

VALORIZAÇÃO DA CAATINGA: GELEIA DO FRUTO DO JUAZEIRO COM PECTINA NATURAL DE MARACUJÁ

Andreia do Nascimento Oliveira¹, Elisabete de Sousa Soares², Francilda Rodrigues Guimarães³, Geisa Almeida Damasceno⁴, Sandra Maria Lopes dos Santos⁴, Natália Duarte de Lima⁴

¹Discente do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos – FATEC, Faculdade de Tecnologia CENTEC – FATEC - Sertão Central, Quixeramobim-CE, Brasil. (202220103419.andreia@centec.org.br)

²Discente do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, Faculdade de Tecnologia CENTEC - FATEC - Sertão Central, Quixeramobim-CE, Brasil

³Técnica de Laboratório, Faculdade de Tecnologia CENTEC – FATEC - Sertão Central, Quixeramobim-CE, Brasil

⁴Docentes do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, Faculdade de Tecnologia CENTEC – FATEC - Sertão Central, Quixeramobim-CE, Brasil.

O fruto do juazeiro (*Ziziphus joazeiro* Mart.), “juá”, endêmico da Caatinga, apresenta elevado potencial funcional e tecnológico devido ao seu teor de fibras e compostos fenólicos bioativos, mas ainda é pouco explorado pela agroindústria. Paralelamente, a casca do maracujá (*Passiflora edulis*), frequentemente descartada, constitui fonte abundante de pectina natural com propriedades gelificantes aplicáveis na formulação de geleias. Nesse contexto, este trabalho tem como objetivo desenvolver e avaliar a qualidade e a viabilidade tecnológica de geleia elaborada com fruto do juazeiro, utilizando pectina extraída da casca do maracujá como espessante natural, investigando sua estabilidade físico-química (composição centesimal, valor energético, acidez total titulável, pH, sólidos solúveis e sinérese) e microbiológica (coliformes a 35 °C, termotolerantes, mesófilos, bolores e leveduras) durante o armazenamento em condições refrigeradas e ambiente (0, 30 e 60 dias). A análise sensorial ((teste de aceitação, intenção de compra e preferência - ordenação) será realizada após liberação do Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Regional do Cariri. O trabalho será conduzido na Faculdade de Tecnologia CENTEC - Sertão Central, Quixeramobim - CE, no período de agosto/2025 a julho/2026. Serão coletados frutos de juazeiro e processados para obtenção da polpa. A casca de maracujá será higienizada, seca, triturada e utilizada para extração da pectina, posteriormente aplicada nas formulações de geleia. O processamento seguirá protocolos adaptados da EMBRAPA, variando a proporção polpa/açúcar/pectina até atingir a consistência ideal. Os dados serão submetidos a ANOVA, teste de Tukey ($p < 0,05$). Espera-se que o produto apresente parâmetros de qualidade físico-químicos e microbiológicos compatíveis com a legislação brasileira, boa estabilidade pelo período pesquisado, além de resultados satisfatórios na análise sensorial, confirmando boa aceitabilidade, preferência/intenção de compra pelos provadores, confirmando a viabilidade de utilização do juá e da pectina de maracujá em formulações regionais. Além de possibilitar a criação de um produto inovador com identidade territorial e apelo funcional, o projeto deve contribuir para a valorização de frutos nativos e subprodutos agroindustriais, fomentar práticas de economia circular e incentivar o desenvolvimento científico dos discentes envolvidos. Conclui-se que a pesquisa tem potencial para fortalecer a cadeia produtiva da Caatinga, gerar alternativas sustentáveis de aproveitamento de matérias-primas e impulsionar ações de inovação, extensão e empreendedorismo no semiárido cearense.

Palavras-chave: juá; pectina natural; desenvolvimento de produto; estabilidade físico-química; análise sensorial.

Agradecimentos: A Fundação Cearense de Apoio ao Desenvolvimento Científico e Tecnológico - FUNCAP pelas bolsas de iniciação científica contempladas a primeira e segunda autora. A Faculdade de Tecnologia CENTEC – FATEC Sertão Central pelo incentivo à pesquisa e estrutura (física e profissional) para execução do projeto.