

# POTENCIALIDADES PARA O MERCADO E PROCESSO DE PRODUÇÃO DE GELEIA DE AMORA

Arielly Mendes M. Moreira<sup>1</sup>, Humberto P. Eleuterio<sup>1</sup>, Stefany Cristiny F. da Silva Gadêlha<sup>1</sup>,  
Marco Antônio P. da Silva<sup>1</sup>, Leandro P. Cappato<sup>1</sup>

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

<sup>2</sup>Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, Brasil

Contato: marco.antonio@ifgoiano.edu.br



*A indústria alimentícia está inovando cada dia, buscando associar sabor agradável e qualidade funcional, a amora vem se destacando no mercado por ser uma boa aliada na alimentação saudável.*

## INTRODUÇÃO

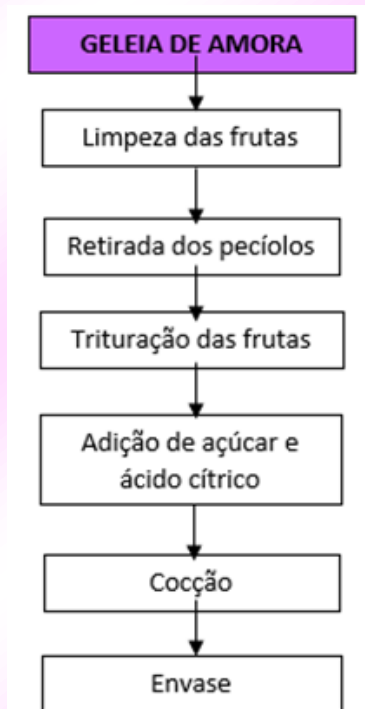
O Brasil está entre os três maiores produtores mundiais de frutas, sendo que sua produção atende tanto o mercado interno quanto externo (Santos, 2018). A planta conhecida como amora ou amoreira, pertencente à espécie *Morus nigra L.*, é cultivada em climas de regiões tropicais e encontrada nas Américas, África, Ásia e Europa (Antunes, 2013).

A produção de geleias e compotas a partir de frutas é um dos processos mais antigos de conservação de alimentos e tem como objetivo principal a conservação da fruta e seu consumo na entressafra (durando até um ano dentro do pote) (De Cara, 2019). De acordo com a Resolução nº 12, de 24 de setembro de 1978, geleia é um produto preparado com polpa ou suco da fruta, açúcar, pectina e ácido cítrico, levados ao fogo baixo até atingir a concentração ideal para que ocorra a formação do gel durante o resfriamento. Deve ter cor atraente e aroma característico da fruta utilizada (Costa, 2018).

## DESENVOLVIMENTO

A produção da geleia de amora é dividida em quatro etapas principais: preparo das amoras, processamento das amoras, cocção da geleia e envase. Essas etapas estão demonstradas no fluxograma na Figura 1. Os ingredientes utilizados para o preparo da geleia são amoras frescas colhidas no dia da produção, açúcar, água e ácido cítrico.



**Figura 1.** Fluxograma de produção de geleia de amora. Fonte: próprio autor.

Para iniciar o processo, o primeiro passo essencial consistiu em realizar uma minuciosa lavagem das frutas sob uma corrente constante de água. Após a completa higienização das amoras, estas foram transferidas para o interior de um liquidificador previamente higienizado, onde passariam pelo processo de trituração até alcançarem a consistência desejada.

Em seguida, a polpa das amoras foi cuidadosamente transferida para uma robusta panela industrial confeccionada em alumínio, a qual foi posicionada sobre o fogo em uma temperatura moderada. Ao iniciar o cozimento em fogo baixo, deve-se dedicar cerca de trinta minutos ao processo, garantindo assim que todos os sabores se amalgamem de forma harmoniosa.

Após atingir o ponto da geleia, esta foi envasada ainda quente (85 °C) em potes de vidro previamente esterilizados (15 minutos submersos em água fervente), os quais foram fechados com tampa de metal e invertidos por cerca de 15 minutos, para garantir boa vedação, verificar se as tampas de metal do recipiente de vidro não possuem oxidação ou ferrugem. As geleias após resfriadas foram armazenadas em temperatura ambiente para posterior realização de análises físico-químicas, como textura, cheiro, paladar e cor.

As geleias após resfriadas foram armazenadas em temperatura ambiente para posterior realização de análises físico-químicas. Logo após as análises foram conservadas em geladeira de 2°C a 4°C, e estão prontas para consumo da maneira que preferir.

A geleia produzida alcançou resultados altamente satisfatórios em todos os aspectos avaliados, incluindo textura, cor, odor, sabor e teor de sólidos solúveis, recebendo ampla aceitação e apreciação por parte dos consumidores. Uma vez aberta, a geleia pode ser armazenada na geladeira por até 30 dias, proporcionando não apenas conveniência, mas também segurança alimentar, ao evitar a proliferação

de micro-organismos como fungos e leveduras, cujo crescimento é favorecido em temperaturas ambiente.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

---

O produto apresentou características agradáveis ao paladar, destacando-se pela ausência de acidez excessiva, o que proporcionou uma experiência de consumo muito agradável, é crucial que características distintivas da fruta se sobressaíam, garantindo uma experiência sensorial satisfatória para o consumidor.

Nesse sentido, a geleia de amora revela-se uma opção versátil, podendo ser apreciada como sobremesa por si só ou como complemento para pães, torradas e queijos. As substâncias presentes na polpa e na casca das amoras oferecem uma série de benefícios à saúde humana, incluindo o controle da hipertensão, a presença de antioxidantes, a redução da taxa de glicose e do colesterol sanguíneo.

Acredita-se que, se o produto fosse introduzido no mercado local, seria amplamente aceito devido à sua natureza equilibrada e agradável. A combinação de seus benefícios à saúde e sua popularidade torna a geleia de amora uma escolha atrativa para os consumidores em busca de alimentos saudáveis e saborosos.

## REFERÊNCIAS

---

ANTUNES, L. E. C. Amora-preta (*Rubus* spp). **Revista Brasileira de Fruticultura**, 28, 2013.

COSTA, E. T. D. Aspectos sensoriais, físico-químicos e funcionais de uma bebida fermentada com grãos de kefir enriquecida com geleia de amora-preta (*Rubus* sp.), 2018.

DE CARA, B. E. D. Análise crítica do processamento de geleia de morango caseira e industrial. Doctoral dissertation, [sn], 2019.

SANTOS, P. M. Qualidade dos frutos e desenvolvimento fenológico da amora-preta (*Rubus* spp) submetida a diferentes épocas e intensidades de poda. **Master's thesis**, Universidade Federal de Pelotas, 2018.

