

VIABILIDADE TÉCNICA E A ESTABILIDADE FÍSICO-QUÍMICA DE GELEIAS DE CHUCHU COM HIBISCO

Jannyza Lima Feijó Alves¹, Milena da Costa Santos², Francilda Rodrigues Guimarães³, Geisa Almeida Damasceno⁴, Sandra Maria Lopes dos Santos⁵

¹Discente do curso de Tecnologia em Alimentos - Faculdade de Tecnologia CENTEC - Fatec Sertão Central, Quixeramobim, Brasil (202220103423.jannyza@centec.org.br)

²Discente do curso de Tecnologia em Alimentos - Faculdade de Tecnologia CENTEC - Fatec Sertão Central, Quixeramobim, Brasil

³Laboratorista - Faculdade de Tecnologia CENTEC - Fatec Sertão Central, Quixeramobim, Brasil

⁴Docente do curso de Tecnologia em Alimentos - Faculdade de Tecnologia CENTEC - Fatec Sertão Central, Quixeramobim, Brasil

⁵Orientadora - Docente do curso de Tecnologia em Alimentos - Faculdade de Tecnologia CENTEC - Fatec Sertão Central, Quixeramobim, Brasil

Para diversificar o mercado alimentício, tem-se desenvolvido produtos com boas proporções de frutas, principalmente esse produto contendo propriedades funcionais e nutricionais, sendo eles atrativos, práticos e com maior vida de prateleira. Segundo a legislação brasileira, geleia é o produto obtido pela cocção, de frutas, inteiras ou em pedaços, polpa ou suco de frutas, com açúcar, água, pectina e ácido cítrico e concentrado até consistência gelatinosa. Além de ser um produto com boa aceitabilidade, a geleia possui um grande espaço no mercado, servindo como alternativa na utilização das frutas fora de padrão para serem vendidas *in natura*, minimizando assim, as perdas pós-colheita. Hibisco é uma espécie vegetal cujo cálice carnosos é rico em nutrientes. Fonte de vitaminas e sais minerais, o chuchu possui um bom valor energético e excelente qualidade de fibras, por isso é utilizado particularmente por pessoas que estão de dieta e precisam de um alimento de fácil digestão. Dito isso, este trabalho teve como objetivo avaliar a viabilidade técnica e a estabilidade físico-química de geleias de chuchu com hibisco. As geleias foram produzidas com chuchu fresco e hibisco desidratado (o qual só foi encontrado assim) comprados em um supermercado local. Foram elaboradas três formulações sendo as seguintes, F1 (75% chuchu e 25% hibisco), F2 (50% chuchu e 50% hibisco) e F3 (25% chuchu e 75% hibisco), todas com 20% de açúcar. As análises físico-químicas foram feitas no laboratório de bromatologia, sendo elas: pH, acidez, sólidos solúveis, cinzas e umidade. Os resultados demonstraram que o aumento da concentração de hibisco teve um efeito estatisticamente significativo sobre a acidez do produto. O pH reduziu de F1 (4,57±1,16a) para F3 (3,44±0,01c), confirmando o hibisco como um eficiente acidificante natural, tendo este último alcançado um pH dentro da faixa do ideal (cerca de 3,4) estabelecida para a estabilidade e conservação das geleias. O aumento da concentração de hibisco também influenciou na umidade das amostras. A F3 (47,33±5,98b) apresentou menor umidade do que a F1 (59,93±1,50a), mostrando que a substituição do chuchu pelo hibisco reduz o caráter aquoso do produto final. No entanto, o teor de sólidos solúveis ficou abaixo do esperado (F3 com 58,33±5,67b), não atingindo a faixa ideal para a classificação de geleia padrão (65 a 68 °Brix). Este resultado sugere a necessidade de maior tempo de cocção ou ajuste na proporção de açúcar. Para cinzas, não houve diferença significativa entre as formulações. Diante disso, conclui-se que a geleia com 75% de hibisco (F3) mostrou-se a mais promissora, pois atingiu o pH ideal de 3,44. O uso do hibisco com acidificante natural e redutor de umidade provou ser um recurso eficiente. Recomenda-se para estudos futuros o ajuste do processo de cocção ou da quantidade de açúcar para elevar o teor de sólidos solúveis e atender aos padrões legais para este parâmetro.

Palavras-chave: Acidificante natural; Inovação alimentar; *Hibiscus sabdariffa*; *Sechium edule*.

Agradecimentos: À FUNCAP pela bolsa de iniciação científica contemplada a primeira e segunda autora e a FATEC Sertão Central pelo incentivo a pesquisa.