

## E. Ciências Agrárias - 7. Ciência e Tecnologia de Alimen - 3. Tecnologia de Alimentos

### AVALIAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE GELÉIA DE ARAÇÁ-BOI COM BANANA

Ronald Belo Gomes <sup>1</sup>

Eliseth de Souza Viana <sup>2</sup>

Jaciene Lopes de Jesus <sup>3</sup>

Soraia Machado da Silveira <sup>4</sup>

Mércia Damasceno Fonseca <sup>4</sup>

Célio Kersul do Sacramento <sup>5</sup>

1. Universidade Federal do Recôncavo da Bahia - Estudante de Agronomia
2. Embrapa Mandioca e Fruticultura Tropical  Orientador
3. Embrapa Mandioca e Fruticultura Tropical - Analista
4. Faculdade Meria Milza  Estudantes de Farmácia
5. Universidade estadual de Santa Cruz  Professor Adjunto

### INTRODUÇÃO:

O araçá-boi é uma frutífera arbustiva nativa da região da Amazônia pouco conhecida, e tem despertado o interesse dos centros de pesquisa. Trata-se de uma espécie com excelente potencial econômico, dadas suas qualidades positivas: cresce facilmente em qualquer tipo de solo de terra firme; com dois anos de idade começa a produzir frutos volumosos, os quais apresentam elevada porcentagem de polpa, as quais podem ser utilizadas na fabricação de sucos, sorvetes, doces e cremes. A produção de geleia de fruta é definida como produto obtido pela cocção de frutas inteiras ou em pedaços, polpa, extrato de frutas ou suco, com quantidades suficientes de açúcar e pectina, até o °Brix adequado, e que, ao esfriar apresenta consistência gelatinosa. Logo a mistura de polpa de elevada acidez como é o caso do araçá  boi (*Eugênia stipitata*) com polpa de baixa acidez como a banana (*Musa spp*) revela uma boa alternativa para a elaboração de novos produtos processados. O presente trabalho objetivou avaliar as características físico-químicas de quatro formulações de geleia mista de araçá  boi com banana.

### METODOLOGIA:

Esse estudo foi conduzido no laboratório de Ciência e Tecnologia de Alimentos da Embrapa. Utilizou-se, como matéria-prima, araçá-boi (AB), produzido no município de Una-BA; banana prata (BP), adquirida no comércio local; sacarose e pectina cítrica 105 para desenvolver quatro formulações: F1 (30% AB: 70% BP), F2 (40% AB: 60% BP), F3 (60% AB: 40% BP) e F4 (70% AB: 30% BP), todas com proporção de polpa e açúcar de 60:40, adicionadas de 0,5% de pectina. Para caracterização das polpas, foram analisados o pH, o teor de sólidos solúveis totais (SST), a acidez total titulável (ATT) e calculado o ratio. No produto procedeu-se as análises de pH, teor de SST, ATT, cálculo do ratio, cinzas, umidade, teor de vitamina C, açúcares redutores e totais e cor, por meio do colorímetro Minolta CR400 para determinação dos valores L, a\*, b\*, C\* e h, que significam, respectivamente, luminosidade, intensidade de verde/vermelho, intensidade de azul/amarelo, cromaticidade e ângulo de cor.

### RESULTADOS:

A polpa de araçá-boi apresentou baixo pH (2,51), elevada acidez (2,88 g/100 g de ácido cítrico), baixos conteúdos de SST (4,58 °Brix), quando comparado com a polpa de banana (4,59; 0,19 g/100 g de ácido cítrico; 11,17 °Brix, respectivamente). Os valores obtidos para as variáveis de cor a\*, b\*, C\* e h, variaram em função das diferentes proporções de polpa de araçá-boi e banana utilizadas. Maiores valores para b\* foram obtidos nas formulações 4 e 5, mostrando serem mais amarelas que as formulações 1 e 2. Para a variável L\*, os valores obtidos foram próximos, o que demonstrou que as diferentes formulações não interferiram na luminosidade do produto. As formulações 3 e 4 apresentaram maior teor de açúcares redutores, por possuírem acidez mais elevada (1,6 e 1,94 g/100 g de ácido cítrico, respectivamente) devido à maior proporção de araçá-boi. Cinzas, umidade, pH e SST (°

Brix) tiveram valores muito próximos em todas as formulações estudadas variando de 0,24 a 0,32 g/100 g; 24,66 a 31,05 g/100 g; 3,08 a 3,42; 63 a 68,83°Brix, respectivamente. Os valores de ratio decresceram à medida que a concentração de araçá-boi foi aumentada em cada formulação.

### **CONCLUSÃO:**

As diferentes concentrações de polpa utilizadas nas formulações das geléias mistas interferiram principalmente na acidez, nos teores de açúcares redutores e totais e na cor do produto.

Instituição de Fomento: FAPESB

Palavras-chave: Eugenia spitiata, formulações, geléias mistas.