

ELABORAÇÃO E ANÁLISE DE GELEIA DE LIMÃO COM UTILIZAÇÃO DE POLISSACARÍDEOS VEGETAIS

Luis Kenedy Alves Rocha Filho¹

¹Universidade Estadual de Campinas

kenedyconsultor@gmail.com

Fátima Rafaela da Silva Costa²

²Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará campus Limoeiro do

Norte

fatimarafaelasilva@gmail.com

Leonardo Angelo Nogueira³

³Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará campus Limoeiro do

Norte

leonardo1nogueira@gmail.com

João Vitor de Freitas Melo⁴

⁴Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará campus Limoeiro do

Norte

vitormelofreitas01@gmail.com

Beatriz Aryadne de Queiroz Marques⁵

⁵Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará campus Limoeiro do

Norte

bia_aryadne@live.com

Renata Chastinet Braga⁶

⁶Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará campus Limoeiro do

Norte

rchastinet@ifce.edu.br

Sessão do trabalho: Outros Tópicos em Análises de Alimentos

Resumo:

O espessante em produto alimentício largamente difundido é a pectina, entretanto existem outras espécies vegetais ricas em polissacarídeos com capacidade formadora de gel, com menores custo e maior acessibilidade dos mesmos. Desta forma, este estudo visou a utilização dos polissacarídeos isolados de três espécies, carolina (*Adenanthera pavonina*), palma miúda (*Nopalea cochinellifera*), e tamarindo (*Tamarindus indica*), como espessantes em geleia de limão e sua caracterização física e físico-química. Caracterizando as amostras quanto aos parâmetros de textura (N) e cor (L*, a* b*) em sextuplicata, e em triplicata de pH, sólidos solúveis (°Brix), acidez titulável (mEq/100 g¹) e ácido ascórbico (vitamina C) (mg/100 g). Os resultados foram avaliados estatisticamente com média, desvio-padrão e teste de Tukey (p>0,05). Os resultados indicaram diferença com estudos similares em geleias de outras frutas, e ainda diferiram entre si nas amostras elaboradas para os parâmetros de sólidos solúveis totais (SST) e

acidez total titulável (ATT). Os SST não estão correspondentes ao preconizado pela legislação brasileira vigente para geleias (mínimo de 65 °Brix). A análise com o colorímetro evidenciou a amostra com o polissacarídeo de tamarindo com maior luminosidade, comparada às demais, e todas tiveram maior tendência pela coloração vermelha (+a*). Quanto aos resultados obtidos com o texturômetro, os mesmos apresentaram a resistência de cada amostra de geleias frente ao processo de dureza e outros parâmetros que simulam a amostra sendo deglutida pelo consumidor. Dentre essas, a geleia com o polissacarídeo da palma miúda se destaca com valor acentuado frente às outras amostras, com alto poder adesivo. Dessa forma, os polissacarídeos estudados apresentaram-se tecnologicamente viáveis como espessantes para geleias, mostrando-se uma alternativa para a indústria que utilizam espessantes em produtos alimentícios, e podendo ser utilizados ainda em concentrações inferiores às estudadas. São necessários estudos microbiológicos e de estabilidade complementares para avaliação destas geleias.

Palavras-chave: *Andenathera pavanina*. *Nopalea cochinellifera*. *Tamarindos indica*.