

GELÉIA DE CASCA DE MARACUJÁ-AMARELO (*Passiflora edulis* Sims. f. *flavicarpa* Deg.)

José Delclânio Batista dos Santos¹, Adriana Jesus dos Santos², Ciro Santos da Costa³, Elizabeth Maria Ramos⁴, Ricardo Luis Cardoso⁵

Este trabalho foi desenvolvido no Laboratório de Tecnologia de Alimentos do Centro de Ciências Agrárias, Ambientais e Biológicas da UFRB, e teve como objetivo caracterizar e medir atributos da geléia de casca de maracujá. O delineamento foi totalmente casualizado, com três repetições. As frutas foram lavadas, cortadas, separadas as cascas da polpa e pesadas em balança semi-analítica. As cascas foram cozidas até a mudança de coloração, quando foram retiradas e escurridas com auxílio de um escurridor plástico e pesadas em balança semi-analítica. A polpa foi batida em liquidificador comum, durante 1 minuto, e coada em peneira de 0,84 mm; o volume do suco integral foi medido em proveta graduada de 500 mL; Da casca foi retirado o albedo com auxílio de uma colher logo após misturou-se o Suco integral coado com o albedo do maracujá, e levou-se novamente ao liquidificador por 3 minutos; Em seguida mediu-se o volume na mistura, e pesou-se; O açúcar foi medido de acordo com o peso da mistura albedo e suco, que deve ser 50 % do peso da mistura em volume. A formulação final do doce foi de 200 ml de suco concentrado, 400g de albedo (Casca cozida) e 300 g de açúcar. Após cozido a geléia foi dividida em porções de 10 mL, em copos plásticos de 20 mL. As análises sensoriais dos doces foram sempre iniciadas no segundo dia após a elaboração do doce, foram realizadas por 30 provadores não treinados usando-se escala hedônica de 9 pontos de desgostei extremamente à gostei extremamente. A geléia obteve um bom desempenho para o parâmetro intenção de compra com 90 %. Os parâmetros Impressão Global, Sabor e Cor obtiveram as maiores medias na aceitação sensorial. Desta forma conclui-se que A casca do maracujá constituiu boa matéria-prima para produção de doce geléia, sensorialmente aceitável pelos consumidores.

Palavra – Chave : Processamento de Vegetais, resíduos

- 1. Graduando em Engenharia Agrônômica – UFRB**
- 2. Aluna especial do mestrado em ciências Agrárias**
- 3. Graduando em Engenharia Agrônômica – UFRB**
- 4. Graduanda em Engenharia Agrônômica – UFRB**
- 5. Professor Titular, Orientador do Trabalho- UFRB**