



GELÉIA DE *Hibiscus sabdariffa* PRODUTO DE AGROÍNDUSTRIA FAMILIAR: CARACTERIZAÇÃO

FLOZINO, Grace Kelly Mizuno¹ (gracemizuno@gmail.com); **SANJINEZ-ARGANDOÑA, Eliana Janet²** (elianaargandona@ufgd.edu.br).

¹ Discente da Universidade Federal da Grande Dourados, Faculdade de Engenharia.

² Docente da Universidade Federal da Grande Dourados, Faculdade de Engenharia.

A agroindústria familiar rural vem experimentando grande expansão como alternativa na busca de novos nichos de mercado, utilizando-se da diversidade de alimentos dentro da propriedade rural e sua diferenciação através da transformação. Os doces e as geleias são produtos importantes na agregação de valor e renda dessas famílias. Além de considerados como uma oportunidade na diversificação da comercialização, esses produtos não necessitam de refrigeração constante, porém, seus atributos intrínsecos devem ser padronizados para garantir a qualidade e o valor nutricional. Neste sentido, a contribuição científica da academia, considerando a indissociabilidade do ensino-pesquisa-extensão é fundamental para garantir a qualidade dos produtos elaborados por agroindústrias familiares. Do exposto, o objetivo da ação foi atender as demandas de uma agroindústria familiar determinando as características físicas e químicas da geleia de cálices de rosela produzida pela agroindústria. A geleia foi fornecida pela Agroindústria Dona Izaltina Doces Caseiros do assentamento Santa Lucia da região de Bonito-MS. Inicialmente se verificou a integridade do produto pela cor, aparência e as possíveis bolhas de ar no interior da embalagem. Logo, a geleia foi homogeneizada, para realizar as análises. Foram determinados o pH, os sólidos solúveis e a atividade de água (a_w), por leitura direta. A umidade e os teores de açúcares redutores e totais também foram determinados. De acordo com a tecnologia do processamento de geleias, o pH ótimo para a formação de geleia é de 3,0 a 3,2. O produto analisado apresentou pH de $2,68 \pm 0,006$, a diferença do pH pode ser justificada pela evaporação da água durante o resfriamento do produto, e consequente concentração dos ácidos presentes. A geleia de *H. sabdariffa* apresentou sólidos solúveis de $49,0 \pm 0,5$ °Brix. Esse resultado é menor ao recomendado pela legislação brasileira que preconiza valores mínimos de 62% (p/p) para geleia comum, e 65% (p/p) para geleia tipo extra. O menor °Brix do produto pode ser compreendido como estratégia para alcançar o público europeu que prefere geleias menos doces; porém, o prazo de validade e a qualidade do produto durante o armazenamento poderiam ficar comprometidos, visto que a atividade de água foi de $0,894 \pm 0,003$ e a umidade de 49,38 g/100g. O teor de açúcares redutores foi de $60,01 \pm 3,14$ g/100g e de açúcares redutores totais de $74,40 \pm 1,21$ g/100g de da geleia. Nas condições de umidade e atividade de água elevadas, facilmente poderia ocorrer crescimento microbiano; no entanto, o alto teor de açúcares e o baixo pH atuam como conservantes naturais o que dificulta a sobrevivência de vários microrganismos, e preserva o produto mantendo a boa qualidade e estabilidade microbiológica. Esses resultados obtidos foram apresentados à agroindústria durante um seminário internacional, em Bonito-MS, a transferência da técnica para o controle da acidez e da concentração de açúcares, está prevista para ocorrer no atual semestre.

Palavras-chave: Rosela, doces caseiros, padronização de geleias.

Agradecimentos: À Universidade Federal da Grande Dourados (UFGD) pela concessão de bolsa de extensão à primeira autora.