



COMPOSIÇÃO QUÍMICA DE GELEIA DE MARACUJÁ-AZEDO COM PIMENTA DEDO-DE-MOÇA

Mamede, L.B.¹, Oliveira, J.S.¹, Alencar, U.R.¹, Vera, R.², Souza, E.R.B², Vendruscolo, F.², Silva, F.A.², Damiani, C.²

¹Curso de graduação em Engenharia de Alimentos. Escola de Agronomia e Engenharia de Alimentos (EAEA), Universidade Federal de Goiás (UFG), Campus Samambaia - Caixa Postal 131, CEP 74001-970, UFG, Goiânia, GO, Brasil. Tel.: (62) 3521 1541. E-mail: lebmea@gmail.com

²Professores Doutores do curso de graduação em Engenharia de Alimentos. Escola de Agronomia e Engenharia de Alimentos (EAEA), Universidade Federal de Goiás (UFG), Campus Samambaia - Caixa Postal 131, CEP 74001-970, Goiânia, GO, Brasil

Usadas há milhares de anos pelo homem, as pimentas despertam o interesse econômico da sociedade por ser empregada como conservante e para realçar o sabor dos alimentos, à medida que os pesquisadores validam os benefícios à saúde dessas especiarias em laboratório. O valor nutricional é relevante, o que permitiu desenvolver e avaliar a composição química de geleia de maracujá com pimenta vermelha. Os ingredientes utilizados para desenvolver o produto foram açúcar, maracujá-azedo (*Passiflora edulis*), pimenta dedo-de-moça, pectina comercial e água potável. Não foi necessário adicionar ácido para a geleificação, devido à presença do maracujá. Para avaliar a composição centesimal, analisaram-se umidade, cinzas, proteínas, lipídeos e carboidratos, por diferença, além do valor energético, de acordo com valores de conversão de Atwater, expresso em kcal. Os resultados médios mostraram que as porcentagens de umidade, de cinzas, de proteínas, de lipídeos e de carboidratos foram de, respectivamente: 27,11%; 0,42%; 0,72%; 0,22%; 71,54%; 297,36kcal, portanto, as análises químicas da geleia de maracujá-azedo com pimenta dedo-de-moça apresentaram valores de acordo com os padrões estabelecidos pela legislação brasileira para o processamento de geleias (Resolução de Diretoria Colegiada n° 12 – Normas Técnicas Relativas a Alimentos e Bebidas, da Agência de Vigilância Sanitária). Assim como a geleia produzida, as geleias do mercado apresentam baixas porcentagens de proteínas e lipídeos, mas maior concentração no quesito carboidrato. A partir da composição química da geleia, a mesma apresenta-se apta para o consumo e adequada aos padrões legais do nosso país.