



16, 17 e 18 de novembro de 2016.  
Campina Grande, Paraíba, Brasil

## ELABORAÇÃO DE GELEIA DE BLENDS DE JABUTICABA E ACEROLA ADICIONADA INULINA

Renata Rodrigues de Lima Silva<sup>1</sup>, Ana Paula Trindade Rocha<sup>2</sup>

### RESUMO

As frutas brasileiras são excelentes produtos para a produção de geleias, pelas propriedades nutricionais e sensoriais que agregam ao produto final. Quando usadas na forma de blends, potencializam-se as características da geleia produzida, podendo ainda ser utilizada nas mesmas a inulina, um prebiótico que auxilia no bom funcionamento do intestino. No desenvolvimento deste trabalho foram utilizadas polpas de jabuticaba e acerola comercializadas na cidade de Campina Grande – PB, nas proporções de 100% jabuticaba, 100% acerola e um blend de 50% de polpa de jabuticaba e 50% de polpa de acerola, além de açúcar, limão e inulina. As geleias foram processadas em fogão convencional, sob temperatura de 160°C. Foram obtidas geleias com teores de água variando entre 9,70 e 21,76%, sólidos solúveis de 75°Brix, acidez total titulável variando entre 1,30 e 1,73% e pH variando entre 3,28 e 3,38.

**Palavras-chave:** Frutas brasileiras, Indústria de alimentos, Prebiótico.

---

<sup>1</sup>Graduanda em Engenharia de Alimentos, Departamento de Engenharia de Alimentos, UFCG, Campina Grande, PB, e-mail: renatarogues@gmail.com

<sup>2</sup>Engenharia Química– UFPB, Doutora, Departamento de Engenharia de Alimentos, UFCG, Campina Grande, PB, e-mail: ana.trindade@ufcg.edu.br



16, 17 e 18 de novembro de 2016.  
Campina Grande, Paraíba, Brasil

## ELABORATION OF JAMS OF BLENDS OF BRAZILIAN GRAPE AND BARBADOS CHERRY WITH INULINE

### ABSTRACT

Brazilian fruits are excellent products for making jams because they add to the final product nutritional and sensory properties. When fruits are used in the form of blends, the produced jam features is enhanced. In addition, inulin can be used in the production, because it is a prebiotic that aids in the proper functioning of the intestine. In the development of this work were used pulps (flavors brazilian grape and barbados cherry) marketed in the city of Campina Grande – PB. The proportions were used: 100% brazilian grape, 100% barbados cherry and, finally, a blend of 50% of both. Sugar, lemon and inulin were added to all final jams. The jams were processed in a conventional oven, at a temperature of 160°C. The final products were jams presenting the following proportions: amount of water ranging between 9.70% and 21.76%; soluble solids of 75°Brix; total titratable acidity range between 1.30% and 1.73% and pH between 3.28 and 3.38.

**Keywords:** Brazilian Fruit, Food industry, Prebiotic.