

## EXTRAÇÃO ARTESANAL DE PECTINA DA CASCA DO MARACUJÁ, SUA APLICAÇÃO TECNOLÓGICA, NUTRICIONAL, SUSTENTÁVEL E SENSORIAL EM GELEIA – RELATO DE EXPERIÊNCIA

### ODS 12 - Consumo e Produção Responsáveis

Mariana de Souza Bourg (Universidade de Taubaté)  
Fabiola Figueiredo Nejar (Universidade de Taubaté)

Este relato descreve a experiência prática de extração artesanal da pectina da casca do maracujá (*Passiflora edulis f. flavicarpa*) e sua aplicação no preparo de geleia, realizada no laboratório de Técnica Dietética do Curso de Nutrição da Universidade de Taubaté em 2025, por alunos da disciplina de técnica dietética habilidades culinárias. O objetivo foi avaliar o potencial tecnológico, nutricional, sensorial e sustentável da pectina artesanal, bem como proporcionar aprendizado prático aos estudantes no contexto da disciplina. Para a obtenção da pectina, as cascas foram submetidas à cocção em água, seguido de separação do albedo e processamento em liquidificador, resultando em um creme homogêneo. Essa pectina foi incorporada à polpa do maracujá com adição de açúcar (40% do peso da polpa), originando uma geleia que foi submetida à análise de rendimento e aceitabilidade sensorial. Os resultados mostraram rendimento adequado da extração, embora a pectina apresentasse maior umidade em relação à industrial, exigindo conservação refrigerada. A geleia obteve consistência pastosa e homogênea, mantendo cor intensa e aroma característico. O teste de aceitabilidade indicou aprovação, com destaque para textura e sabor equilibrados. Em comparação com o uso de espessantes industrializados, o uso da pectina extraída pelo processo artesanal demonstrou-se simples e acessível, reforçando sua aplicabilidade em contextos domésticos e hospitalares. Do ponto de vista nutricional e funcional, a utilização da pectina artesanal demonstrou vantagens ao possibilitar enriquecimento da preparação com fibra solúvel, com potenciais benefícios metabólicos, como modulação da microbiota intestinal e melhora do perfil glicêmico e lipídico. Além disso, o aproveitamento da casca do maracujá reforça práticas de sustentabilidade e consumo responsável, alinhadas ao ODS 12, ao transformar resíduos agroindustriais em insumos de valor agregado. Conclui-se que a técnica de extração artesanal da pectina do maracujá é viável, de baixo custo e eficiente na produção de geleias e outros produtos alimentícios que exigem textura espessa, com boa aceitação sensorial, podendo substituir espessantes comerciais em determinadas preparações. A prática contribuiu para o desenvolvimento de competências técnicas e reflexivas para nutricionistas, unindo teoria e prática culinária, e destacou a importância do aproveitamento integral de alimentos como estratégia inovadora, sustentável e de relevância para a nutrição aplicada.

**Palavras-chave:** pectina; maracujá; espessante; sustentabilidade; técnica dietética.

## Referências:

CARNEIRO, M. G. S. et al. Extração e caracterização da pectina da casca do maracujá. *Revista Brasileira de Produtos Agroindustriais*, v. 5, n. 1, p. 29–36, 2003.

COQUEIRO, A. Y.; PEREIRA, J. R. R.; GALANTE, F. Farinha da casca do fruto de *Passiflora edulis* f. *flavicarpa* Deg (maracujá-amarelo): do potencial terapêutico aos efeitos adversos. *Revista Brasileira de Plantas Mediciniais*, v. 18, n. 2, p. 563–569, 2016.

DE LUIS, D. A.; ALLER, R.; IZAOLA, O. Menú de textura modificada y su utilidad en pacientes con situaciones de riesgo nutricional. *Nutrición Hospitalaria*, v. 29, n. 4, p. 751–759, 2014.

JANEBRO, D. I. et al. Efeito da farinha da casca do maracujá-amarelo (*Passiflora edulis* f. *flavicarpa* Deg.) nos níveis glicêmicos e lipídicos de pacientes diabéticos tipo 2. *Revista Brasileira de Farmacognosia*, v. 18, supl., p. 724–732, 2008.

ORNELAS, L. H. *Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos*. 8. ed. São Paulo: Atheneu, 2007.

STEELE, C. M. et al. The influence of food texture and liquid consistency modification on swallowing physiology and function: a systematic review. *Dysphagia*, v. 30, n. 1, p. 2–26, 2015.

TEIXEIRA, J. M. Avaliação da atividade imunomoduladora das pectinas *in natura* e modificadas obtidas de goiabas. 2020. Tese (Doutorado em Ciências dos Alimentos) – Universidade de São Paulo, São Paulo, 2020.

TUCUNDUVA, S. *Técnica dietética: teoria e prática*. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2015.

VRIESMANN, R. E.; OLIVEIRA, C. L. B.; PETKOWICZ, C. R. Pectina: da matéria-prima ao resultado final. *Polímeros*, v. 22, n. 2, p. 149–157, 2012.