

**Elaboração e caracterização de geleia de guabiroba (*Campomanesia xanthocarpa*) adicionada de fruto-oligosacarídeos**

**Eduardo Leonarski<sup>1</sup>; Mayara Kuasnei<sup>1</sup>; Thainara A. D. Vendruscolo<sup>1</sup>; Vania Z. Pinto<sup>1</sup>**

<sup>1</sup>Universidade Federal da Fronteira Sul (UFFS), Laranjeiras do Sul, PR, CEP 85301-970.

A região sul do país apresenta grande diversidade de frutas nativas, com alto potencial para a indústria. Dentre elas tem-se a guabiroba, que é pouco explorada, devido a coleta extrativista e perecibilidade. Uma das formas de prolongar a sua vida útil é a elaboração de geleias. Além disso, têm-se procurado alternativa para substituir parcialmente o açúcar no processamento de alimentos e, uma possibilidade é a adição de fibras alimentares em conjunto com o açúcar. Os fruto-oligosacarídeos (FOS) são fibras alimentares que podem ser adicionadas em junto ao açúcar, sendo este, um ingrediente prebiótico, promotor de saúde gastrointestinal. A elaboração de geleia aliada a redução do açúcar pela adição de FOS pode ser uma alternativa para a utilização da guabiroba. Objetivou-se caracterizar geleias de guabiroba quanto a umidade, pH, acidez titulável, sólidos solúveis (°brix) e cor. Três formulações de geleia foram elaboradas com 50% de polpa de guabiroba, 1% de ácido cítrico, 1% de pectina e variou-se a quantidade de açúcar e FOS (F1 50% de açúcar, F2 42,5% de açúcar e 7,5% de FOS e F3 35% de açúcar e 15% de FOS). Em relação a umidade houve diferença ( $p < 0,05$ ), sendo que F3 apresentou umidade superior (29,36%), enquanto as demais apresentaram umidade próxima a 25,5%. Isso se deve ao fato de que a F3 possui maior concentração de FOS e este possui característica de absorver água. Com relação ao pH e acidez titulável, sólidos solúveis, nenhuma amostra se diferiu entre si ( $p < 0,05$ ), sendo que o pH variou entre 3,12 e 3,13 e a acidez titulável entre 1,36 a 1,4 g/100 g em ácido cítrico e teor de sólidos solúveis próximo a 62,8°Brix. Com relação aos parâmetros de cor, para Luminosidade ( $L^*$ ), croma e ângulo de *hue*, não houve diferença entre as amostras ( $p > 0,05$ ), sendo  $L^*$  37,0, croma em torno de 22,8 e ângulo de *hue* torno de 62, representando cor laranja. A adição do FOS não alterou as propriedades analisadas da geleia.

**Palavras-chave:** frutas nativas, prebiótico, fibra alimentar.