

## DESENVOLVIMENTO E CARACTERIZAÇÃO DE CONSERVA VEGETAL TIPO *RESLISH*

**Luis Kenedy Alves Rocha Filho<sup>1</sup>**

<sup>1</sup>Universidade Estadual de Campinas  
*kenedyconsultor@gmail.com*

**Fátima Rafaela da Silva Costa<sup>2</sup>**

<sup>2</sup>Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará campus Limoeiro do  
Norte  
*fatimarafaelasilva@gmail.com*

**Leonardo Angelo Nogueira<sup>3</sup>**

<sup>3</sup>Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará campus Limoeiro do  
Norte  
*leonardoInogueira@gmail.com*

**João Vitor de Freitas Melo<sup>4</sup>**

<sup>4</sup>Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará campus Limoeiro do  
Norte  
*vitormelofreitas01@gmail.com*

**Beatriz Aryadne de Queiroz Marques<sup>5</sup>**

<sup>5</sup>Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará campus Limoeiro do  
Norte  
*bia\_aryadne@live.com*

**Ana Maria de Abreu Siqueira<sup>6</sup>**

<sup>6</sup>Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará campus Limoeiro do  
Norte  
*ana.abreu@ifce.edu.br*

**Sessão do trabalho:** Outros Tópicos em Análises de Alimentos.

### **Resumo:**

O presente trabalho desenvolveu 3 formulações de conserva vegetal tipo *reslisch*, entendendo-se essa conserva por não haver padronização de ingredientes, e com abertura para inovação do produto e dos processamentos realizados. As formulações foram submetidas a análises físico-químicas de acidez (% de ác. Acético), pH e sólidos solúveis (°Brix), e a composição centesimal (g/100 g) (cinzas, proteínas, lipídios, fibra bruta, umidade e carboidrato). Os ingredientes foram adquiridos em comércio local na cidade de Limoeiro do Norte-CE, e seguiu-se a elaboração das formulações onde a principal diferença foi das fontes de açúcares utilizados: açúcar cristal (F1), açúcar demerara (F2) e mel (F3). Após recepção das matérias primas, sanitização, as mesmas foram cortadas e picadas, retirando-se cascas e sementes, seguida por imersão em solução osmótica com água gelada por 1 hora. Os vegetais foram escorridos e cozidos em fogo brando por 15 minutos com os açúcares respectivos das formulações e vinagre. As formulações foram envasadas em recipientes de vidro esterilizados e seguiram para análise em triplicatas, e os resultados foram analisados estatisticamente com média, desvio-padrão e teste de

médias. O parâmetro de pH indicou faixa ácida ( $3,13 \pm 0,05 - 3,50 \pm 0,26$ ), porém a acidez apresentou-se baixa ( $1,31 \pm 0,07 - 1,51 \pm 0,18$ ) em todas as formulações. Quanto ao teor de sólidos solúveis, somente F2 diferiu estatisticamente no teste de Tukey ( $p < 0,05$ ), com resultados inferiores ( $21,53 \pm 0,40$ ). A formulação contendo mel (F3) apresentou maior teor de cinzas ( $0,74 \pm 0,00$  a) e umidade ( $77,99 \pm 1,04$  a), entretanto menor teor de carboidratos ( $21,87 \pm 1,55$ ). Todas as formulações apresentaram alto teor de fibra bruta ( $100,15 \pm 0,11 - 101,28 \pm 1,78$ ), consideradas, portanto, fonte de fibra. Os *relishes* podem ser uma alternativa de aproveitamento de vegetais, sendo também fontes de nutrientes na alimentação humana com variadas possibilidades de formulações.

**Palavras-chave:** Aproveitamento Vegetal. Análises. Osmose.