

PROPOSTA DE ESTRATÉGIAS PARA QUALIDADE E SEGURANÇA DE GELEIA DE CHUCHU COM HIBISCO

Francisca Geiciane de Sousa Felix¹, Jannyza Lima Feijó Alves², Francilda Rodrigues Guimarães³, Natália Duarte de Lima⁴, Geísa Almeida Damasceno⁴, Sandra Maria Lopes dos Santos⁵

¹Discente do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos - FATEC, Faculdade de Tecnologia CENTEC - FATEC, Quixeramobim-CE, Brasil. 202120103197.francisca@centec.org.br

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

³Laboratorista, Faculdade de Tecnologia em Alimentos, Faculdade de Tecnologia CENTEC - FATEC, Quixeramobim - CE, Brasil;

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

⁵Professora orientadora do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, Faculdade de Tecnologia CENTEC - FATEC, Quixeramobim-CE, Brasil

Geleia de fruta é o produto obtido pela cocção de polpa, polpa com pedaços, purê, extrato ou suco de frutas com açúcares, podendo ser adicionado de água, e submetido a tratamento térmico adequado. Além de ser um alimento amplamente aceito pelos consumidores, também é uma excelente alternativa para utilização de frutas que não atendem aos padrões estéticos para a sua venda *in natura*. No Brasil ela é geralmente utilizada acompanhando pães, torradas, biscoitos ou bolachas, ou ainda como recheio ou cobertura de bolos, tortas e doces. Assim, a produção de geleias contribui significativamente para a redução do desperdício, minimizando as perdas pós-colheita e reduzindo prejuízos econômicos e ambientais. Embora algumas geleias apresentem valor de comercialização elevados, a agregação de ingredientes de baixo valor agregado, como o chuchu (fonte de fibras, vitaminas e minerais) e o hibisco (rico em antocianinas, compostos fenólicos e propriedades antioxidantes), surge como alternativa para reduzir os custos de produção, tornando o produto final mais acessível ao consumidor. Este projeto surgiu como desdobramento de uma pesquisa anterior, na qual foram desenvolvidas geleias sem aditivos como ácido cítrico e sorbato de potássio, e que apresentou limitações relacionadas à ocorrência de fungos e sinérese. A partir dessas observações, propõe-se o aprimoramento da metodologia, com foco na estabilidade e qualidade do produto. Neste contexto, o presente trabalho tem como objetivo desenvolver e caracterizar geleias artesanais à base de chuchu e hibisco, investigando o efeito da adição de conservantes na sua estabilidade (vida de prateleira) quando armazenados em condições de comercialização (temperatura ambiente) e uso doméstico (refrigeração após abertura da embalagem). Para isso, serão produzidas geleias com diferentes concentrações de chuchu:hibisco (25:75%; 50:50% e 75:25%) e incluindo preparações com e sem aditivos. A estabilidade das geleias será monitorada em duas condições de armazenamento: 28 °C (simulando condições de comercialização) e 8 °C (simulando uso doméstico). Serão realizadas análises microbiológicas (*Enterobacteriaceae*, bolores e leveduras e pesquisa de *Salmonella*) e análises físico-químicas (teor de sólidos solúveis, pH e acidez titulável) a cada 30 dias. Também será realizada análise sensorial com 120 provadores não treinados para avaliar a impressão global das geleias produzidas, considerando atributos como aparência, cor, odor, textura e sabor, além de intenção de compra. Os resultados obtidos serão analisados estatisticamente através da ANOVA e as médias comparadas pelo teste de Tukey, adotando-se nível de significância de 5% ($p < 0,05$) utilizando o programa Statistica 7.0. Espera-se obter um produto de baixo custo, com qualidade físico-química, microbiológica e sensorial satisfatória, atendendo à legislação vigente e com potencial de viabilidade comercial.

Palavras-chave: Aceitação sensorial, Análise microbiológica, Aproveitamento de frutos, *Sechium edule*, *Hibiscus sabdariffa* L..

Agradecimentos: A FUNCAP pelo apoio a iniciação científica e Fatec Sertão Central pela a disponibilização dos laboratórios e incentivo a pesquisa.