



## GELEIA DE MARACUJÁ

Osmarildo Gaspar<sup>1</sup>, Claudio Roberto Lopes Zen Junior<sup>2</sup>, Marco Aurélio Tenfen<sup>3</sup>, Marcelo Coldebella<sup>4</sup>, João Victor Carvalho<sup>5</sup>, Robson dos Santos Anjos<sup>6</sup>, Pietra Vilani Chiella<sup>7</sup>, Daniela Miotto Bernardi<sup>8</sup>

### RESUMO

A geleia é um alimento tradicional em todo Brasil e no mundo, é de grande consumo principalmente nas refeições matinais e vespertinas, é importante a busca de ingredientes que resultam em produtos mais saudáveis e nutritivos. O objetivo desse experimento foi realizar a análise sensorial entre preparo de geleia de pectina de maracujá e geleias comerciais. Essa análise sensorial teve trinta pessoas, estas degustando 3 amostras cada, totalizando 90 amostras. Os dados avaliados foram aceitação global, aparência, aroma, sabor, textura, intenção de compra.

**PALAVRAS-CHAVE:** Geleia, Maracujá, Pectina, Nutrientes, Consumo.

### 1. INTRODUÇÃO/REFERENCIAL TEÓRICO

A palavra 'geleia' tem sua origem do francês 'gelée', que significa solidificar ou gelificar. Reis e rainhas serviam geleias em louças de prata e as ofereciam a seus convidados. A origem das conservas de frutas – as compotas, geleias e frutas cristalizadas – é creditada aos árabes, mais exatamente aos mesopotâmicos, que a utilizavam, sobretudo, para fins medicinais (ELISEU, 2017)

Geleia é um tipo de doce de fruta que não contém toda a polpa de semente de fruta e tem um aspecto semitransparente e uma consistência gelatinosa, devida à pectina das frutas (THESAURUS, 2018)

Tradicionalmente a geleia de frutas é feita cozinhando os frutos, ou partes deles, com bastante líquido (água, sumo/suco de frutos ou vinho) e açúcar, depois coa, tornando-se numa pasta quase transparente quando arrefece (THESAURUS, 2018)

Desde tempos remotos, a conservação dos alimentos sempre foi uma preocupação da humanidade. A técnica utilizada para fazer geleia é um capítulo importante dessa história, pois foi criada para preservar diferentes tipos de fruta. Em geral, as geleias duram até duas semanas se forem armazenadas em vidros hermeticamente fechados na geladeira (ELISEU, 2017)

Existe geleia de uma infinidade de frutas, mas algumas são melhores por conter maior quantidade de pectina (substância natural que dá consistência à preparação), como maracujá, maçã, laranja, limão, morango, uva, manga, jabuticaba, pêssego e abacaxi (ELISEU, 2017)

O maracujá é um fruto bastante utilizado para a fabricação de sucos, também para o consumo *in natura* sendo chamado de maracujá de colher, podendo também ser feito a geleia de maracujá, ambos os processos se utilizam sementes e polpa do maracujá, isso resulta em grandes residuais da fruta que são descartados, com isso recentemente há várias pesquisas para a utilização das outras partes do maracujá, a partir da casca já foram criados espessantes que podem ser utilizados em queijos, requeijão e sorvetes, da casca também pode ser feito a farinha da casca de maracujá, sendo essa já disponível no mercado, é produzida a partir do processo de liofilização, esses produtos podem enriquecer o cardápio do brasileiro (COELHO, 2014).

O objetivo deste experimento foi realizar a análise sensorial entre o preparo da geleia de maracujá e o preparo das geleias comerciais.

### 2. MATERIAL E MÉTODOS

#### 2.1. Formulação dos produtos

Na tabela 1 estão apresentadas as formulações do produto comercial geleia de uva.

