



AVALIAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DA GELEIA DE CARAMBOLA (*Averrhoa carambola L.*)

Maiqui Izidoro¹, Marcio Gama Ferreira Jr.², Paulo R. Vilela Batista³, Maycon Elord Silva⁴

¹ Graduando em Engenharia Agrônômica, IFSULDEMINAS - Campus Machado, mayk-isidoro@hotmail.com.

² Graduando em Engenharia Agrônômica, IFSULDEMINAS - Campus Machado, marciogamaferreira@hotmail.com.

³ Graduando em Educação Física, IFSULDEMINAS - Campus Muzambinho, elordsilva@gmail.com.

⁴ Graduando em Educação Física, IFSULDEMINAS - Campus Muzambinho, paulorvb.1402@outlook.com.

Área de conhecimento (Tabela CNPq): Tecnologia de Alimentos 5.07.02.00-9

RESUMO: Carambola (*Averrhoa carambola L.*) é o nome atribuído a uma fruta tropical bastante popular consumida *in natura* ou na forma de suco. O fruto em sua fase madura é doce, suculento, apresenta coloração amarelo-ouro, é pouco calórico, uma boa fonte de potássio, rico em vitaminas (A, C e do complexo B) e considerado ainda um estimulador de apetite (BASTOS, 2004; BICAS et al., 2011). **Definição do Problema:** Devido ao tempo de vida útil da matéria prima carambola ser curto e da escala de perda do produto ser alta no mercado de consumo *in natura*, o preparo de geleias é uma forma de conservação das frutas, de modo a aumentar o tempo de vida útil do produto e agregar-lhe mais valor. **Objetivo:** Desta forma, pretende-se neste trabalho avaliar os parâmetros químicos, físicos, microbiológicos e nutricionais de geleias de carambola. **Justificativa:** As geleias podem ser consideradas um produto de importância comercial para a indústria de conservas de frutas brasileira, agregando valor à matéria prima para os produtores. Em outros países, principalmente os europeus, assumem papel de destaque, tanto no consumo quanto na qualidade. **Metodologia:** Para o processamento da geleia de carambola serão utilizados frutos provenientes da região da cidade de Guaxupé, MG. As carambolas maduras serão colhidas de forma escalonada durante a safra, conforme o cultivar. Logo após a colheita, os frutos serão lavados em água clorada, contendo 25 ppm de cloro residual livre, e selecionados quanto à sanidade. As frutas com danos na casca serão descartadas, e, para a elaboração da polpa, os frutos serão despulpados em despulpadeira. Uma parte da polpa será separada para avaliações químicas e físicas, e o restante será submetido ao processamento das geleias, a vapor de aço inoxidável, sendo envasadas a quente em embalagens de vidro e estocadas em temperatura ambiente. O produto acabado será então analisado com referência aos seguintes parâmetros físico-químicos: pH (A.O.A.C., 1980 - Method 16192), sólidos solúveis totais, acidez titulável, umidade, utilizando-se equipamento medidor da atividade de água, teor de açúcares totais (% em sacarose) e açúcares redutores (% em glicose). Para o processamento das geleias convencionais, serão elaboradas usando-se uma proporção de polpa: açúcar de 3:2; com relação à pectina ATM (sintética ou extraída da casca de laranja), será adicionada à mistura na proporção de 1,0% da quantidade da polpa, conforme indicações do Senai (2006). Após processada, a geleia será envasada a quente, em embalagens de vidro com capacidade para 250 g, fechadas com tampa de metal (previamente higienizadas), invertidas por 15 minutos e posteriormente resfriadas com água a temperatura ambiente.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- AOAC. Official methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists. 13. ed. Washington: AOAC, 1980. 1018p
- BASTOS, D. C. A cultura da carambola. Revista Brasileira Fruticultura, v. 26, p. 193-384, 2004.
- BICASA, J. L. et al. Volatile constituents of exotic fruits from Brazil. Food Research International, v. 44, n.7, p. 1843-185, 2011.