF-IBICT, 1994, 35p.

SANTOS, Glória Matos Cavalcante. **Industrialização caseira de alimentos**. EMATER-PI, 1983.

SESI-ES - Divisão de Educação e Promoção Familiar. **Conservas caseiras**. 1992.