

# USO DE PIMENTA CALABRESA EM GELEIA DE MANGA: UMA INOVAÇÃO CULINÁRIA

Jeovanna F. Marques<sup>1</sup>, Natalia S. do Nascimento<sup>1</sup>, Stefany Cristiny F. da Silva Gadêlha<sup>1</sup>,  
Marco Antônio P. da Silva<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Instituto Federal Goiano - Campus Rio Verde, Rio Verde, Goiás, Brasil

Contato: marco.antonio@ifgoiano.edu.br



*A geleia de manga com pimenta calabresa oferece uma combinação única de sabores adocicados e picantes, proporcionando uma experiência gastronômica diferenciada.*

## INTRODUÇÃO

A manga *Tommy Atkins* foi desenvolvida nos Estados Unidos e ganhou destaque na produção comercial de mangas. Ela é cultivada em várias regiões tropicais e subtropicais ao redor do mundo. Além de sua resistência a doenças, a casca espessa da *Tommy Atkins* ajuda a proteger a fruta durante o transporte, tornando-a uma escolha popular para exportação a longas distâncias.

A manga contém antioxidantes, como polifenóis, que ajudam a combater os radicais livres no corpo. Os radicais livres podem causar danos celulares, contribuindo para o envelhecimento precoce e o desenvolvimento de várias doenças.

A “pimenta calabresa” brasileira é um produto obtido de frutos maduros de pimentas vermelhas, essas pimentas são ressecadas e comercializadas no formato de flocos. Ela é caracterizada quanto ao cheiro e ao gosto bem marcantes, podendo tornar as receitas mais picantes e saborosas ao mesmo tempo (Silva *et al.*, 2018).

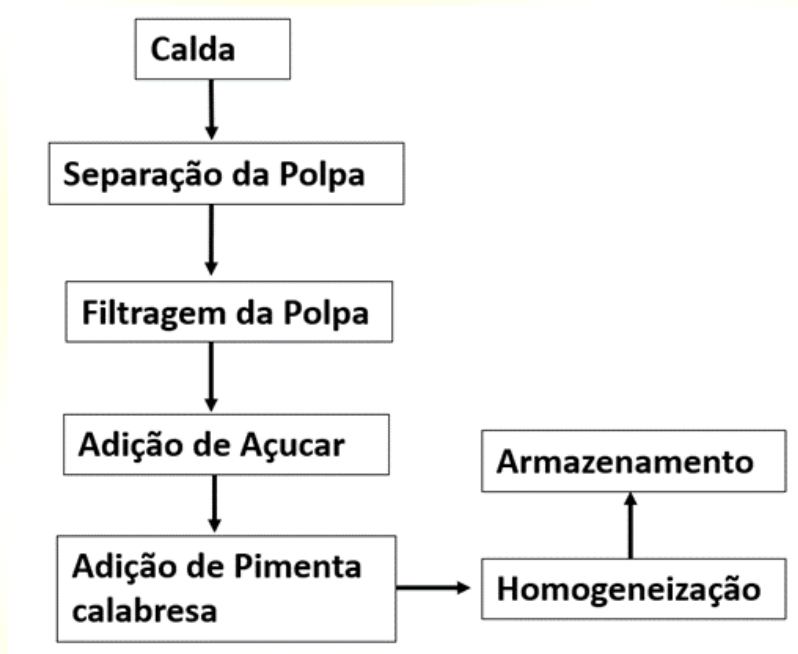
As pimentas contêm capsaicina, um composto que confere o sabor picante. O consumo moderado de pimenta calabresa e outros alimentos picantes pode estar associado a benefícios para a saúde, mas o exagero pode causar desconforto gastrointestinal.

As geleias são produtos à base de frutas que passam por um processo de cozimento e açucaramento para criar uma textura gelatinosa e preservar a fruta.

## DESENVOLVIMENTO

A produção da geleia de manga com pimenta calabresa é dividida em duas etapas principais: preparo da polpa de manga e preparo da geleia. Essas etapas estão demonstradas no fluxograma na Figura 1. Os ingredientes utilizados para o preparo da geleia são polpa de manga, açúcar, pimenta calabresa.

**Figura 1.** Fluxograma de produção da Geleia de manga com pimenta calabresa. Fonte: Carvalho (2017)



O condimento de pimenta calabresa é amplamente utilizado na culinária brasileira devido à sua capacidade de conferir um sabor picante único, que adiciona um toque especial a qualquer prato. Além de seu perfil sensorial marcante, os flocos de pimenta calabresa também são conhecidos por suas propriedades anti-inflamatórias, tornando-os ainda mais valiosos na gastronomia e na promoção da saúde.

Essa especiaria desempenha um papel fundamental na criação de experiências gustativas memoráveis, sendo versátil em suas combinações e adequada para diversas ocasiões. É comumente apreciada como aperitivo, acompanhando uma variedade de queijos, biscoitos, torradas e pães, proporcionando uma explosão de sabores que cativa o paladar.

O processo de preparo de geleia de pimenta calabresa apresenta diversas facilidades, especialmente devido ao ciclo produtivo da mangueira, que geralmente ocorre entre os meses de novembro e janeiro. Nesse período, a fruta está abundantemente disponível, o que leva a uma redução nos preços e facilita o acesso aos ingredientes necessários. Além disso, o custo para preparar essa receita é relativamente baixo e o procedimento é simples, o que a torna acessível para a maioria das pessoas.

Apesar da simplicidade do preparo, o resultado final da geleia de pimenta calabresa é surpreendente, proporcionando uma explosão de sabores que eleva qualquer prato. Além de seu apelo gastronômico, essa geleia é uma opção alimentar viável para diversificar o cardápio, pois é rica em

vitaminas, minerais e antioxidantes, contribuindo para uma alimentação equilibrada e saudável. Assim, ela se destaca como uma escolha deliciosa e nutritiva para complementar uma variedade de pratos e agregar valor às refeições cotidianas.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

---

O produto final revelou-se uma experiência sensorial extremamente agradável ao paladar, destacando-se por uma picância delicada que não dominava os demais sabores.

A geleia de manga com pimenta calabresa é uma verdadeira obra-prima culinária, combinando de forma harmoniosa o doce da manga com o toque sutilmente picante da pimenta. Essa mistura de sabores cria uma experiência única que agrada aos mais diversos paladares, oferecendo uma alternativa versátil para incrementar uma variedade de pratos.

Além de seu apelo gastronômico, o consumo de frutas como a manga durante a época de produção traz uma série de benefícios, tanto nutricionais quanto socioeconômicos e ambientais.

## REFERÊNCIAS

---

SILVA, S. A. D. S., BARBOSA, L. M. F., ALCANTARA, M. W. D. A., & TRIGUEIRO, L. S. D. L. Avaliação Físico-Química de Geléias Elaboradas com Iguarias: Manga com Pimenta Dedo de Moça e Manga com Pimenta Rosa, 2018.

CARVALHO, C. Anuário Brasileiro de Fruticultura. Santa Cruz do Sul: **Editora Gazeta Santa Cruz**, 2017.

