



**TESTE DE ACEITAÇÃO DE GELEIA ARTESANAL DE MARACUJÁ AMARELO
(*Passiflora edulis f. Flavicarpa*) COM LARANJA (*Citrus sinensis*).**

Jansen, Alaíne. F¹., Jansen, Alysson. F¹., Bezerra, B.L¹., Araújo, F.L.S¹., Ferreira, G.K.R¹., Oliveira, P.V¹., Martins, V.N¹., Sousa, T.P.R². Lima, J.B.A.²

¹Graduandos do Curso Tecnologia em Alimentos – Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Maranhão – Campus Zé Doca, email: alainefj_@hotmail.com

²Prof^a do Curso Tecnologia em Alimentos – Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Maranhão – Campus Zé Doca.

As Normas Técnicas relativas a alimentos e bebidas, dispostas na Resolução nº 12 de 24 de julho de 1978, conceitua geleia de fruta como o produto obtido pela cocção de frutas, inteiras ou em pedaços, polpa ou suco de fruta, com açúcar e água e concentrado até a consistência gelatinosa, podendo sofrer a adição de glicose ou açúcar invertido; 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. O estudo teve como objetivo testar a aceitação de geleia artesanal de maracujá amarelo (*Passiflora edulis f. Flavicarpa*) e laranja (*Citrus sinensis*). A elaboração da geleia foi realizada de forma artesanal no Laboratório de Alimentos do IFMA/Campus Zé Doca. Foi utilizado suco concentrado de maracujá e de laranja, água, açúcar e a parte branca da casca do maracujá como pectina, a mistura foi aquecida em um recipiente de aço inoxidável com agitação manual contínua durante 1 hora em fogo brando até encontrar um °Brix de 65-67% e até atingir a obtenção da consistência gelatinosa de geleia. O teste de aceitação foi realizado por meio de análise sensorial com 80 julgadores não treinados que avaliaram os atributos textura, sabor, cor, aparência e odor quanto a Bom, Regular e Ruim. Os resultados obtidos no teste - apresentados por meio de gráficos - revelaram boa aceitação da geleia pela maioria dos julgadores. De acordo com os resultados pode-se concluir que a geleia artesanal de maracujá amarelo e laranja foi bem aceita, sugerindo-se a inserção deste produto no mercado.

Agradecimentos: FAPESP e CNPq