

Formulação de geléia de manga ‘Espada Ouro’

Patrícia Moreira Azoubel¹, Ana Paula Loura Ribeiro²

¹Embrapa Semi-Árido, Laboratório de Processamento de Alimentos, 56302-970, Petrolina - PE, Universidade Federal da Paraíba (UFPB), Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 58051-900, João Pessoa - PB (pazoubel@cpatsa.embrapa.br)

A manga é uma fruta tropical perecível, que requer o uso de técnicas para sua conservação e comercialização, para agregar-lhe valor. A manga pode ser processada de diferentes formas, como polpa, fruta em calda, sucos, néctares e geléias. O presente trabalho teve como objetivo avaliar diferentes formulações da geléia de manga ‘Espada Ouro’, a partir do efeito da pectina, do ácido cítrico e do tempo de cozimento sobre a acidez titulável, pH e sólidos solúveis. As mangas foram provenientes do Banco Ativo de Germoplasma da EMBRAPA Semi-Árido (Petrolina-PE) e o estudo foi realizado por meio de um planejamento fatorial 2³, com triplicata no ponto central. Os níveis estudados foram de 0,5 a 1,5% da massa total inicial para a pectina, de 0 a 0,2% da massa total inicial para o ácido cítrico e de 10 a 20 minutos para o tempo de cozimento. Duas formulações de geléia foram recomendadas, utilizando-se 50% de suco clarificado e 50% de açúcar. A primeira formulação constou de 1,0% de pectina e 0,16% de ácido cítrico e a segunda de 0,5% de pectina e 0,20% de ácido cítrico, sendo essas porcentagens em relação à massa total inicial. O tempo de cozimento foi de 20 minutos para as duas formulações. Nessas condições foi possível obter-se uma geléia próxima da ideal (acidez titulável entre 0,5 e 0,8%, pH entre 3,0 e 3,3 e sólidos solúveis totais de 67,5° Brix).