

RESUMO CONAN - CONAN - CIÊNCIA DE ALIMENTOS -
CARACTERIZAÇÃO QUÍMICA, FÍSICO-QUÍMICA E DE COMPOSTOS
FUNCIONAIS DE ALIMENTOS

**CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS E POTENCIAL ANTIOXIDANTE
DE GELEIAS INDUSTRIALIZADAS DE MORANGO**

Laura De Souza Araújo (lauraaraujo18@hotmail.com)

Renata Rosane A. Bastos (renatabastos98@gmail.com)

Juliana De Oliveira Moraes (julianamoraes09@hotmail.com)

*Roqueline Ametila Egloria Martins De Freitas Aversi Ferreira
(roquelineaversiferreira@gmail.com)*

Bruno Martins Dala Paula (brunodala@gmail.com)

A geleia de morango é obtida pela cocção da fruta, polpa ou suco, com açúcar e água, podendo ser acrescida de acidulantes e pectina. Geleias, do tipo diet, são elaboradas com pectina de baixo teor de metoxilação, capaz de formar gel na ausência de açúcar. São encontradas diversas marcas de geleias no mercado varejista, sendo um produto de elevada relevância comercial. O objetivo do trabalho foi estudar as características físico-química e o potencial antioxidante de geleias de morango convencionais e diets. Nove geleias comerciais de morango foram analisadas, sendo cinco marcas de geleias diet e três marcas convencionais, destas, apenas uma marca possuía amostras diet e convencional. É importante destacar que duas gelais convencionais de tipos diferentes (premium e comum) foram analisadas de uma mesma marca. Foram submetidas às análises de umidade, cinzas totais, (insolúveis e solúveis em

água, assim como sua alcalinidade), pH, acidez titulável, SST, ratio e potencial antioxidante pelo método espectrofotométrico de neutralização do radical ABTS. Os resultados foram submetidos à Análise de Variância e teste de Tukey com $P = 0,05$. A umidade variou de 35,1 a 77,7% nas geleias diet, e de 16,0 a 28,9% nas convencionais, com diferença entre marcas. Percebe-se a formação de gel com maior retenção de água nas geleias diets, que não são adicionadas de açúcar. Os teores de cinzas variaram de 0,15 a 0,69 g/100 g, sendo as diets com teores mais elevados. A geleia diet da marca "D" apresentou maiores teores de cinzas totais, insolúveis e solúveis em água, além de maior alcalinidade destas, indicativo de que tenha sido elaborada com maior proporção de morango (fruta, polpa ou suco), uma vez que este é o principal ingrediente fonte de cinzas, que são alcalinas quando provenientes de frutas. Todas amostras apresentam pH inferior a 4,0, sendo classificados como alimentos muito ácidos, conforme a Organização Pan-Americana da Saúde. A acidez titulável, expressa em ácido cítrico, variou de 0,32 a 1,23%, possivelmente pelas diferentes proporções de frutas utilizadas, assim como pelo emprego de acidificantes e acidulantes. Os sólidos solúveis totais e ratio diferiram entre as marcas e foram superiores nas geleias convencionais, o que era esperado ao se levar em consideração a presença de açúcares nessas geleias. A marca foi o principal fator responsável pelas diferenças encontradas no potencial antioxidante, sendo a geleia diet "D" e a convencional, "I" aquelas com os maiores valores médios, 3,43 e 3,07 de mM equivalente de Trolox/100 g da amostra, respectivamente. O estudo permitiu identificar diferenças nos parâmetros físicos, químicos e potência antioxidante entre geleias de morango diet, convencionais e entre marcas disponíveis no mercado varejista, inferir aquela que utilizou maior proporção de frutas em relação ao demais ingredientes. A legislação atual para geleias (ANVISA - RDC 272/2005) é pouco específica e rigorosa quanto aos parâmetros físicos e químicos definidos, possibilitando assim, muitas variações no processamento tecnológico, assim como nos ingredientes utilizados, o que dificulta o controle e monitoramento baseado em um padrão de qualidade desses parâmetros.