

Produção de geleia mista de jabuticaba e pinha, sem açúcar adicionado, como estratégia de inclusão socioprodutiva de cooperativa alagoana⁽¹⁾

Alice Maria dos Anjos Farias², Maria Helena de Menezes Silva³, João Roberto Correia⁴, Priscila Zaczuk Bassinello⁵

¹ Pesquisa financiada pela Embrapa.

² Graduada em Nutrição pela Universidade Federal de Alagoas (Ufal), bolsista Pibic na Embrapa Alimentos e Territórios, Maceió, AL.

³ Nutricionista, consultora da Bioativo Consultoria, Maceió, AL.

⁴ Engenheiro-agrônomo, doutor em Ciência do Solo, pesquisador da Embrapa Alimentos e Territórios, Maceió, AL.

⁵ Engenheira-agrônoma, doutora em Ciência de Alimentos, pesquisadora da Embrapa Alimentos e Territórios, Maceió, AL.

*E-mail da apresentadora: alice.farias@fanut.ufal.br

Resumo – A jabuticaba (*Plinia cauliflora*), fruta nativa da Mata Atlântica brasileira, é rica em nutrientes, porém ainda pouco utilizada no mercado nacional. A Serra das Pias (Palmeira dos Índios, AL) destaca-se pela abundância da jabuticaba em seus quintais produtivos. A cooperativa parceira Coopcam utiliza a fruta na produção de bebida alcoólica fermentada e outros derivados. A fim de diversificar seu uso e atender às mudanças de hábitos alimentares, decidiu-se colaborar no desenvolvimento de geleia de jabuticaba sem açúcar adicionado. Na produção, partiu-se de ingredientes previamente sanitizados. Frutos inteiros congelados de jabuticaba (55,25%, safra 2022) foram cozidos com suco puro de laranja (13,84%) em fogão semi-industrial (20 minutos). Posteriormente, peneirou-se e processou-se (resíduo

descartado) em liquidificador com polpa de pinha (22,10%), pectina de casca de maracujá (5,5%) e casca residual da fermentação da jabuticaba (3,3%). Usou-se pinha (*Annona squamosa*) para conferir dulçor natural, sem comprometer o sabor da fruta principal. Após homogeneização, o conteúdo foi cozido em tachó (\pm 50 minutos) até reduzir a água e formar o ponto de geleia. O produto final foi envasado em potes de vidro esterilizados (150 gramas), vedados com tampas metálicas esmaltadas e esterilizadas, e pasteurizados por 15 minutos. Após resfriamento, foram lacrados, identificados e refrigerados, para futuros testes de aceitabilidade e intenção de compra. Os processos aplicados são passíveis de adoção pela cooperativa. Espera-se uma boa aceitação do produto final pelo mercado potencial local e maior agregação de valor, com impacto na inserção socioprodutiva da Coopcam.

Termos para indexação: *Plinia cauliflora*; Sabará; pectina natural; aceitação sensorial.