



DESENVOLVIMENTO DE GELEIADA DE MAÇÃ COM CANELA

Ana Clara Caetano Menditi, (MENDITI, A. C. C.) - menditianaclara@gmail.com¹

Larissa Caetano Menditi (MENDITI, L. C.) – menditilarissa@gmail.com¹

Mariana Silva de Souza (SOUZA, M.S.) - marisilvabji@gmail.com¹

Nykole de Oliveira Salazar Dias (DIAS, N. O. S.) – nyckdias12@gmail.com¹

Priscila Siqueira de Almeida (ALMDEIDA, P. S.) – pri_dealmeida@hotmail.com¹

Marisa Carvalho Botelho Ribeiro (RIBEIRO, M. C. B.) - mbotelho@iff.edu.br²

¹ Graduandas do curso Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Instituto Federal Fluminense, Campus Bom Jesus do Itabapoana.

² Docente do Instituto Federal Fluminense, Campus Bom Jesus do Itabapoana.

Resumo

As geleias podem ser consideradas como o segundo produto em importância comercial para a indústria de conservas de frutas brasileiras. A Legislação Brasileira de Alimentos considera geleia como produtos obtidos pela cocção de frutas inteiras ou em pedaços, polpas ou suco de frutas. A maçã é uma fruta que concentra vários nutrientes, como as vitaminas A, C e ácido fólico e minerais como cálcio, fósforo, magnésio e selênio, principalmente, quando consumida com a casca, que é rica em fibras. Além disso, apresenta benefícios para a saúde devido ao seu poder antioxidante e alto teor de fibra dietética. Dito isto, o objetivo deste trabalho foi produzir um produto novo na categoria das geleias, bem como, analisar e determinar seu tempo de vida útil. Para a produção da geleia foram utilizadas maçãs, água, canela em pau e em pó, limão, açúcar cristal, pectina e ácido. No início do processamento, as frutas foram lavadas e higienizadas com hipoclorito de sódio diluído em água. Em seguida, foi feito o processo de seleção e preparo das maçãs. As frutas foram submetidas ao cozimento e, posteriormente, adicionou-se os outros ingredientes. O tempo de cocção foi cessado após a mistura atingir consistência gelatinosa e, em seguida, foram envasadas em vidros estéreis. O produto final apresentou características físicas e sensoriais esperadas, como: gosto e odor característicos, cor, boa espalhabilidade e um gel de média viscosidade, sendo macio ao cortar, porém, firme, com sabor levemente ácido e doce. A próxima etapa será realizar as análises físico-químicas e microbiológicas, afim de determinar o tempo de vida útil do produto obtido. Espera-se que o produto apresente validade em torno de 180 dias.

Palavras-chave: Geleificação; Pectina; Processamento de frutos.

Instituição de fomento: IFF.