



## ***ESTUDO DO EFEITO DA GELATINA NA ELABORAÇÃO DA COMPOTA DE MAÇÃ***

**Larissa Marie de Oliveira Barros Albuquerque<sup>1</sup>, Deyzi Santos Gouveia<sup>2</sup>**

### **RESUMO**

A maçã é um produto de grande aceitação pela população e apresenta um alto índice de perecibilidade. Atualmente a gelatina vem sendo utilizada nas indústrias de alimentos com o intuito de melhorar a textura de alguns produtos. As compotas, surgem como alternativa para agregar valor a estes alimentos, por trazerem praticidade ao dia a dia. Este trabalho teve como objetivo caracterizar a compota, quanto à composição físico-química, microbiológica e perfil de textura (TPA) com 5 diferentes formulações variando-se as concentrações de gelatina (0, 25, 50, 75, 100%). A compota de maçã apresentou consistência suave e encorpada, devido às mudanças ocorridas na produção, com a adição de diferentes concentrações da gelatina, fator que conferem ao produto um maior volume de resíduos minerais fixos, brix, açúcares redutores e totais e uma diminuição do teor de água conferindo características diferenciadas de composição e textura. Os resultados obtidos mostram que as compotas analisadas se encontram dentro dos padrões aceitáveis preconizados pela legislação vigente.

Palavras-chave: maçã-verde; compota; gelatina.

---

<sup>1</sup>Aluno do de Engenharia de Alimentos, Departamento de Engenharia de Alimentos, UFPA, Campina Grande, PB, e-mail: larissamarie91@gmail.com

<sup>2</sup>Doutor, Professor, Departamento de Engenharia de Alimentos, UFPA, Campina Grande, PB, e-mail: deyzigouveia2012@gmail.com

## ESTUDY OF THE EFFECT OF GELATIN IN THE PRODUCTION OF APPLE COMPOTE

### **ABSTRACT**

The apple is a product of great acceptance by the population and presents a high index of perishability. Nowadays gelatin has been used in the food industry with the aim of improving the texture of some products. The compotes, appear as an alternative to add value to these foods, for bringing practicality to day to day. The objective of this work was to characterize the compote, with respect to the physico-chemical composition, microbiological and texture profile (TPA) with 5 different formulations varying the concentrations of gelatin (0, 25, 50, 75, 100%). The apple compote presented a smooth and full consistency, due to changes in production, with the addition of different concentrations of gelatin, which gives the product a higher volume of fixed mineral residues, brix, reducing and total sugars and a decrease in the content of water conferring differentiated characteristics of composition and texture. The results show that the analyzed compote are within the acceptable standards recommended by the current legislation.

Keywords: green apples; compote; gelatin.