

ELABORAÇÃO DE GELEIA DE ACEROLA CONVENCIONAL: ANALISES FISICAS E QUIMICAS

¹ RODRIGUES, L. V. (laisverasrodrigues@gmail.com); ²TOBAL, M. T. (thaisetobal@ufgd.edu.br)

¹ Acadêmica de Nutrição da Faculdade de Ciências da Saúde – UFGD; ² Orientadora do projeto e Professora do curso de Nutrição da Faculdade de Ciências da Saúde – UFGD

A transformação da acerola em geleia apresenta-se como uma alternativa para propagar o consumo dessa fruta, que é rica em compostos bioativos como ácido ascórbico e compostos fenólicos. O presente trabalho objetivou desenvolver uma geleia de acerola e avaliar suas características físicas e químicas. Para a elaboração da geleia utilizou-se uma proporção de 60% de polpa, 40% de açúcar, 1% de pectina A.T.M e 0,05% de ácido cítrico. A cocção foi realizada sob agitação manual contínua até concentração final de sólidos solúveis de 67 °Brix, determinado em refratômetro da marca Abbe e o envasamento a quente em embalagens de vidros com tampas de rosca, previamente esterilizadas, e imediatamente resfriadas. Foram realizadas análises de sólidos solúveis (°Brix), acidez titulável (em ácido cítrico) e pH, além da determinação do teor de proteínas de acordo com o método micro-kjeldhal, lipídeos utilizando o método de Bligh-dyer, fibra bruta, umidade por secagem em estufa a 105°C até peso constante e cinzas por incineração em mufla a 550° C, sendo o teor de carboidratos obtido por diferença. Os resultados foram avaliados por ANOVA e testes de médias de Tukey ($p \leq 0,05$). De acordo com os resultados obtidos das análises físicas e químicas, os valores de pH, acidez e sólidos solúveis foram de $3,49 \pm 0,01$, acidez 0,69% e 67 °Brix, respectivamente. O teor de sólidos solúveis situa-se na faixa encontrada para a maioria das geleias, que é de no mínimo 65%, quanto ao pH é sugerido um máximo de 3,4 e não abaixo de 3,0. A acidez total não deve exceder ao máximo de 0,8% e mínimo de 0,3%. Sendo assim, a geleia obtida apresenta o valor máximo de pH recomendado e acidez mediana. O teor de umidade, cinzas, proteína, lipídeos, carboidrato, fibras e o valor calórico foram de 30,29%, 0,28%, 1,69%, 0,30%, 67,16%, 0,28% e 372,34 Kcal, respectivamente. A geleia elaborada apresentou características químicas interessantes, tais como alto teor de proteínas assim como baixo teor de lipídeos, além de atender aos critérios físicos da legislação vigente.

Palavras-chave: composição centesimal, acidez, sólidos solúveis.

Apoio: CNPQ 477739/2013-0