



PIBIC/CNPq/UFPG-2011

## DESENVOLVIMENTO DA GELÉIA DE CAJÁ (*Spondias Mombin* L.): PROCESSAMENTO, ARMAZENAMENTO E AVALIAÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Jorge Jacó Alves Martins<sup>1</sup>, Ana Paula Trindade Rocha<sup>2</sup>

### RESUMO

O cajá é uma fruta tropical que possui uma considerável importância social e econômica nas regiões norte e nordeste do Brasil, a sazonalidade e a permissibilidade são fatores que nos impulsionam a busca por tecnologias adequadas para o aproveitamento desses frutos. No entanto, há pouca informação na literatura a respeito do efeito do processamento e do armazenamento na composição química de produtos elaborados a partir destes frutos. Neste trabalho, foi utilizado um planejamento fatorial  $2^2$  completo com 3 pontos centrais, foram preparadas sete geléias de cajá as quais foram variadas os teores de sacarose e pectina, após o processamento (tempo zero) das geléias e aos 30, 60 e 90 dias de armazenamento, foram realizados as análises físico-químicas, analisando os teores de açúcares totais, açúcares redutores, açúcares não redutores, pH, acidez titulável e atividade de água.

**Palavras-chave:** Sazonalidade, Aproveitamento, Processamento.

## DEVELOPMENT OF JELLY CAJA (*Spondias mombin* L.): PROCESSING, STORAGE AND EVALUATION OF PHYSICAL AND CHEMICAL CHARACTERISTICS

### ABSTRACT

The caju is a tropical fruit that has considerable social and economic importance in northern and northeastern Brazil, the permissibility and seasonality are factors that drive us to search for appropriate technologies for the utilization of these fruits. However, there is little information in literature about the effect of processing and storage on the chemical composition of products made from these fruits. In this work, we used a complete  $2^2$  factorial design with 3 central points we prepared seven hog plum jams which are varying levels of sucrose and pectin, after processing (time zero) of jellies and 30, 60 and 90 days of storage, were carried out the physical and chemical analysis, analyzing the levels of total sugars, reducing sugars, non-reducing sugars, pH, acidity and water activity.

**Keywords:** Seasonality, Utilization, Processing.

<sup>1</sup> Aluno do Curso de Engenharia Agrícola, Unidade Acadêmica de Engenharia Agrícola, UFPG, Campina Grande, PB, E-mail: jaco-m@hotmail.com

<sup>2</sup> Engenharia Agrícola, Professora. Doutora, Unidade Acadêmica de Engenharia Agrícola, UFPG, Campina Grande, PB, E-mail: anatrindade@deag.ufpg.edu.br\* Autor para correspondências.