

## E. Ciências Agrárias - 7. Ciência e Tecnologia de Alimen - 4. Ciências e Tecnologia de Alimentos

### PROCESSAMENTO, ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA DE GELEIAS FORMULADAS A PARTIR DE DIFERENTES ACESSOS DE UMBU-CAJÁ (*Spondias spp.*)

Gleize Fiaes Ferreira <sup>1</sup>

Ricardo Luis Cardoso <sup>2</sup>

Eliseth de Souza Viana <sup>3</sup>

1. Mestre em Ciências Agrárias Universidade Federal do Recôncavo da Bahia/PRPPG
2. Prof. Dr. Ricardo Luis Cardoso Universidade Federal do Recôncavo da Bahia - UFRB
3. Pesquisadora Embrapa □ CNPMF- Laboratório de Ciência e Tecnologia de Alimentos -

### INTRODUÇÃO:

A umbu-cajazeira (*Spondia spp*) é uma fruteira que pertence à família Anacardiácea e ao gênero *Spondias* é considerada um híbrido natural entre o umbuzeiro e a cajazeira (GIACOMETTI, 1993). É uma espécie nativa típica da região semiárida, explorada economicamente com base em seus frutos, que normalmente são consumidos in natura.

O preparo de geleias e doces, em geral, é uma das formas de conservação de frutas, pois são utilizados, além do uso de calor, também o aumento da concentração do açúcar, com alterações da pressão osmótica e, com isso, aumentando a vida útil do produto (KROLOW, 2005).

De acordo com a Resolução Normativa Nº 12, geleias de frutas □ são produtos preparados a partir de frutas e/ou sucos, misturados com açúcar, com adição de pectina, ácidos e outros ingredientes permitidos, podendo apresentar frutas inteiras, partes e/ou pedaços sob variadas formas. □ Esta mistura deve ser convenientemente processada até se obter uma concentração e consistência semi-sólida adequada □ (BRASIL, 1978). Conduziu-se este estudo com o objetivo de adequar a tecnologia convencional de processamento de geleia para acessos selecionados de frutos de umbu-cajá, avaliando as características físico-químicas desses produtos.

### METODOLOGIA:

Os frutos de umbu-cajá foram colhidos nos meses de maio e junho de 2009 em quatro plantas localizadas na região do semiárido baiano. Foram selecionados frutos em estágio de maturação □ de vez □. No preparo das geleias utilizou-se a formulação: 50 % de polpa de umbu-cajá e 50 % de açúcar. A concentração da geleias foi determinada a partir do teor de sólidos solúveis. As geleias de umbu-cajá foram submetidas às análises físico-químicas de pH (por leitura direta em potenciômetro), teor de sólidos solúveis totais (SST), acidez total titulável (ATT), cinzas e umidade de acordo com o Instituto Adolfo Lutz (2005). Por espectrofotometria, determinou-se o conteúdo de vitamina C e o de açúcares redutores e totais, sendo que a etapa da hidrólise ácida para os açúcares foi realizada segundo o Instituto Adolfo Lutz (2005). Os resultados foram submetidos à análise de variância e as diferenças entre médias comparadas pelo teste de Tukey a 5 % de probabilidade.

### RESULTADOS:

As geleias obtidas a partir dos quatro acessos de frutos de umbu-cajá apresentaram valores de pH entre 2,37 UC20 e UC45 2,56 para o acesso UC48. Os teores de ATT variaram estatisticamente entre os acessos de 0,54 % a 0,94 . O teor de SST, apresentou menor teor para UC20 (60,00° Brix) e o acesso UC45 maior teor (64 05° Brix). O conteúdo de açúcares redutores nas geleias apresentou valores entre 21,47 % (UC48) a 27,77 % (UC45). Os açúcares redutores e totais apresentaram diferenças significativas entre os acessos em que o acesso UC45 apresentou maior teor de açúcar redutor. O acesso UC38 apresentou maior teor de açúcares não-redutores

35,02%. O teor de vitamina C variou significativamente entre os acessos, onde o acesso UC45 apresentou maior valor desse componente 9,73 mg/100g. A umidade apresentou resultados médios entre 28,39 % para o acesso UC45 a 32,43 % para UC20. Para cinzas, a geleia do acesso UC45 apresentou média 0,33 % de cinzas, sendo superior aos demais acessos.

### **CONCLUSÃO:**

A produção de geleia de umbu-cajá mostrou-se viável e certamente representa uma opção a mais de consumo e/ou comercialização ao pequeno produtor e à fruticultura brasileira, em se tratando de um fruto em ascensão nas pesquisas científicas e no mercado consumidor. Geleias formuladas a partir dos quatro acessos de frutos de umbu-cajá apresentaram-se com características físico-químicas adequadas.

Instituição de Fomento: Fapesb

Palavras-chave: industrialização , caracterização, tecnologia.