

GELÉIA DE MANGABA: INOVAÇÃO NA CONSERVAÇÃO E VALORIZAÇÃO DE UMA FRUTA TÍPICA DO CERRADO

Dannielly F. Varverde¹, Leticia S. de Carvalho¹, Sabrina F. Rezende¹, Stefany Cristiny F. da Silva Gadêlha¹, Marco Antônio P. da Silva¹, Leandro P. Cappato¹,

¹Instituto Federal Goiano - Campus Rio Verde, Rio Verde, Goiás, Brasil

Contato: marco.antonio@ifgoiano.edu.br



A mangaba é nutritiva e versátil podendo ser processada de forma agregar valor, bem como a preservar de suas características naturais através da produção de geleia, refletindo as qualidades econômicas e nutricionais da fruta.

INTRODUÇÃO

A Mangaba é uma fruta comumente encontrada no cerrado e é capaz de produzir mesmo em condições adversas como áreas de baixa fertilidade e solos arenosos (Ferro, 2015), e apesar de existirem raros pomares comerciais da fruta, sua ocorrência espontânea em matas tropicais conseguem suprir a demanda da indústria da fruta que ainda é muito pouca.

A fruta possui qualidades físicas economicamente desejáveis como padronização do fruto (de 5 a 15g), casca de boa espessura e elevado valor nutritivo, que é capaz de agregar valor nutricional em alimentos diversificados.

A fruta é considerada boa para o consumo e para fabricação de poupa quando se encontra caída ao pé da mangabeira. Nesse estágio, o fruto está com a consistência boa, sabor equilibrado, casca mais maleável e quantidade de latex no fruto reduzida, facilitando o manejo e manuseio (Lima, 2010).

A fabricação de geleias é uma estratégia para conservação dos frutos, que com a adição de açúcar, e submução da poupa a um aquecimento e aumento da pressão osmótica com a concentração do açúcar a vida útil do alimento é aumentada e principalmente no caso da mangaba que é uma fruta sazonal, garante a disponibilidade e consumo do fruto durante todo o ano independente da produção (Krolow, 2013).

As geleias podem ser produzidas com diferentes níveis de concentração de açúcar que levam a diferentes classificações do produto. Podendo ser comum com 60% de açúcar, ou extra, com 50% de açúcar. O resultado será uma geleia mais doce e uma menos doce respectivamente.

DESENVOLVIMENTO

A produção da geleia de mangaba passa por várias etapas essenciais, desde a coleta das frutas maduras até o resfriamento e armazenamento do produto final e estão apresentadas na figura 1. Após a coleta, as frutas são higienizadas minuciosamente para evitar contaminação.



Figura 1 – Processos da produção da geleia de mangaba

A polpa é extraída e peneirada para remover as sementes, sendo então congelada para posterior processamento. Após descongelamento, a polpa é batida e o açúcar é adicionado em proporção adequada. A mistura é cozida em fogo médio por cerca de 20 minutos, com adição de suco de limão para equilibrar o sabor.

Durante o cozimento, é fundamental mexer constantemente para evitar a cristalização do açúcar. A geleia é considerada pronta quando uma gota dela, ao ser pingada em água gelada, chega ao fundo do copo sem se desmanchar. Após atingir o ponto ideal, a geleia é resfriada e armazenada em potes esterilizados, podendo ser mantida em temperatura ambiente ou na geladeira.

A geleia obtida apresenta um sabor equilibrado, ressaltando as características naturais da fruta, e sua textura é consistente e agradável ao paladar. Seu uso pode ir além do consumo puro, podendo ser utilizada como recheio em pães, bolachas, iogurtes e coalhadas, agregando valor aos produtos finais.

A qualidade da geleia é reflexo dos cuidados desde a colheita até o processamento, garantindo um produto final de alto padrão e rico em sabor, que preserva todas as qualidades nutricionais da mangaba, além de promover o resgate e valorização de uma fruta típica do cerrado.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Durante a experiência sensorial ao saborear a geleia, tornou-se evidente que o produto final apresentava uma ampla gama de características palatáveis. A fusão entre o produto lácteo e a polpa da fruta revelou-se uma obra-prima culinária, culminando em uma textura cremosa, delicadamente doce e levemente ácida, esta última proveniente tanto da própria fruta quanto do toque sutil de suco de limão adicionado.

Apesar da presença dominante da cremosidade conferida pelo leite, o perfil gustativo característico da mangaba permaneceu em destaque, enriquecendo o sabor da geleia com sua singularidade. Essa persistência do sabor distintivo da fruta durante a degustação é um testemunho da

qualidade e da cuidadosa preparação do produto. Essa combinação equilibrada de sabores e texturas eleva a geleia a um patamar de excelência gastronômica, proporcionando uma experiência única e memorável para o paladar de quem a aprecia.

REFERÊNCIAS

FERRO, J. H. A. Caracterização morfológica dos frutos de mangaba (*Hancornia speciosa* Gomes) produzidos em Alagoas. **Revista Ciência Agrícola**, v. 13, n. 1, p. 61-67, 2015.

KROLOW, A. C. R. Preparo artesanal de geleias e geleiadas, 2013.

LIMA, I. L. P. Boas práticas de manejo para o extrativismo sustentável da Mangaba, 2010.

