ELABORAÇÃO DE ROTULAGEM PARA GELEIA TIPO EXTRA DE DOVYALIS (*Dovyalis hebecarpa Warb)*

SOARES, Bárbara[1]; SOARES, Dayana Silva Batista[2], PINTO, Ellen Godinho[3], FERNANDES, Ana Paula Stort[4], MARTINS, Wiaslan Figueiredo[5]

[1] Estudante de Iniciação Científica – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Goiano – Câmpus Morrinhos - GO. barbarasoarescats2@gmail.com; [2] Orientador – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Goiano – Câmpus Morrinhos - GO. dayana.soares@ifgoiano.edu.br; [3] Co-orientadora – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Goiano – Câmpus Morrinhos; Professora - – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Goiano – Câmpus Morrinhos; Professor - – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Goiano – Câmpus Morrinhos

RESUMO: A *Dovyalis hebecarpa Warb* é uma importante e valiosa fonte alimentar na dieta de vários países do mundo, apresenta potencial nutricional e bioativo, destacando-se pelo teor de vitamina C, sólidos solúveis e antocianinas. Objetivo-se elaborar a rotulagem nutricional de uma geleia extra de Dovyalis. Para a determinação nutricional, utilizaram-se dados da TACO e da literatura, considerando a formulação e o rendimento final. Estimou-se, por 100 g de geleia, 215 kcal, 53,7 g de carboidratos, 0,53 g de proteínas, 0,11 g de gorduras e 2,69 g de fibras. A rotulagem foi elaborada conforme a RDC nº 429/2020 e a IN nº 75/2020, incluindo informação nutricional e rotulagem frontal. Pelo teor estimado de 50 g de açúcar adicionado/100 g, o produto deve apresentar a lupa "ALTO EM AÇÚCARES ADICIONADOS". Os resultados evidenciam o potencial da fruta para agregação de valor.
Palavras-chave: *Dovyalis hebecarpa*; geleia extra; rotulagem nutricional; composição nutricional.

INTRODUÇÃO

A busca por uma alimentação saudável tem aumentado o interesse por alimentos que apresentem qualidade nutricional e contribuam para uma dieta diversificada. Nesse contexto, frutas pouco exploradas apresentam potencial para o desenvolvimento de novos produtos, possibilitando o aproveitamento de matérias-primas e a agregação de valor (BOCHI et al., 2015).

A *Dovyalis hebecarpa Warb.,* conhecida como groselha-do-Ceilão, é uma fruta que apresenta compostos bioativos de interesse, incluindo compostos fenólicos, antocianinas e ácido ascórbico, além de elevada capacidade antioxidante (BOCHI et al., 2015; SILVA et al., 2022).

As geleias constituem uma importante forma de processamento e conservação de frutas, permitindo ampliar sua utilização e vida de prateleira. Nesse sentido, a elaboração de uma geleia extra de *D. hebecarpa* representa uma alternativa de aproveitamento da fruta, associando suas características sensoriais à pungência da pimenta e agregando valor ao produto (ROTILI et al., 2021).

A rotulagem de alimentos possui papel fundamental na comunicação entre o produto e o consumidor, fornecendo informações sobre sua composição e características nutricionais. No Brasil, a rotulagem nutricional é regulamentada pela RDC nº 429/2020 e pela IN nº 75/2020, que estabelecem requisitos para a apresentação das informações nutricionais e da rotulagem frontal (BRASIL, 2020a; BRASIL, 2020b).

Diante disso, objetivou-se elaborar a rotulagem nutricional de uma geleia extra de *Dovyalis hebecarpa*, utilizando dados de composição obtidos na Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TACO) e em artigos científicos, de acordo com os critérios estabelecidos pela legislação vigente.

MATERIAL E MÉTODOS

Foi elaborada uma geleia extra de *Dovyalis hebecarpa Warb.* 50% de fruta, 50% de açúcar e pectina do 150ºSAG. Para a obtenção dos dados nutricionais, foram consultadas a Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TACO) e publicações científicas sobre a composição da Dovyalis. A TACO foi utilizada para os ingredientes com informações disponíveis, enquanto os trabalhos de Bochi et al. (2015), Rotili et al. (2018), Rotili et al. (2021) e Silva et al. (2022) foram utilizados como fontes complementares para a caracterização nutricional e bioativa da fruta, considerando dados de composição centesimal, vitamina C, compostos fenólicos e antocianinas (NEPA/UNICAMP, 2011; BOCHI et al., 2015; ROTILI et al., 2018; SILVA et al., 2022).

