

REDUÇÃO DE TEOR DE AÇÚCAR EM GELEIA DE MORANGO: UMA ALTERNATIVA SAUDÁVEL E SUSTENTÁVEL NA INDÚSTRIA ALIMENTÍCIA

Thais G. Veloso¹, Francielly de P. Almeida¹, 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



Alternativas no processamento de geleia de morango com baixo teor de açúcar, atende à demanda por alimentos saudáveis, reduzindo perdas pós-colheita e agregando valor, com excelente sabor e textura.

INTRODUÇÃO

A produção de morango no Brasil está em ascensão, ocupando a 17^a posição entre os maiores produtores (FAO, 2020). O morango é um fruto não-climatério, altamente apreciado pelo mercado consumidor devido à sua coloração vermelha, aroma e sabor agradável. Embora seja consumido principalmente in natura, há uma demanda crescente por produtos processados, como geleias, para aumentar sua vida útil.

A produção de geleia é uma estratégia para aproveitar os morangos fora do padrão de qualidade, minimizando perdas pós-colheita e agregando valor aos produtos. De acordo com a legislação brasileira, geleia é definida como um produto obtido pela cocção de frutas, polpa ou sucos de frutas, com água e açúcar, concentrado até atingir consistência gelatinosa, obedecendo a padrões específicos de umidade e sólidos solúveis.

O ponto de colheita também influencia diretamente na formação da geleia, pois frutas muito verdes têm deficiências sensoriais e frutas muito maduras apresentam perdas de pectina devido à ação de enzimas (SANTOS, 2018).

Com a crescente demanda por geleias, impulsionada por exportações e investimentos no Brasil, espera-se um aumento significativo no consumo nos próximos anos (ABIA, 2022). A busca por alimentos saudáveis e com baixo teor calórico tem incentivado a indústria alimentícia a desenvolver produtos como geleias com baixo teor de açúcar, mantendo o sabor sem comprometer a qualidade nutricional.

Diante desse contexto, o objetivo é produzir geleia de morango com baixo teor de açúcar, promovendo um produto saudável e saboroso.

DESENVOLVIMENTO

A produção da geleia de morango ocorreu no dia 05 de dezembro de 2023 no laboratório de Produtos de Origem Animal (LPOA) do Instituto Federal Goiano-Campus Rio Verde. O processamento envolveu diversas etapas, desde a obtenção da matéria-prima até o envase e conservação do produto final.

Os morangos utilizados foram adquiridos congelados e passaram por um processo de sanitização antes do uso. Todos os utensílios e superfícies foram previamente higienizados, e os manipuladores usaram equipamentos de proteção individual.

Figura 1. Processos da produção da geleia de morango. Fonte: próprio autor.



Para a confecção da geleia foram realizados os procedimentos apresentados na figura 1, foram utilizados 1 kg de morangos congelados, previamente cortados. Adicionou-se 300 g de açúcar à massa de morangos e ajustou-se o pH adicionando limão para evitar a deterioração do produto e evitar a cristalização durante o armazenamento.

A geleia foi cozida por aproximadamente 25 minutos em fogo baixo, e posteriormente adicionou-se 1% de pectina para conferir consistência ao produto. Após o cozimento, a geleia foi transferida para frascos previamente higienizados e tampados. Os frascos foram virados de cabeça para baixo para criar vácuo e reduzir a proliferação de microrganismos.

A geleia foi levada à geladeira para conservação a 5°C e posteriormente foi consumida em um workshop aberto ao público do IF Goiano-Campus Rio Verde, realizado no dia 08 de dezembro de 2023.

Os resultados indicaram que a geleia de morango, feita com baixo teor de açúcar e adição de limão, apresentou um sabor cítrico agradável, sem ser excessivamente doce. A textura da geleia ficou excelente devido ao corte dos morangos em pedaços pequenos, proporcionando uma experiência sensorial satisfatória. A cor da geleia ficou vibrante, o que foi possível graças ao uso da pectina e ao tempo reduzido de cozimento.

A busca por alimentos saudáveis e com baixo teor calórico tem incentivado a indústria alimentícia a desenvolver produtos como geleias com baixo teor de açúcar. Portanto, este trabalho tem grande importância científica, uma vez que atende a uma demanda crescente por produtos mais saudáveis.

A temperatura de processamento e armazenamento influencia diretamente na cor do produto final, e é importante respeitar a época ideal de colheita dos morangos para garantir características desejáveis, como cor, sabor e aroma.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O produto produzido apresentou sensoriais agradáveis ao paladar, a acidez apresentada não foi em excesso, entretanto, proporcionando uma experiência agradável na ingestão do mesmo.

A geleia de morango pode ser considerada como um produto de grande importância comercial na indústria alimentícia, por ser confeccionada por frutas conservadas, servido como um acompanhante no café da manhã ou até mesmo em lanches. Salienta-se que a metodologia é fácil, uma vez que, quase todos os tipos de frutas podem ser transformados em geleias, até mesmo as mais deficientes de pectina ou ácido, na conservação por um longo tempo de prateleira, tornando uma solução para o produtor rural e, conseqüentemente, maior agregação de valor ao produto.

Por conter baixo teor de açúcar, é uma opção saudável para incluir diariamente na dieta dos consumidores, ou seja, torna-se um produto nutritivo e aliado a saúde e a mesmo tempo extremamente saboroso.

REFERÊNCIAS

ABIA - Associação Brasileira das Indústrias de Alimento. Mel, geleia e suco estão entre demandas de mercado egípcio, 2022.

FAO. (2020). Faostat. de <https://www.fao.org/faostat/en/>

SANTOS, H. V. Efeito das embalagens na estabilidade de geleias de laranja de baixo valor calórico durante o armazenamento, 2018.

