RESÚMEN - TOV - TECNOLOGÍA DE PRODUCTOS DE ORIGEN VEGETAL

# PRODUÇÃO DE GELEIA PREBIÓTICA SERIGUELA (SPONDIAS PURPUREA): CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA, MICROBIOLÓGICA E SENSORIAL

*Fabiana Aparecida Do Prado Dos Santos (fabyh-santos@hotmail.com)*

*Silvia Benedetti (silviabene@gmail.com)*

Introdução: A seriguela, uma das espécies de frutas do gênero Spondias, é uma fruta tropical muito perecível que se destaca pelo sabor exótico e excelente aceitação no mercado brasileiro, com potencialidade para elaboração de diversos produtos, tais como licores, sorvetes, doces e geleias.

Objetivo: Elaboração e caracterização físico-química, microbiológica e sensorial de geleia de seriguela com adição de prebiótico.

Metodologia: Os frutos de seriguela foram colhidos no município de Naviraí, Mato Grosso do Sul, Brasil, durante o mês de fevereiro de 2023. Os frutos foram selecionados de acordo com seu grau de maturação, lavados e sanitizados. Para o preparo da geleia, a polpa e casca foram trituradas, aquecidas até aproximadamente 70 °C e, em seguida, adicionou-se em torno de 70% da quantidade total açúcar e o ácido cítrico. Próximo ao ponto final de cozimento, com temperatura acima de 100 °C, adicionou-se a pectina (1,0%) e a inulina (3,0%), misturadas ao restante de açúcar. A geleia manteve-se sob cozimento com agitação constante até atingir um teor de sólidos solúveis totais entre 65 e 68 °Brix. Posteriormente à etapa de concentração, a geleia foi acondicionada ainda quente em recipientes de vidro previamente esterilizados,

com capacidade de 600 mL, fechados hermeticamente com tampas metálicas e resfriados à temperatura ambiente. A geleia foi armazenada sob refrigeração (±7 ºC) até o momento da realização das análises. Foram realizadas análises de determinação da composição centesimal do fruto e da geleia, análises microbiológicas ( Salmonella ssp., Enterobacteriaceae e bolores e leveduras) e teste sensorial de aceitabilidade da geleia. Todos as análises foram realizadas em triplicata.

Resultados e discussão: A análise de caracterização centesimal das frutas apresentou os seguintes resultados: umidade, 85,69 g. 100 g-1; cinzas 0,78 g. 100 g-1; lipídios, 0,13 g. 100 g-1; fibra bruta, 2,1 g. 100 g-1; proteínas, g. 100 g-1 e carboidratos, 9,98g. 100 g-1. Já a geleia apresentou 28,11 g. 100 g-1 de umidade, 0,12 g. 100 g-1 de cinzas, 1,24% de acidez (% de ácido cítrico), 26 mg. 100 g-1 de vitamina C, pH próximo de 2,57, sólidos solúveis de 66,66 ºBrix, 57,83 g. 100 g-1 de açúcares totais, 31,91g. 100 g-1 de açúcares redutores e 24,64g. 100 g-1 de açúcares não-redutores. Com relação às análises microbiológicas, a geleia apresentou ausência de Salmonella ssp/ 25 g e contagens de Enterobacteriaceae e bolores e leveduras dentro do previsto pela legislação vigente, demostrando que o produto elaborado seguiu todas as normas de hygiene recomendadas. Para que um produto seja aceito quanto às suas características sensoriais é necessário que seu índice de aceitabilidade seja, de no mínimo, de 70%. O produto desenvolvido atingiu índices de aceitabilidade acima de 87 % para os atributos avaliados.

Conclusões: Pode-se concluir, a partir dos resultados obtidos, que a elaboração de geleia adicionada de prebióticos apresenta-se como uma boa alternativa para o aproveitamento do fruto. Os índices de aceitabilidade foram superiores a 87% para todos os artibutos avaliados sensorialmente. Mais de 92% dos provadores afirmaram que “certamente comprariam” ou “provavelmente comprariam” o produto.