Os valores de energia e nutrientes de cada ingrediente foram calculados proporcionalmente às quantidades utilizadas na formulação e relacionados ao rendimento final, obtendo-se os valores nutricionais por 100 g e por porção. A partir desses resultados, foi elaborada a tabela de informação nutricional e verificada a necessidade de rotulagem nutricional frontal, conforme os critérios da RDC nº 429/2020 e da IN nº 75/2020 (BRASIL, 2020ª; BRASIL, 2020b). Também foram considerados os requisitos aplicáveis à denominação do produto, lista de ingredientes e declaração de alergênicos e glúten, quando pertinentes à formulação.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

A partir dos cálculos realizados para a formulação, composta por 50% de polpa e 50% de açúcar, obtiveram-se os valores nutricionais apresentados na Tabela 1. A elevada participação do açúcar resultou na predominância de carboidratos e determinou a necessidade de declaração frontal de "ALTO EM AÇÚCARES ADICIONADOS", conforme os critérios estabelecidos pela RDC nº 429/2020 e IN nº 75/2020 (BRASIL, 2020a; BRASIL, 2020b).

Tabela 1 - Composição nutricional estimada da geleia por 100 g e 20 g

Informação nutricional	100 g	20 g (porção)
Valor energético	215 kcal	43 kcal
Carboidratos	53,7 g	10,7 g
Proteínas	0,53 g	0,11 g
Gorduras totais	0,11 g	0,2 g
Fibra alimentar	2,69 g	0,54 g
Sódio	71,0mg	14,2mg

*Valor teórico, sujeito a perdas durante o processamento térmico. Fonte: dados calculados a partir da TACO e de Bochi et al. (2015), Rotili et al. (2018), Rotili et al. (2021) e Silva et al. (2022).

A utilização de dados da TACO e da literatura permitiu a elaboração de uma rotulagem compatível com a formulação e com os requisitos legais, embora os valores possam sofrer alterações decorrentes do processamento.

CONCLUSÃO

A formulação apresentou predominância de carboidratos em razão da proporção de açúcar, sendo necessária a declaração frontal de "ALTO EM AÇÚCARES ADICIONADOS". A proposta demonstra o potencial da *D. hebecarpa Warb* para agregação de valor e reforça a importância da utilização de fontes confiáveis e do atendimento à legislação vigente na elaboração da informação nutricional.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BOCHI, V. C.; GODOY, H. T.; GIUSTI, M. M. Anthocyanin and other phenolic compounds in Ceylon gooseberry (*Dovyalis hebecarpa*) fruits. **Food Chemistry**, v. 176, p. 234–243, 2015.

BOCHI, V. C. et al. Biochemical characterization of Dovyalis hebecarpa fruits: a source of anthocyanins with high antioxidant capacity. **Journal of Food Science**, v. 80, n. 10, p. C2127–C2133, 2015. DOI: 10.1111/1750-3841.12978.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. **Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados.** Brasília, DF, 2020.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Instrução Normativa nº 75, de 8 de outubro de 2020. **Estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados.** Brasília, DF, 2020.

BRASIL. Ministério da Saúde. Resolução CNNPA nº 12, de 30 de março de 1978. **Normas Técnicas Especiais relativas a alimentos e bebidas.**

NEPA – Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação; UNICAMP – Universidade Estadual de Campinas. **Tabela Brasileira de Composição de Alimentos – TACO.** 4. ed. Campinas: NEPA/UNICAMP, 2011.

ROTILI, M. C. C. et al. Bioactive compounds, antioxidant and physic-chemical characteristics of the dovyalis fruit. **Acta Scientiarum. Agronomy**, v. 40, n. 1, e35465, 2018. DOI: 10.4025/actasciagron.v40i1.35465.

ROTILI, M. C. C. et al. Nutraceutical fruit characterization, nutritional aspects and sensory analysis of dovyalis jams. **Ciência Rural**, v. 51, n. 1, e20200310, 2021. DOI: 10.1590/0103-8478cr20200310.

SILVA, L. R. et al. Physicochemical characterization and bioactive potential in Dovyalis hebecarpa Warb fruits. **Acta Brasiliensis**, v. 6, n. 3, 2022.