

# VISIMPÓSIO

REDE DE RECURSOS GENÉTICOS VEGETAIS DO NORDESTE

RIQUEZAS DA TERRA PARA A  
SOBERANIA ALIMENTAR

7 A 10 DE NOVEMBRO 2023

Instituto Agrônomo de Pernambuco - IPA  
Recife - PE

Caracterização e Avaliação

## DIVERSIFICAÇÃO DE USO DA JABUTICABA COMO ESTRATÉGIA DE INCLUSÃO SOCIOPRODUTIVA DE COOPERATIVA ALAGOANA

Alice Maria dos Anjos Farias<sup>1</sup>; Maria Helena de Menezes Silva<sup>2</sup>; João Roberto Correia<sup>3</sup>; Julianna Catonio da Silva<sup>3</sup>; Priscila Zaczuk Bassinello<sup>3\*</sup>

<sup>1</sup>Universidade Federal de Alagoas. <sup>2</sup>Bioativo Consultoria. <sup>3</sup>Embrapa Alimentos e Territórios. \*priscila.bassinello@embrapa.br.

A jabuticaba, fruta nativa da mata atlântica brasileira, é rica em nutrientes. No Estado de Alagoas, sua produção é em pequenas áreas de agricultores familiares, conservada *on farm*. É uma cultura pouco valorizada no mercado nacional, por ser perecível, então, para fortalecer o sistema de conservação é necessário buscar formas de agregação de valor aos produtos. Dessa forma, objetivou-se desenvolver uma formulação artesanal de geleia mista sem açúcar adicionado (com e sem casca da fermentação de jabuticaba, gerada durante a produção de bebida alcoólica por cooperativa local). Foram utilizados ingredientes previamente sanitizados. Frutos inteiros congelados de jabuticaba (55,25%, safra 2022) foram cozidos com suco puro de laranja (13,85%) em fogão semi-industrial (20 min.). O cozido foi peneirado (resíduo descartado) e processado em liquidificador com polpa de pinha (22,10%), pectina de casca de maracujá (5,5%) e casca triturada residual da fermentação da jabuticaba (3,3%). A pinha foi adicionada para amenizar a adstringência e acidez da jabuticaba e conferir dulçor natural, sem comprometer o sabor da fruta principal, sendo um produto comum nos quintais produtivos da região. O creme batido foi cozido em tacho ( $\pm$  50 min.) até reduzir a água e formar o ponto de geléia. O produto final foi envasado em potes de vidro esterilizados (150g), vedados com tampas metálicas esmaltadas e esterilizadas e, pasteurizados por 15 minutos. Após resfriamento, foram lacrados, identificados e refrigerados, para realizar os testes de aceitabilidade e intenção de compra por diferentes públicos não treinados. De forma geral, as amostras foram avaliadas positivamente para vários atributos sensoriais. De todos os provadores, 55% e 61% classificaram a doçura do produto como boa ou muito boa, respectivamente, para geleia mista com e sem casca de jabuticaba. Assim, concluiu-se que a jabuticaba e a casca residual da fermentação do fruto, apesar de sua acidez elevada e leve adstringência, respectivamente, podem compor uma geleia artesanal sem açúcar com os devidos ajustes de formulação e direcionamento de mercado, agregando valor às matérias primas da cooperativa e ampliando a oferta de produtos de baixo custo e potencialmente nutritivos, para contribuir com maior geração de renda.

**Palavras-chave:** *Plinia cauliflora*; Aproveitamento integral dos alimentos; Análise sensorial.

**Agradecimentos:** Ao CNPq pela bolsa PIBIC e COOPCAM pelas matérias primas.

