



CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS DE GELEIA DE MORANGO NACIONAL E IMPORTADA

LEMANSKI, Fabiane¹ (fabislemanski@gmail.com); **ORTEGA, Nailene de Freitas²** (nailene.freitas@hotmail.com); **FERREIRA, Otávio Maticoli²** (otavio_maticolli@hotmail.com); **SANJINEZ-ARGANDOÑA, Eliana Janet³** (ElianaArgandona@ufgd.edu.br)

¹Aluna da Escola Estadual Presidente Vargas, Bolsista PIBIC-EM UFGE;

²Discente do Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos UFGE;

³Docente do curso de Engenharia de Alimentos da UFGE.

O cozimento de frutas para elaboração de doces é um dos mais antigos processos de conservação de alimentos que permitem o consumo de frutas em meio as entre safras. Geleias são conservas de suco ou polpa de frutas e açúcar que podem ser enlatadas ou seladas, muitas de suas características de qualidade podem ser afetadas pelo teor de sólidos solúveis ($^{\circ}$ Brix) e pH da amostra e durante a elaboração do produto. O objetivo do estudo foi avaliar parâmetros físicos e químicos de duas marcas de geleia de morango. Geleias de morango produzidas industrialmente foram adquiridas no comércio local de Dourados/MS, uma de indústria brasileira e outra de indústria americana. As geleias foram analisadas quanto aos teores de umidade, sólidos solúveis, acidez titulável (ácido cítrico, como referência) e pH, além das análises físicas de textura e cor. As amostras apresentaram diferença significativa quanto ao teor de umidade, a geleia importada apresentou $58,61 \pm 0,40\%$ e a amostra nacional $75,38 \pm 1,75\%$. Quanto aos sólidos solúveis, a marca importada apresentou $^{\circ}$ Brix significativamente menor ($54,16 \pm 0,28$) em comparação com a marca nacional ($68,9 \pm 0,17$), o que pode ser explicado pela menor adição de açúcares ou substituição parcial da sacarose por glicose. Quanto à acidez titulável e pH as amostras não diferiram significativamente, a geleia nacional apresentou $0,80 \pm 0,01$ g/100g de amostra e pH de $2,84 \pm 0,02$ e a geleia importada $0,82 \pm 0,05$ g/100g e pH de $3,30 \pm 0,11$. A geleia importada foi significativamente mais dura que a geleia nacional, com valores de $4,91 \pm 0,71$ N (importada) e $2,93 \pm 0,29$ N (nacional), atribuindo-se essas diferenças ao teor de umidade e provável adição de pectina. Quanto aos parâmetros de cor, as geleias não apresentaram diferença significativa nos valores de L^* , que representa o brilho das amostras. Os valores de a^* (vermelho) e b^* (amarelo) mostraram predominância da cor vermelha bordô, sendo mais intensa na amostra importada ($a^*=11,63 \pm 1,64$ e $b^*=9,75 \pm 1,34$) em comparação com a geleia nacional ($a^*=7,51 \pm 0,63$ e $b^*=5,04 \pm 0,43$). As geleias não apresentaram inconformidade em relação a qualidade geral do produto de acordo com a legislação brasileira.

Palavras-chave: qualidade, *Fragaria vesca*, doces.

Agradecimentos: Ao Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq) pela concessão de bolsa de iniciação científica ao primeiro autor e a Fundação de Apoio ao Desenvolvimento do Ensino, Ciência e Tecnologia do Estado de Mato Grosso do Sul (FUNDECT) pela concessão de bolsa de mestrado ao segundo autor.