

Caracterização físico-química e microbiológica de geleia

**Eliana Moreira¹; Andréia Paula Dal Castel¹; Elisa Sonza¹; Josiane Kilian¹;
Josiane Betat¹; Creciana Maria Endres^{1*}**

¹Faculdade de Tecnologia SENAI Chapecó.

*Email: creciana.endres@edu.sc.senai.br.

As geleias extra tipo gourmet atendem a um público exigente quanto aos aspectos de qualidade, pois este tipo de geleia não possui conservantes, estabilizantes e gomas em sua formulação. O objetivo deste trabalho foi desenvolver e realizar a caracterização físico-química e microbiológica de geleia gourmet de morango e framboesa com gengibre. As polpas de morango e framboesa vermelha e preta, fonte de nutrientes e vitaminas e raspas de raiz de gengibre, famoso por suas propriedades anti-inflamatórias, foram utilizados para a elaboração da geleia gourmet, além de extrato de baunilha, pectina e sacarose. Com relação a caracterização físico-química, foram determinados o teor de sólidos solúveis totais, pH, umidade e cinzas, todas em duplicata, seguindo a metodologia proposta pelo Instituto Adolfo Lutz. A análise microbiológica de bolores e leveduras foi realizada de acordo com a metodologia proposta pela Instrução Normativa nº62 de 29 de dezembro de 2011. Para a aceitação sensorial foi empregado a escala hedônica de 9 pontos e escala hedônica de 5 pontos para intenção de compra. Os resultados microbiológicos ficaram de acordo com o preconizado pela RDC Nº12, de 02 de janeiro de 2001 e a avaliação sensorial demonstrou que o produto possui uma boa aceitação e uma alta porcentagem de intenção de compra. O teor de sólidos solúveis ficou em 50% quando a legislação preconiza um teor entre 62% a 65%, conseqüentemente, o teor de umidade ficou maior que o preconizado, isto se atribui a baixa porcentagem de sacarose usada na formulação a fim de evitar a cristalização do produto final. Alimentos *clean label* são uma tendência no mercado consumidor devido ao seu apelo saudável, a proposta da geleia de frutas vermelhas e gengibre traz este conceito como prioridade, porém sugere-se maiores estudos, como a substituição da sacarose por outro constituinte adoçante, com o intuito de aumentar o teor de sólidos solúveis e diminuir o teor de umidade do produto final.

Palavras-chave: qualidade, clean label, saudável.