



## 5º Simposio de Ensino de Graduação

### GELEIA DE MARACUJA DIET COM PECTINA

#### Autor(es)

---

VANESSA SELLIS DA SILVA

#### Co-Autor(es)

---

GLÁUCIA REGINA NOGUEIRA  
IZA ELIANE DOS REIS NASCIMENTO LIMA

#### Orientador(es)

---

Erika Maria Roel Gutierrez

#### 1. Introdução

---

A geleia de fruta é definida como o produto obtido pela cocção de frutas inteiras ou em pedaços, polpa ou suco dessas frutas com açúcar, água e concentrado até a consistência final gelatinosa (ALMEIDA et al., 1999). O interesse por produtos diet é crescente, predominantemente pela isenção de açúcares. Devido a problemas estéticos ou de saúde, o açúcar comum está sendo substituído por adoçantes naturais ou artificiais, com sabor parecido ao da sacarose e com baixo ou nenhum valor calórico (FERNANDA et al, 2001). A análise sensorial vem sendo aplicada no desenvolvimento e melhoramento de produtos, controle de qualidade, estudos sobre armazenamento e desenvolvimento de processos (LANZILLOTTI; SERRÃO, 1999), e baseia-se em técnicas que são fundamentais na percepção psicológica e fisiológica (DUTCOSKY,1996).

#### 2. Objetivos

---

Avaliar a aceitação sensorial de uma geleia diet elaborada com suco de maracujá, pectina, substituindo a sacarose por aspartame.

#### 3. Desenvolvimento

---

O desenvolvimento do produto foi realizado na Cozinha Experimental da UNIMEP, campus Lins. Vários ajustes foram realizados para adequar a concentração de polpa, as quantidades de adoçante, pectina e maltodextrina utilizadas buscando produzir uma geleia com acidez e consistência agradáveis, bem como a

diminuição do sabor residual provocado pelo adoçante. Sendo assim, foram feitas 3 receitas até chegar a uma formulação que atendesse as características organolépticas normais de uma geléia diet. Nas tabelas 1 e 2 estão descritos os ingredientes utilizados nas 2 primeiras receitas. Nas tabelas 1 e 2 estão descritos os ingredientes utilizados nas 2 primeiras receitas. Tabela 1. Ingredientes utilizados na elaboração da primeira receita da geléia diet. Ingredientes Quantidades Medida caseira Suco de maracujá 50ml ½ xícara de chá Água 100ml 1 xícara de chá Aspartame 24g 3 sachês Pectina da casca do maracujá 10g 2 colheres de café Tabela 2. Ingredientes utilizados na elaboração da segunda geléia diet. Ingredientes Quantidade Medida caseira Suco de maracujá 200ml 2 xícaras Água 300ml 3 xícaras Aspartame 16g 2 sachês Pectina cítrica 6g 1 ½ colher de café Gelatina 6g Meio pacote de 12g A formulação final da geleia elaborada está descrita na tabela 3. Tabela 3. Componentes utilizados na elaboração da geleia Diet. Ingredientes Quantidade Medida caseira Suco de maracujá 200ml ½ xícara de chá Água 300g 1 xícara de chá Aspartame 20g 2 ½ sachês Pectina cítrica 6g 2 colheres de café Maltodextrina 40g 1 colher de sopa Gelatina 4g Menos de meio pacote de 12g A melhor formulação foi submetida a análise sensorial utilizando a escala hedônica de 9 pontos. Os dados da rotulagem foram obtidos a partir do programa de computador Diet Win.

#### 4. Resultados

---

Na primeira formulação da geléia a cor apresentou-se escura, a textura areiosa e o sabor muito acentuado de pectina e muito ácido. Na segunda já pode-se obter uma cor mais atrativa, o sabor foi menos acentuado de pectina e menos ácido também, enquanto que a textura ficou mais firme, passando o ponto desejado. Na terceira formulação os atributos que não estavam de acordo com as características organolépticas normais de geléia foram alterados a partir dos ingredientes, obtendo-se uma formulação final com cor, sabor e textura adequadas. A média de aceitação foi de 7,6 (84,4 %). Ao avaliar o sabor, verificou-se uma divisão de opiniões entre os provadores, alguns gostaram do sabor azedo, próprio do maracujá, enquanto que outros apontaram essa característica como ponto negativo para a geléia. O atributo cor teve aceitabilidade média de 8,28. A textura foi classificada como fraca por apenas 5,56 % do total de provadores.

#### 5. Considerações Finais

---

Foi possível elaborar uma geléia diet com suco de maracujá e uso de edulcorante aspartame, com boa aceitação sensorial e baixo custo . A etapa mais difícil na substituição do açúcar foi chegar a textura ideal de geléia

#### Referências Bibliográficas

---

ALMEIDA, MARIA.E.M. de et .al, **Processamento de Compotas, doces em massas e geleias Fundamentos Básicos, Manual técnico** N°16, ITAL-Instituto de Tecnologia de Alimentos, 1999, Campinas.

DUTCROSKY,S.D. Análise Sensorial : História, definição e aplicações. In \_\_\_\_ análise Sensorial de alimentos. Curitiba: Champagnat, 1996.

FERNANDA, LARISSA, M. etal., **Clarificação do Extrato Aquoso de Stévia Reboudiano(Bert.) Bertoni utilizando o coeto, cereus peruvionus**, 2001, Disponível em: <http://www.ppg.vem.br>, assecado em 25 de setembro de 2006.

**GUERREIRO, L., Produção de geléia diet**

LANZILLOTTI, R., SERRÃO, H., Análise sensorial sob o enfoque da decisão fuzzy, **Revista da Nutrição**,

v.12, n.2, p.145-157.Ago.1999, disponível em: [www.scielo.com.br](http://www.scielo.com.br) , acesso 09/09/06.

, Serviço Brasileiro de Respostas Técnicas-SBRT, 16/08/2006, disponível na web: [www.sbrt.ibict.br](http://www.sbrt.ibict.br)