

CONTRIBUIÇÕES TECNOLÓGICAS NO PROCESSAMENTO DE GELEIAS PRODUZIDAS EM AGROINDÚSTRIA FAMILIAR - GRACE KELLY MIZUNO FLOZINO

ÁREA TEMÁTICA: TECNOLOGIA E PRODUÇÃO

A presente ação teve como objetivo adequar formulações de geleia de guavira produzidas por uma agroindústria familiar visando atender o público estrangeiro. O empreendimento comercializa doces caseiros na cidade de Bonito, estado do Mato Grosso do Sul, oferecendo produtos de qualidade. Turistas europeus, que visitam a região, mostram interesse pelos produtos, porém, se limitam em adquiri-los considerando o alto teor de doçura de acordo com seu paladar. A adequação do gosto doce ao paladar europeu exige desenvolvimento de formulações, para posteriormente repassar à agroindústria. Diante disso, foram elaboradas formulações de geleia de guavira variando-se o percentual de polpa, além da incorporação de glicose e adição de pectina cítrica para formação de gel diminuindo a doçura. A qualidade da geleia fornecida pela agroindústria e da geleia formulada em laboratório foi avaliada por análises físicas, químicas e de aceitabilidade sensorial. Ambas as geleias apresentaram sólidos solúveis e pH dentro dos padrões recomendados pela legislação brasileira. Entretanto, a aceitabilidade sensorial foi maior para o produto formulado em laboratório. A adição de glicose substituindo parcialmente a sacarose comercial forneceu um produto menos doce, com maior brilho. A adição da pectina contribuiu na formação do gel, obtendo-se um produto com maior aceitabilidade em relação à geleia da agroindústria. Portanto, com a nova formulação de geleia é possível expandir o mercado não só para potenciais consumidores europeus, mas também para consumidores da região.

Palavras-chave: Agroindústria familiar, formulação de geleia, Campomanesia sp.