

PRODUÇÃO DE GELÉIA MISTA DE JACA E ACEROLA COM ELEVADO TEOR DE VITAMINA C

Mariana Duarte Silva Fonseca¹; Antonio Augusto Oliveira Fonseca²

¹ Estudante de Graduação do Centro de Ciências Agrárias, Ambientais e Biológicas. Bolsista PIBIC/CNPq.

² Professor do Centro de Ciências Exatas e Tecnológicas. Orientador PIBIC

A produção de geléias é uma das formas de aproveitar os excedentes da fruticultura. As frutas apresentam componentes nutricionais importantes para alimentação humana, e um destes é a vitamina C que vem sendo utilizada para enriquecimento nutricional de produtos. Frutos como a jaca apresenta baixo conteúdo de vitamina C, ao contrário da acerola cujo nutriente é seu principal atrativo. A incorporação e combinação de jaca e acerola na fabricação de geléias podem constituir numa forma de explorar suas características exóticas de sabor e aroma, bem como agregar os componentes nutricionais. O objetivo deste trabalho foi desenvolver geléias mistas de jaca e acerola com elevado teor de vitamina C, com boas características sensoriais e microbiológicas, e acompanhar a sua estabilidade físico-química, química e microbiológica durante 180 dias de armazenamento. Para o processamento da geléia tipo extra, foram desenvolvidas quatro formulações: T1(25% de jaca/25% de acerola), T2 (30% / 20%), T3 (35% / 15%), T4 (40% / 10%). Analisaram-se os tratamentos quanto ao pH, acidez, açúcares (reduzidos, não reduzidos e totais) e vitamina C durante 180 dias, sendo que ao final do período de armazenamento realizaram-se as avaliações sensoriais e microbiológicas. Os resultados foram submetidos a análises estatísticas, que revelaram alterações significativas para a maioria dos atributos avaliados durante o período de armazenamento, sendo que os parâmetros avaliados estiveram em conformidade com os descritos na literatura. As formulações apresentaram conteúdos elevados de vitamina C, necessitando de quantidades relativamente pequenas para atender as necessidades diárias de um adulto. Observou-se que todos os tratamentos enquadraram-se nos padrões microbiológicos estabelecidos pela Legislação Brasileira (ANVISA) e na análise sensorial os resultados das avaliações estiveram entre gostei moderadamente e gostei muito. A combinação de jaca e acerola mostrou-se uma boa alternativa para o aproveitamento desses frutos em produção de geléias, proporcionando uma inovação em sabor e nutrição.

Palavras-chave: Processamento, blend, análise sensorial.