



## DETERMINAÇÃO DO pH e TEOR DE SÓLIDOS SOLÚVEIS DE GELÉIAS TRADICIONAL E DIET DE UVA

Ribeiro, J.P.<sup>1</sup> ; Oliveira, V.C<sup>1</sup> ; Damiani, C<sup>2</sup> ;Matteucci, M.B.A<sup>2</sup>.

<sup>1</sup>Aluna do Curso de Graduação em Engenharia de Alimentos, Faculdade de Agronomia da Universidade Federal de Goiás, e-mail:engjanaina@hotmail.com,

<sup>2</sup> Professor – Escola de Agronomia e Engenharia de Alimentos – Universidade Federal de Goiás – Goiânia,GO

A geléia é a combinação perfeita de fatores físico-químicos, principalmente os parâmetros que envolvem a percepção do paladar e visual. Consoante a Resolução nº 12 de 1978, a geléia de fruta é produzida a partir da cocção, de frutas, inteiras ou em pedaços, polpa ou suco de frutas, com açúcar e água, concentrado até consistência gelatinosa, com permanência do estado semi-sólido. Não pode ser colorida nem aromatizada artificialmente, sendo tolerada a adição de acidulantes e de pectina, caso necessário, para compensar qualquer deficiência do conteúdo natural de acidez da fruta e/ou de pectina. Neste estudo, objetivou-se, determinar os valores de pH e teor de sólidos solúveis das geléias tradicional e diet de uva, com a finalidade de comparação e observação conforme o padrão estabelecido pela Legislação Brasileira. Foram selecionadas duas geléias, tradicional e diet, provenientes da mesma marca. Coletaram-se quinze amostras de cada geléia diluída em água. As análises foram executadas segundo Adolf Lutz (1985). As médias obtidas foram cotejadas pelo teste Tukey a 5% de probabilidade. Os valores médios de pH e de sólidos solúveis das geléias tradicional e diet foram nesta disposição, 3,4 e 69,7ºBrix; 3,6 e 41,3 ° Brix, expondo diferenças significativas (5 %). Para ambas, a faixa de acidez está dentro do adequado para a formação rígida do gel. O teor de açúcar e pH influenciará diretamente na consistência do gel. Mormente, nos casos de geléia diet, para suprir esta necessidade, a indústria usufrui de aditivos, tendo como um dos principais auxiliares o cálcio e o ácido cítrico. A concentração de sólidos solúveis da geléia diet apresenta-se abaixo do previsto, mínimo de 62 °Brix, por conseguinte, o produto diet não condiz com a Legislação Brasileira.

**Agradecimentos:** UFG