<sup>1</sup>Instituição: Centro Universitário FAG E-mail: Osmarildogaspar@hotmail.com

<sup>2</sup>Instituição: Centro Universitário FAG E-mail: claudiojrzen@hotmail.com

<sup>3</sup>Instituição: Centro Universitário FAG E-mail: marcotenfem@hotmail.com

<sup>4</sup>Instituição: Centro Universitário FAG E-mail: Marcelo.cordebella@hotmail.com

<sup>5</sup>Instituição: Centro Universitário FAG E-mail: jvbrazuca@gmail.com

<sup>6</sup>Instituição: Centro Universitário FAG E-mail: [robson@copacol.com.br](mailto:robson@copacol.com.br)



**Tabela 1** - Formulação da Geleia Comercial de uva

Ingredientes	Quantidade
Uva rubi	1000g
Água	500ml
Açúcar	100g
Limão	50g
Total	1650g

Na tabela 02 estão apresentadas as formulações do produto geleia de maracujá.

**Tabela 2** - Formulação da Geleia de Maracujá

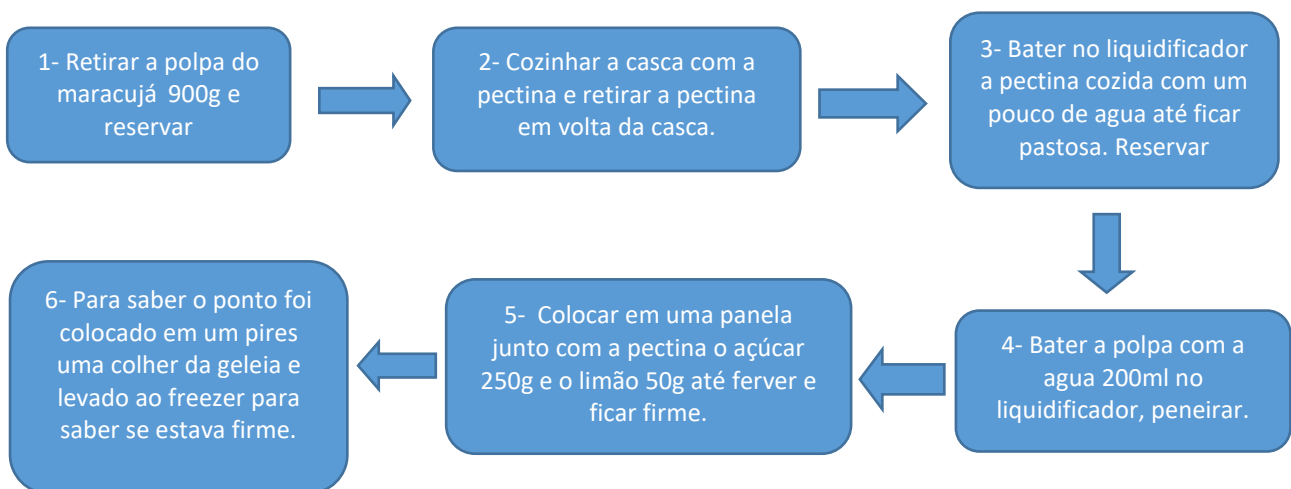
Ingredientes	Quantidade
Maracujá	900g
Água	200ml
Açúcar	250g
Limão	50g
Total	1400g

Na tabela 03 estão apresentadas as formulações do produto comercial geleia de pêsego.

**Tabela 3** - Formulação da Geleia Comercial

Ingredientes	Quantidade
Pêssego Aurora	1300g
Água	100ml
Açúcar	700g
Limão	50g
Total	2150g
Porção	100g

Na Figura 1, apresenta-se o fluxograma passo a passo.



**Figura 1** - Fluxograma de Produção da Geleia de maracujá.

**2.2. ANALISE SENSORIAL**



A pesquisa foi realizada de acordo com os procedimentos de coleta de dados respeitando os critérios éticos, sendo que o projeto foi encaminhado ao comitê de ética e pesquisa com seres humanos e recebeu parecer favorável sob nº 2.078.136. Participaram da pesquisa indivíduos de ambos os sexos, com idades entre 18 e 40 anos, sendo estes, estudantes e colaboradores do Centro Universitário da Fundação Assis Gurgacz, da cidade de Cascavel.

A análise sensorial foi realizada no laboratório de Nutrição em cabines específicas. Foram servidas três amostras de Geleia. Amostra 01 sabor comercial, amostra 02 sabor maracujá, amostra 03 sabores comercial. As amostras foram servidas de forma aleatória em copos codificados com algarismos de 3 dígitos e com quantidades padronizadas de aproximadamente 15g cada, não havendo repetição da amostra. Também foi disponibilizado um copo de água nos intervalos da amostra para limpeza do palato.

