



APROVEITAMENTO DA CASCA DE JABUTICABA NA FORMULAÇÃO DE GELÉIA

ARRIGO, V¹; ARAÚJO, F. O²; DE RENSIS, C.M.V.B³, CAMISA, J⁴

¹ Departamento de Ciências Exatas - Universidade Norte do Paraná - UNOPAR - Araçongas – PR - Brasil. E-mail: viviane_arrigo@hotmail.com

² Departamento de Engenharia de Alimentos - Universidade Norte do Paraná – UNOPAR – Londrina – PR - Brasil. E-mail: flavia.araujo@unopar.br

³ Departamento de Engenharia de Alimentos - Universidade Norte do Paraná – UNOPAR – Londrina – PR - Brasil. E-mail: christiane@unopar.br

⁴ Departamento de Ciências Exatas - Universidade Norte do Paraná – UNOPAR – Araçongas – PR - Brasil. E-mail: jaqueline.camisa1@unopar.br

A jabuticabeira é uma frutífera de grande interesse para os produtores rurais de diversas regiões brasileiras, devido à sua alta produtividade, rusticidade e aproveitamento dos frutos das mais diversas formas. As geléias podem ser consideradas o segundo produto em importância comercial na indústria de conservas de frutas brasileiras. Na fabricação de geléias dessa fruta, normalmente as cascas são desprezadas, porém um maior aproveitamento dessas frações agregaria maior valor nutricional ao produto. Sua casca, rica em antocianinas, ácidos fenólicos e flavonóides, também é utilizada para tratar irritações na pele, inflamação dos intestinos e hemoptise, apresentando também, segundo a medicina popular, propriedades antiasmáticas. O presente trabalho objetivou o aproveitamento das cascas dessa fruta na produção de geléia e análise das características e aceitação do produto. De acordo com os resultados obtidos nas análises físico-químicas observou-se que a médias dos valores encontrados para umidade, acidez total e pH estão adequados à legislação Brasileira, garantindo boa consistência do gel. Os teores de açúcares totais ($\approx 38\%$) são menores que os encontrados normalmente para outras geléias como, por exemplo, a de casca de maracujá (58,67%), evitando o sabor extremamente doce e a cristalização do gel. Os teores de proteínas, em média 0,34%, são significativamente baixos se comparados com o da geléia de casca de manga (0,74%), provavelmente devido à aplicação de calor associada à alta acidez da casca durante a elaboração. Os teores de cinzas, em média 0,49%, são maiores que o da geléia de acerola (0,15%), isso deve-se ao fato do maior teor de cinzas na casca em relação à polpa. Os teores de sólidos insolúveis, em média 0,3%, são extremamente baixos se comparados com o da geléia de acerola (1,15%), pois o suco foi peneirado após a cocção das cascas, eliminando possíveis resíduos insolúveis. Na análise microbiológica o produto mostrou-se dentro dos limites adequados à legislação vigente e na avaliação sensorial apresentou boa aceitação pelo painel de provadores. Com base nos resultados obtidos conclui-se que a utilização das cascas de jabuticaba na formulação de geléia além de apresentar benefícios econômicos e ambientais, agregando valor nutricional ao produto e contribuindo para a saúde dos consumidores.