

Avaliação físico-química de geleia de araçá-boi com banana

Ronald Belo Gomes¹; Eliseth de Souza Viana²; Jaciene Lopes de Jesus³; Soraia Machado da Silveira⁴; Mércia Damasceno Fonseca⁴; Célio Kersul do Sacramento⁵

¹Estudante de Agronomia da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia; ²Pesquisadora da Embrapa Mandioca e Fruticultura; ³Analista da Embrapa Mandioca e Fruticultura; ⁴Estudante de Farmácia da Faculdade Meria Milza; ⁵Professor Adjunto da Universidade Estadual de Santa Cruz.

INTRODUÇÃO

O araçá-boi é uma fruteira arbustiva nativa da região da Amazônia pouco conhecida, e tem despertado o interesse dos centros de pesquisa. Trata-se de uma espécie com excelente potencial econômico, dadas suas qualidades positivas: cresce facilmente em qualquer tipo de solo de terra firme; com dois anos de idade começa a produzir frutos volumosos, os quais apresentam elevada porcentagem de polpa, podendo ser utilizadas na fabricação de sucos, sorvetes, doces e cremes. A produção de geleia de fruta é definida como produto obtido pela cocção de frutas inteiras ou em pedaços, polpa, extrato de frutas ou suco, com quantidades suficientes de açúcar e pectina, até o °Brix adequado, e que, ao esfriar apresenta consistência gelatinosa. Logo a mistura de polpa de elevada acidez como é o caso do araçá-boi (*Eugenia stipitata*) com polpa de baixa acidez como a banana (*Musa spp*) revela uma boa alternativa para a elaboração de novos produtos processados. O presente trabalho objetivou avaliar as características físico-químicas de quatro formulações de geleia mista de araçá-boi com banana.

METODOLOGIA

Esse estudo foi conduzido no laboratório de Ciência e Tecnologia de Alimentos da Embrapa Mandioca e Fruticultura. Utilizou-se, como matéria-prima, araçá-boi (AB), produzido no município de Una-BA; banana tipo Prata (BP), adquirida no comércio local; sacarose e pectina cítrica 105 para desenvolver quatro formulações: F1 (30% AB: 70% BP), F2 (40% AB: 60% BP), F3 (60% AB: 40% BP) e F4 (70% AB: 30% BP), todas com proporção de polpa e açúcar de 60:40, adicionadas de 0,5 % de pectina. Para caracterização das polpas, foram analisados o pH, o teor de sólidos solúveis totais (SST), a acidez

total titulavel (ATT) e calculado o ratio. No produto procedeu-se as análises de pH, teor de SST, ATT, cálculo do ratio, cinzas, umidade, teor de vitamina C, açúcares redutores e totais e cor, por meio do colorímetro Minolta CR400 para determinação dos valores L, a*, b*, C* e h, que significam, respectivamente, luminosidade, intensidade de verde/vermelho, intensidade de azul/amarelo, cromaticidade e ângulo de cor.

RESULTADOS

A polpa de araçá-boi apresentou baixo pH (2,51), elevada acidez (2,88 g/100 g de ácido cítrico), baixos conteúdos de SST (4,58 °Brix), quando comparado com a polpa de banana (4,59; 0,19 g/100 g de ácido cítrico; 11,17 °Brix, respectivamente). Os valores obtidos para as variáveis de cor a*, b*, C* e h, variaram em função das diferentes proporções de polpa de araçá-boi e banana utilizadas. Maiores valores para b* foram obtidos nas formulações 4 e 5, mostrando serem mais amarelas que as formulações 1 e 2. Para a variável L*, os valores obtidos foram próximos, o que demonstrou que as diferentes formulações não interferiram na luminosidade do produto. As formulações 3 e 4 apresentaram maior teor de açúcares redutores, por possuírem acidez mais elevada (1,6 e 1,94 g/100 g de ácido cítrico, respectivamente) devido à maior proporção de araçá-boi. Cinzas, umidade, pH e SST (°Brix) tiveram valores muito próximos em todas as formulações estudadas variando de 0,24 a 0,32 g/100 g; 24,66 a 31,05 g/100 g; 3,08 a 3,42; 63 a 68,83 °Brix, respectivamente. Os valores de ratio decresceram à medida que a concentração de araçá-boi foi aumentada em cada formulação.

CONCLUSÃO

As diferentes concentrações de polpa utilizadas nas formulações das geleias mistas interferiram principalmente na acidez, nos teores de açúcares redutores e totais e na cor do produto.

Palavras chave: *Eugenia spitiata*, formulações, geleia mista.