

GELÉIA LIGHT PRODUZIDA A PARTIR DO RESÍDUO DO SUCO DE LARANJA

Orientadores: DE CARLI, Eliane Maria

Pesquisadores: PIETTA, Giordana Maria; CORREA BORGES, Elisangela

Curso: Engenharia de Alimentos

Área: Ciências Exatas e da Terra

Resumo: O objetivo deste trabalho foi elaborar uma geleia light a partir de suco de laranja integral, que não tenha apresentado índices de qualidade conforme o exigido legalmente no padrão de identidade e qualidade proposto pelo Ministério da Agricultura e Pecuária, bem como de polpa, utilizando sucralose como edulcorante. Para a elaboração das geleias, utilizou-se uma formulação básica, com açúcar e três formulações de diferentes concentrações de sucralose (15%, 20% e 30%). Em todas as geleias foram realizadas análises microbiológicas, físico-químicas de sólidos solúveis em °Brix, pH e sensoriais. Nas análises microbiológicas realizada apenas a geleia elaborada com suco e 30% de sucralose apresentou contaminação por bolores e leveduras, o que representa 6,25% das amostras analisadas dessa forma, todas as demais amostras, que totalizam 93,75% das formulações, enquadraram-se nos padrões estabelecidos pela legislação vigente, a qual estabelece uma tolerância de 104UFC. g-1 para bolores e leveduras. As análises físico químicas de pH, acidez e relação °Brix/Acidez os resultados encontrados apresentam-se dentro dos padrões estabelecidos. Na análise sensorial a geleia que mais obteve destaque entre as demais foi a padrão. Uma probabilidade para que as outras concentrações não fossem bem aceitas pelos provadores é devido às laranjas estarem com sua acidez muito elevada fazendo a geleia ficasse com um sabor desfavorável ao aceitável pelos provadores e não contribuindo para o ideal ponto da geleia. A pesquisa permite afirmar a viabilidade de produzir geleia a partir de subproduto da indústria produtora de suco de laranja, elaborando produtos diferenciados, minimizando os custos de produção e atendendo às demandas de mercado.

Palavras-chave: Suco de laranja. Geleia. Light. Sucralose.

E-mails: eliane-carli@hotmail.com; giordana_pietta@hotmail.com;
eli23cb@hotmail.com