

Produção de Geléia Mista de Umbu-cajá e Acerola com Alto Teor de Vitamina C

Ediclan Soares Machado¹

Antonio Augusto Oliveira Fonseca²

João José da Silva Junior³

Victor Vinícius Machado de Oliveira³

Francisco de Assis Gomes Junior⁴

Diogo Angeli Jacinto Gomes⁵

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. A adição de suco de acerola ao de umbu-cajá promove o enriquecimento em vitamina C do produto, além de alterar suas características sensoriais. Assim, o objetivo do presente trabalho foi desenvolver uma geléia a partir de um “blend” de sucos de umbu-cajá e acerola, com alto teor de vitamina C. As frutas foram selecionadas e a separação do caroço, casca e resíduos foi através do uso de uma peneira. Elaborou-se uma geléia tipo Extra com 50% de polpa e 50% de açúcar, sendo quatro diferentes tratamentos onde variaram as quantidades de polpa de umbu-cajá e acerola, T1- 25% de cada, T2- 20 e 30% respectivamente, T3- 15 e 35% respectivamente e T4- 10% de umbu-cajá e 40% de acerola. Os sucos de umbu-cajá e acerola usados para a elaboração das geléias apresentaram pH baixo e acidez elevada. No que se refere às características físico-químicas das geléias, foram obtidos valores de pH próximos a 3,0, teores baixos de acidez total titulável variando de 0,56 a 0,61 e elevados teores de ácido ascórbico (variando de 274,5 mg/100g a 443,5 mg/100g). Os teores de ácido ascórbico encontrados, após o cozimento demonstraram ser possível a elaboração de um produto com alto teor de vitamina C com a adição de suco de acerola. Os produtos finais (“blends”) com suco de umbu-cajá contendo 25%, 30%, 35% e 40% de suco de acerola, mostram o elevado aumento do teor de vitamina C à medida que se aumentou a quantidade do suco de acerola no produto final na elaboração de uma geléia mista.

Palavras chave – Geléia, Ácido Ascórbico, Acerola

¹ Graduando de Agronomia, Bolsista do PET/Agronomia, UFRB. ediclan@yahoo.com.br

² Eng^o Agrônomo, Msc, Professor Assistente, da UFRB

³ Graduando de Agronomia, Bolsista do PET/Agronomia, UFRB.

⁴ Estudante de Agronomia da UFRB, Estagiário do CNPMF

⁵ Estudante de Agronomia da UFRB