



**PROPOSTA DE ELABORAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DA GELÉIA DE CAMBUCI  
(*Campomanesia phaea* (O. Berg.) Landrum) A PARTIR DE DIFERENTES  
CONCENTRAÇÕES DE POLPA.**

Silva, I.G<sup>1</sup>.; Correia, A.F.K<sup>2</sup>.; Bigaran, J.T<sup>2</sup>.; Baptista, C.P<sup>2</sup>.; Carmo, L. F<sup>2</sup>.; Spoto, M.H.F<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Centro de Energia Nuclear na Agricultura (CENA) - campus "Luiz de Queiroz" - Universidade de São Paulo (USP), Piracicaba, São Paulo, e-mail: [galvaogor@yahoo.com.br](mailto:galvaogor@yahoo.com.br),

<sup>2</sup>Departamento de Agroindústria, Alimentos e Nutrição - Faculdade de Ciência e Tecnologia de Alimentos - campus "Luiz de Queiroz" - Universidade de São Paulo (USP), Piracicaba, São Paulo.

O cambuci é um fruto de considerável teor de ácido ascórbico, caracterizado pela elevada acidez e excelentes qualidades de sabor e aroma, que não se perdem com o processamento, este trabalho objetivou-se a elaboração de geléia de cambuci com diferentes concentrações de polpa e açúcar. Os frutos foram processados inteiros, misturados com açúcar nas proporções 50:50 e 40:60 p:p polpa e açúcar respectivamente. Devido à elevada acidez do fruto do fruto não foi adicionado ácido orgânico e se utilizou aproximadamente 2% de pectina, adicionada pouco antes do produto atingir os 68°Brix. As geléias foram caracterizadas quanto ao pH, acidez titulável e cor (luminosidade, croma e °hue,). As amostras foram dispersas em torradas e avaliadas sensorialmente utilizando o método afetivo por 52 provadores não treinados. O teste de aceitação utilizou-se a escala hedônica estruturada de sete pontos, variando entre os termos hedônicos "desgostei muito (escore 1)", "gostei muito (escore 7)", considerando os atributos de aparência, cor, sabor e textura; e o teste de preferência pareado monocaudal. Todas as respostas foram submetidas ao teste de Tukey ao nível de 5%. As geléias com 50 e 40% de polpa diferiram significativamente em relação ao pH, com valores de 3,02±0,01 e 3,10±0 respectivamente, o mesmo aconteceu com a acidez, onde a geléia com 50% obteve 2,69±0,01g ácido cítrico 100g<sup>-1</sup>, valor 69,5% maior que o da geléia 40%. Houve também diferença significativa quanto aos parâmetros, luminosidade (43,08±1,35; 36,20±0,95) e °hue (76,38±0,78; 66,28±0,87) para as geléias 50 e 40% respectivamente. E relação ao croma, não houve diferença significativa, tendo valor médio de 22,77. A geléia 40% apresentou maior aceitabilidade em todos os atributos analisados, com exceção do aroma que os resultados não diferiram estatisticamente. De uma forma global para o teste sensorial a amostra 50% teve índice médio de aceitação de 62,31% e a amostra 40% teve um índice de 76,23% em relação aos atributos analisados. A amostra 40% apresentou melhores resultados para pH, acidez, luminosidade e °hue, o que contribuiu positivamente nos teste de aceitação em todos os atributos analisados, mostrando que a maior concentração de açúcar influenciou positivamente nas notas dos provadores.

**Agradecimentos:** Zé Ferro, produtor da região de Mogi das Cruzes no interior do estado de São Paulo.