

## **D. Ciências da Saúde - 6. Nutrição - 5. Nutrição**

### **ELABORAÇÃO E ANÁLISE SENSORIAL DE GELÉIA DE MAÇÃ COMUM E LIGHT**

Isadora Balsini Lúcio <sup>1</sup>

Raquel Larissa Dantas Pereira <sup>2</sup>

Joeli Silva de Souza <sup>3</sup>

1. Prof. Dra. - Centro de Ciências da Saúde (CCS) - UFRB - Orientadora.

2. Graduanda do Curso de Nutrição do Centro de Ciências da Saúde - UFRB

3. Graduanda do Curso de Nutrição do Centro de Ciências da Saúde - UFRB

#### **INTRODUÇÃO:**

Uma das transformações químicas dos alimentos é o processo de modificação na textura através da geleificação. A geléia é o produto obtido pela cocção das frutas inteiras ou em pedaços da polpa ou do suco de frutas, adicionados de açúcar e água e concentrado até a consistência gelatinosa. Neste trabalho a maçã (*Malus domestica*), apresenta-se como alimento de considerável acessibilidade e fácil manuseio, além de apresentar baixa taxa de desperdício no processamento. Rica em praticamente todas as vitaminas e minerais, além de fibras solúveis, como a pectina, sendo um alimento bastante nutritivo. Problemas de saúde como obesidade, diabetes, hipertensão ou mesmo preocupações com a estética corporal têm estimulado a pesquisa e o desenvolvimento de produtos de baixo valor calórico. Devido à existência de poucos trabalhos com geléias e em especial a de maçã optou-se por esse produto. Objetivou-se desenvolver geléia de maçã comum e light; avaliá-las sensorialmente; descrever suas embalagens; e desenvolver a Rotulagem Nutricional.

#### **METODOLOGIA:**

Para elaboração das geléias da amostra comum, utilizou-se maçã (301g), açúcar (40g), e gotas de limão e a amostra light foi composta por maçã (298g), açúcar (30g) e gotas de limão. Na preparação das geléias, as maçãs foram sanitizadas e levadas cortadas ao fogo por 5 minutos. Ao esfriar foram batidas no liquidificador e levadas ao fogo novamente, onde foi adicionado o açúcar. Após consistência desejada as gotas de limão foram adicionadas. A embalagem de vidro de 500mL com tampa metálica hermética esterilizada foi utilizada para o armazenamento das geléias de maçã, devido a sua transparência que estimula o consumo, além de evitar a transferência de substâncias químicas indesejáveis às características sensoriais do produto. Na análise sensorial foi empregado o Método Sensorial Afetivo com Escala Hedônica variando de desgostei muitíssimo (1) a gostei muitíssimo (9) para os atributos aparência, sabor, textura, aroma e avaliação global.

#### **RESULTADOS:**

A nota para aceitação dos atributos foi igual ou superior a 7. Cada geléia rendeu aproximadamente 200g, servindo 30 provadores. A partir da análise dos atributos avaliados a geléia de maçã comum obteve na avaliação global média 7,9 e a light 8,1. Pelos resultados obtidos observou-se que a geléia light apresentou características semelhantes à comum.

#### **CONCLUSÃO:**

Os resultados permitiram afirmar que a geléia light pode substituir geléias comuns em dietas especiais, sem perdas de seus atributos sensoriais, e que esta se enquadra na legislação quanto à redução de calorias. As geléias de maçã foram rotuladas e suas embalagens descritas segundo as normas ANVISA para este produto.

Palavras-chave: alimento de baixo valor calórico, fruta, pectina.