

PRODUÇÃO DE GELEIA DE MAÇÃ VERDE E FLOR DE CAMOMILA

Autores: Menegotto Grando Lucas; Paludo Franciele
Concomitante Técnico em Agroindústria do Instituto Federal de
Santa Catarina/Campus avançado Xanxerê.
lucas_grando19@hotmail.com

Orientadora: Vieira Alano Manoela – Professora do IFSC/
Xanxerê.
manoela.vieira@ifsc.edu.br

Geleia de fruta é o produto obtido pela cocção de frutas, inteiras ou em pedaços, polpa ou suco de frutas, com açúcar e água e concentrado até consistência gelatinosa (Resolução – CNNPA n° 12 de 1978).

Com o intuito de agregar valor a produtos como a maçã e a camomila e considerando o crescimento do segmento de geleias no setor de alimentos, este trabalho teve como objetivo o desenvolvimento de geleia de maçã verde e da flor de camomila e realização de análise sensorial.

As geleias de maçã verde e flor de camomila foram desenvolvidas no laboratório de tecnologia de alimentos do Campus avançado Xanxerê. Os ingredientes utilizados na formulação da geleia foram: maçã verde, açúcar mascavo, açúcar refinado, azeite de oliva e chá de camomila. Todos ingredientes foram adquiridos no comércio da região e manipuladas conforme procedimento seguindo as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos. Foram desenvolvidas duas formulações de geleia, uma com adição de açúcar mascavo e outra com a adição de açúcar refinado. As etapas de produção consistem em: higienização das maçãs, pesagem dos ingredientes, branqueamento (inativação das enzimas da maçã), esterilização das embalagens, cocção da geleia, acondicionamento nas embalagens, pasteurização e rotulagem.

Os testes sensoriais foram realizados de acordo com os métodos descritos por Meilgaard et al., (2007) para avaliar a aceitabilidade global de amostras de geleia de maçã e camomila.

As análises foram realizadas, por 20 julgadores voluntários, de ambos os sexos, não treinados, consu-

midores usuais de geleia. As amostras foram avaliadas quanto à aceitabilidade global utilizando escala hedônica estruturada de 9 pontos, ancorada nos extremos 1 (desgostei muitíssimo) e 9 (gostei muitíssimo).

A amostra de geleia de açúcar mascavo e a geleia de açúcar refinado apresentaram média de aceitabilidade de 7,75 e 5,80 respectivamente. Portanto as duas formulações de geleia mostraram escores de aceitabilidade mais elevados do que o mínimo aceitável, ou seja, 5 (não gostei nem desgostei).

Os resultados encontrados nesse trabalho mostram que as duas formulações de geleia foram bem aceitas e que a geleia com açúcar mascavo foi mais aceita do que a com açúcar refinado.

Assume-se que a maçã verde e a camomila, podem ser utilizadas para a formulação de geleias. Estudos futuros poderiam investigar estratégias de melhorar a qualidade sensorial das geleias.

Bibliografia consultada

KRELING, Juliana. **Estresse oxidativo em sistemas biológicos**. Medicina avançada, 2005, p 1. Disponível em: < <http://www.drashirleydecampos.com.br/noticias/2202559> >. Acessado em: 25. set. 2012.

VIEIRA, G et al. **Efeito genotóxico da infusão de capítulos florais de camomila**. Revista trópica – ciências agrárias e biológicas, 2009, p 8. ANVISA, Agência Nacional de Vigilância Sanitária; Resolução – CNNPA n° 12, de 1978.

MEILGAARD, M.; CIVILLE, G. V.; CARR, B. T. **Sensory Evaluation Techniques**, 4th ed., CRC Press: Boca Raton, FL, 2007.