



AVALIAÇÃO DA ESTABILIDADE DE GELÉIA DE MARACUJÁ ADICIONADA DA FARINHA DA CASCA DO MARACUJÁ E INULINA POR MEIO DE INDICADORES FÍSICOS, FÍSICO-QUÍMICOS E MICROBIOLÓGICOS.

Ingrid Paloma Conrado Garrido¹, Deyzi Santos Gouveia²

RESUMO

Dentre as frutas produzidas no Brasil, o maracujá pode ser utilizado para preparação dos mais diversos produtos. A geléia, por exemplo, tem se tornado uma alternativa para a utilização de frutas por proporcionar o aumento da vida de prateleira e agregar valor ao produto, por meio da fruta completa ou de seus resíduos, quando possuem valor tecnológico. A casca do maracujá é rica em pectina, fibras e carboidratos. A inulina é uma fibra solúvel, comumente extraída da chicória ou da alcachofra, que oferece vários benefícios nutricionais e tecnológicos. Com a crescente busca por alimentos com propriedades funcionais e a expressiva quantidade de resíduos gerados pelas indústrias, objetivou-se elaborar uma geléia de maracujá adicionada da farinha da sua casca e inulina e avaliar sua estabilidade. Os parâmetros físicos e físico-químicos analisados foram acidez titulável, pH, atividade de água, sólidos solúveis, teor de água, açúcares redutores e não-redutores e, quanto às análises microbiológicas, realizou-se a contagem de coliformes totais e termotolerantes, e de bolores e leveduras. Observou-se que todas as formulações enquadraram-se nos padrões estabelecidos pela legislação para geléias de frutas, com exceção do pH, que somente a formulação F4 mostrou-se adequada. Concluindo-se que a geléia com 1% de farinha da casca de maracujá e 4% de inulina é a mais viável para uma produção em escala industrial.

Palavras-chave: Resíduo, Fibra, Bolores.

¹ Ingrid Paloma Conrado Garrido, graduanda em Engenharia de Alimentos, Unidade Acadêmica de Engenharia de Alimentos, UFCEG, Campina Grande, PB, e-mail: paloma.gaarrido@hotmail.com

² Doutora, Professora, Unidade Acadêmica de Engenharia de Alimentos, UFCEG, Campina Grande, PB, e-mail: ufcgmicrobio@gmail.com



EVALUATION OF PASSION FRUIT JELLY STABILITY ADDED FROM PASSION FRUIT AND INULINA PEEL FLOUR BY PHYSICAL, PHYSICAL-CHEMICAL AND MICROBIOLOGICAL INDICATORS.

ABSTRACT

Among the fruits produced in Brazil, passion fruit can be used to prepare the most diverse products. Jelly, for example, has become an alternative to fruit utilization by providing increased shelf life and adding value to the product through whole fruit or its residues when they have technological value. Passion fruit rind is rich in pectin, fiber and carbohydrates. Inulin is a soluble fiber, commonly extracted from chicory or artichoke, which offers several nutritional and technological benefits. With the growing search for foods with functional properties and the significant amount of residues generated by the industries, the objective was to elaborate a passion fruit jelly added to the flour of its shell and inulin and to evaluate its stability. The physical and physicochemical parameters were titratable acidity, pH, water activity, soluble solids, water content, reducing and non-reducing sugars. of mold and yeast. All formulations were found to comply with the standards established by the legislation for fruit jellies, except for pH, which only formulation F4 was adequate. In conclusion, jelly with 1% of passion fruit rind flour and 4% inulin is the most viable for industrial scale production.

Keywords: Residue, Fiber, Mold.