



CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E REOLÓGICA DE GELEIAS TRADICIONAIS E DIETÉTICAS DE MURTA

Alycia Gomes de Luna ¹, Inacia dos Santos Moreira ²

RESUMO

A murta (*Eugenia gracillima* Kiaersk) é uma fruta pertencente à família Myrtacea que apesar da grande aplicabilidade nas indústrias alimentícia, farmacêutica e de cosmético, ainda é pouco explorada, o que caracteriza um desperdício em virtude da sua rica composição nutricional. Por outro lado, consta-se que, dentro do segmento de conservação de frutos, o processamento de geleias é o que mais cresce, possibilitando a comercialização destes produtos em mercados mais distantes. Desse modo, o presente trabalho teve como objetivo elaborar geleias tradicionais e dietéticas de murta e caracteriza-las quanto aos parâmetros físico-químicos e reológicos. As geleias foram avaliadas quanto ao teor de água, atividade de água, cinzas, sólidos solúveis (^oBrix), acidez titulável, pH, açúcares totais, açúcares redutores, proteínas, lipídeos, compostos fenólicos, flavonoides e antocianinas e os parâmetros reológicos foram determinados em diferentes velocidades de rotação e temperaturas (10, 20, 30, 40 e 50 °C). As geleias tradicionais apresentaram características físicas-químicas de acordo com a legislação e as geleias dietéticas apresentaram baixo teor de açúcares, lipídeos, melhor índice de proteínas, compostos fenólicos, flavonoides e antocianinas. O modelo de melhor ajuste reológico foi o de Mizrahi–Berk, apresentando caráter não newtoniano e comportamento pseudoplástico, e a geleia F3 apresentou maior viscosidade.

Palavras-chave: *Eugenia gracillima* Kiaersk, modelos reológicos, viscosidade.

¹Graduanda em Engenharia Química, Unidade Acadêmica de Engenharia Química, UFCG, Campina Grande, PB, e-mail: alycia.luna@eq.ufcg.edu.br

²Doutora, Pesquisadora PNP/CAPE/UFPA, Programa de Pós-Graduação em Engenharia de Processos, UFCG, Campina Grande, PB, e-mail: inaciamoreira@ymail.com



PHYSICAL-CHEMICAL AND REOLOGICAL CHARACTERIZATION OF TRADITIONAL AND DIETARY JELLIES

ABSTRACT

The myrtle (*Eugenia gracillima* Kiaersk) is a fruit belonging to the Myrtaceae family that, despite its great applicability in the food, pharmaceutical and cosmetic industries, is still little explored, which characterizes a waste due to its rich nutritional composition. On the other hand, it is clear that, within the fruit preservation segment, the processing of jams is the fastest growing, enabling the commercialization of these products in more distant markets. Thus, the present work aimed to elaborate traditional and dietary myrtle jellies and to characterize them according to the physicochemical and rheological parameters. The jellies were evaluated for water content, water activity, ash, soluble solids ($^{\circ}$ Brix), titratable acidity, pH, total sugars, reducing sugars, proteins, lipids, phenolic compounds, flavonoids and anthocyanins and the rheological parameters were determined. different rotational speeds and temperatures (10, 20, 30, 40 and 50 $^{\circ}$ C). Traditional jellies showed physicochemical characteristics according to the legislation and dietary jellies showed low sugar, lipids, better protein index, phenolic compounds, flavonoids and anthocyanins. The best rheological fit model was Mizrahi – Berk, with non-Newtonian character and pseudoplastic behavior, and F3 jelly showed higher viscosity.

Keywords: *Eugenia gracillima* Kiaersk, rheological models, viscosity.