



DESENVOLVIMENTO DE GELEIA LIGHT DE TAMARILLO (*CYPHOMANDRA BETACEA* SENDT) – OTIMIZAÇÃO DE PROCESSO

SANTOS, I.V.¹; BERNERT, V.M.²; QUAST, E.³; QUAST, L.B.³; RAUPP, D.S.^{3*}

¹Graduação, curso de Engenharia de Alimentos, Universidade Estadual de Ponta Grossa, Ponta Grossa, Paraná, Brasil.

²Graduação, curso de Agronomia, Universidade Estadual de Ponta Grossa, Ponta Grossa, Paraná, Brasil.

³Professor do Departamento de Engenharia de Alimentos/SCAT, Universidade Estadual de Ponta Grossa, Av. Gal. Carlos Cavalcanti, n.4748, CEP 84030-900, Ponta Grossa, Paraná, Brasil.

*Autor para correspondência, E-mail: raupp@uepg.br; Telefone: 42 3220 3286.

Produto alimentício light deve apresentar, comparado ao convencional, no mínimo 25,0% menos kilocalorias ou de um determinado nutriente. Pessoas bem informadas e preocupadas em manter uma alimentação saudável buscam por esse produto cuja oferta continua em expansão no mercado mundial bem como no brasileiro. Problemas de saúde como obesidade, diabetes, hipertensão, ou mesmo preocupações com a estética corporal têm estimulado a pesquisa e o desenvolvimento de produtos light com baixo valor calórico. A pesquisa teve por propósito o desenvolvimento de uma 'geleia light de tamarillo (*Cyphomandra betaceae*)', um fruto agridoce silvestre e muito pouco conhecido e explorado como alimento humano, tendo por foco a avaliação da proporção de polpa, de pectina e de sólidos solúveis totais. No Brasil, o tamarillo é comumente conhecido por tomate francês ou tomate de árvore ou árvore do tomate. O experimento foi constituído de 18 tratamentos e utilizando três variáveis independentes (polpa de tamarillo, 35,0-55,0 g.100g⁻¹; sólidos solúveis, 35,0-45,0 °brix; pectina, 2,0-6,0 g.100g⁻¹). Os frutos tamarillo apresentaram peso médio de 50,0g e rendimento em polpa integral sem sementes de 51,6 g.100g⁻¹. A polpa apresentou: 10,75 g.100g⁻¹ de sólidos solúveis; acidez total titulável em ácido cítrico igual a 1,90±0,43 g.100g⁻¹; e pH 3,74. As geleias produzidas foram avaliadas, após estabilização de 40 dias, quanto à aparência visual na embalagem e em fatias de pão de leite; quanto ao deslizamento/escorrimento sobre uma superfície plana e inclinada de 54°; e quanto a textura instrumental no aparelho texturômetro, comparando com outras geleias de sabores diferentes obtidos do mercado. A geleia do tratamento que consistiu em 5,2 g.100g⁻¹ de pectina, em 37,0 °brix de sólidos solúveis e em 50,9 g.100g⁻¹ de polpa de tamarillo, além de apresentar textura instrumental similar às geleias obtidas do comércio (de goiaba, laranja e pêssego), foi a que apresentou menor teor de açúcar e maior proporção de polpa de tamarillo, sendo, por isso, a recomendada.

Agradecimentos: A Fundação Araucária-UEPG por conceder uma bolsa do Programa BEC.