



VIII SEMANA ACADÊMICA DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS

6 a 8 de Junho de 2018



“EMPREENDEDORISMO PARA A INDÚSTRIA DE
ALIMENTOS: Cultivando Ideias e Transformando em Negócios.”

CARACTERIZAÇÃO QUÍMICA DE DIFERENTES MARCAS DE GELEIA DE FRUTAS

**Bruna Izabel Pereira Lyra¹; Letícia da Silva Simão Pereira¹; Tadila Ferreira Marques Silva¹;
Ana Carolina da Silva Forster¹; Jorge Luiz Alexandre Imamura¹; Érica Santos Ferreira¹;
Wesley Correa da Silva¹; Caroline Pereira Moura Aranha¹**

Universidade Federal da Grande Dourados, Faculdade de Engenharia, Engenharia de Alimentos,
Dourados – MS. e-mail: CarolineAranha@ufgd.edu.br

Palavras-chave: pH, Acidez, °Brix.

Geleia de fruta é o produto obtido pelo cozimento de frutas, inteiras ou em pedaços, polpa ou suco de frutas, com açúcar e água e concentrado até consistência gelatinosa. As geleias de boa qualidade, além de darem um toque especial aos pratos, são importantes porque contêm pectina, fibras solúveis, responsáveis pelo aspecto gelatinoso do produto, e que têm atuação reguladora no intestino. O produto deve ser preparado com frutas limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos, de detritos e de fermentação. O objetivo do trabalho foi determinar o pH, a acidez e o sólidos solúveis totais (°Brix) de três marcas de geleias comercializadas em Dourados - MS. As geleias foram adquiridas em mercado local, sendo avaliadas as geleias de morango da marca Predilecta e Só Frutas e de goiaba da marca Cepêra. A análise de pH foi realizada em pHmêtro devidamente calibrado, a acidez total titulável com NaOH 0,1M usando fenolftaleína como indicador e sólidos solúveis totais em refratômetro. Os pHs das geleias analisadas foram todos considerados ácidos com valores de 2,89 para a marca Predilecta, de 2,90 para a marca Só Fruta e de 3,03 para a marca Cepêra. As geleias analisadas tiveram pH abaixo de 3,03 logo são naturalmente mais estáveis quanto a deterioração, contudo o pH de geleias deve ser de 3,4 sendo que abaixo de 3,0, ocorre uma tendência a sinérese. Os teores de acidez foram de 10,39%, 11,06% e 13,27% para as geleias das marcas Predilecta, Só Fruta e Cepêra, respectivamente. Para análise de sólidos solúveis os resultados das amostras foram para a marca Predilecta de 45%, para Só Fruta de 51,1% e para a Cepêra de 49,8%,



**VIII SEMANA ACADÊMICA DE
ENGENHARIA DE ALIMENTOS
6 a 8 de Junho de 2018**



**“EMPREENDEDORISMO PARA A INDÚSTRIA DE
ALIMENTOS: Cultivando Ideias e Transformando em Negócios.”**

todas as marcas apresentaram sólidos solúveis abaixo do valor estabelecido pela legislação que é entre 60 e 65%. Com os resultados fica evidente que as marcas de geleias avaliadas apresentaram valores inferiores aos mínimos estabelecidos, sendo necessária a realização de mais análises para verificar a qualidade das geleias analisadas.

