



CARACTERIZAÇÃO QUÍMICA DE CULTIVARES DE MORANGO, VISANDO SEU APROVEITAMENTO NO PROCESSAMENTO GELÉIAS.

Gilma A. S. G.¹, Alefi J. A.¹, Elisvanir R. S.¹ Kelington W. F. F.¹

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA SUDESTE MINAS
GERAIS – *CAMPUS BARBACENA*. E-mail: gilma.goncalves@ifsudestemg.edu.br

Na preparação de geléias, as características da matéria-prima são determinantes da qualidade final do produto, sendo importante o conhecimento dos teores de acidez, pH e sólidos solúveis. Assim, o presente trabalho teve como objetivo caracterizar diferentes cultivares de morango, com vistas a identificar aqueles mais adequados ao processamento de geléias. Foram estudados 4 (quatro) cultivares de morango produzidas no município de Ressaquinha-MG, (Albion, Oso Grande, Festival e Caminho Real) com 3 repetições. Foram realizadas as análises de sólidos solúveis, acidez titulável, relação sólúveis/acidez titulável, cinzas, pH e vitamina C. O teor de sólidos solúveis oscilou entre 3,0 da cultivar Festival e 6,33 da cultivar Albion. Os teores de acidez titulável variaram entre 0,33 e 0,51%. A cultivar Albion apresentou maior relação sólidos solúveis/ acidez titulável (14,89) e maiores teores de cinzas (0,35%), enquanto a cultivar Festival apresentou a menor relação sólidos solúveis/ acidez titulável (7,4) e a cultivar Caminho Real apresentou o menor teor de cinzas (0,23%). O pH das cultivares estudadas oscilou entre 3,59 e 3,69. Observou-se valores de vitamina C entre 107 e 131,11 mg.100g⁻¹. Observa-se que as cultivares de morango estudadas aplicam-se bem à obtenção de geléias, pois apresentam bom teor de sólidos solúveis, boa acidez e reduzido valor de pH e alta concentração de vitamina C; características que favorecem a estabilidade da estrutura do gel. Sabendo-se que no processamento de geléia, a acidez e o pH devem ser controlados e que a acidez total não deve exceder a 0,8%, o mínimo indicado é de 0,3% e que o pH máximo deve ser 3,4; as geléias obtidas com essas cultivares deverá ser adicionada de acidulante, pois o menor valor de pH observado foi de 3,59. Conclui-se que, mesmo que as geléias obtidas dessas cultivares necessitem de adição de acidulantes, todas apresentam características químicas satisfatórias para obtenção de geléias.

Agradecimentos: IFSUDESTEMG - *Campus Barbacena* e CNPq