A aceitabilidade das amostras foi avaliada utilizando-se uma escala estruturada de nove pontos cujos extremos de notas variavam de gostei muitíssimo (9) e desgostei muitíssimo (1). Foram avaliados atributos de aceitação global, aparência, aroma, sabor e textura. Também foi avaliado a intenção de compra do consumidor por meio de uma escala estruturada de cinco pontos cujos extremos variavam de certamente compraria (9), à certamente não compraria (1) (DUTCOSK Y, 2013). Para análise estatística utilizou-se o Software Microsoft Excel 2010.

Em relação a análise sensorial é possível verificar que nas amostras não diferiram estatisticamente e as médias de aceitabilidade foram excelentes porque todas ficaram iguais ou superior a 7.

### 2.3. AVALIAÇÃO NUTRICIONAL

O valor nutricional foi determinado seguindo os critérios estabelecidos na resolução RDC 360 de 23 de dezembro de 2003, regulamento técnico sobre embalagens nutricionais de alimentos embalados (BRASIL, 2003). O cálculo nutricional foi obtido por meio de tabela de informações nutricionais.

### 3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Na tabela 4 estão apresentados os dados nutricionais da geleia de uva; na tabela 5 estão apresentados os dados nutricionais da geleia de maracujá e na tabela 6 estão apresentados os dados nutricionais da geleia de pêssego.

**Tabela 4 - Informações Nutricionais das geleias formuladas**

Ingredientes	Quantidade	Kcal	Proteica	Lipídio	Carboidrato	Fibra	Sódio
Geleia uva	100g	54,12	0,4	0,12	14,06	0,71	5,96
Geleia Maracujá	100g	113,96	1,37	1,35	26,08	0,75	1,32
Geleia Pêssego	100g	148,51	0,6	0,002	17,46	0,87	0,02

Foi possível verificar que geleia de maracujá apresentou valor calórico intermediário em relação as outras duas geleias formuladas, verificou que ela apresentou maior teor proteico, maior teor lipídico e maior teor de carboidratos.

Na tabela 5 estão apresentados os resultados da análise sensorial das geleias formuladas

**Tabela 5 - Resultados da Análise Sensorial das Geleias formuladas**

Atributos	Amostra 1	Amostra 2	Amostra 3	Valor de p
AG	7,60±1,57	7,47±1,33	7,40±1,25	0,797369343
Aparência	7,77±1,52	7,53±1,48	7,27±1,41	0,376339641
Aroma	7,43±1,83	7,40±1,61	7,17±1,72	0,674733857
Sabor	7,33±1,84	7,97±1,38	7,83±1,12	0,117573158
Textura	7,67±1,42	7,77±1,30	7,73±1,17	0,95277771
Int. compra	5,27±2,05	5,40±2,16	5,70±2,18	0,329380038

Os dados da análise sensorial demonstram que os produtos não apresentaram diferença estatística entre si entre todos os atributos avaliados.

### 4. CONCLUSÕES

Foi possível desenvolver uma geleia inovadora com boas características nutricionais, bem como com excelente aceitabilidade.



## 5. REFERÊNCIAS

COELHO, T. SALOMÃO, R. Os usos múltiplos do maracujá, 2014. Disponível em: <https://revistagloborural.globo.com/Noticias/Agricultura/noticia/2014/09/os-usos-multiplos-do-maracuja.html> Acesso em 13/04/2019.

ELISEU. Conheça a história das geleias, 2017. Disponível em: <http://www.caminhodovinho.tur.br/conheca-a-historia-das-geleias/> Acesso em 13/04/2019.

THESAURUS. Enciclopédia Britânica, 2018. Disponível em: [http://correiogourmand.com.br/info\\_03\\_dicionarios\\_gastronomicos\\_alimentos\\_conservas\\_geleias.htm](http://correiogourmand.com.br/info_03_dicionarios_gastronomicos_alimentos_conservas_geleias.htm) Acesso em 13/04/2019.