

Elaboração de geleia extra de maracujá com adição de polidextrose

Ernani Guimarães Rosa¹, Fernanda Janaína Silva Araújo Sousa², Dayane Stéphanie Fernandes², Elizandra Rocha do Amaral Marinho², Amanda Gomes Macedo², Marcella Leite Mestre², Mariana Delgado Arguello², Danieli Fernanda Zampieri³.

¹Discente, Curso de Nutrição, Universidade Federal de Mato Grosso do Sul (UFMS), Campo Grande, MS, Brasil. Autor correspondente: ernani321@gmail.com.

²Discente, Curso de Nutrição, UFMS, Campo Grande, MS, Brasil.

³Mestre em Ciência de Alimentos, Universidade Estadual de Londrina (UEL), Londrina, PR, Brasil.

Introdução: A geleia é um produto obtido pela cocção de frutas inteiras ou em pedaços, polpas ou sucos de frutas, com açúcar e água, e concentrado até a consistência gelatinosa. A polidextrose é uma fibra dietética que pode ser usada como substituto do açúcar. **Objetivo:** Elaborar e comparar a composição nutricional de geleia extra de maracujá com e sem adição de polidextrose. **Metodologia:** Foram utilizadas polpas de frutos de maracujá amarelo para a elaboração de duas formulações de geleia extra: 1) Geleia com polidextrose (F1): 50% de polpa, 50% de açúcar (15% de glicose, 10% de polidextrose e 25% de sacarose). 2) Geleia sem adição de polidextrose (F2): 50% de polpa, 50% de açúcar (15% de glicose e 35% de sacarose). Ambas as formulações foram elaboradas com 1% de pectina considerando a polpa e 1g de pectina para cada 150g de açúcar. Foi adicionado bicarbonato de sódio (0,30%) para correção do pH (3,2). O teor de sólidos solúveis e o pH foram avaliados na polpa, durante e ao término da elaboração da geleia. O pH foi determinado em potenciômetro e o teor de sólidos solúveis em refratômetro digital. A composição nutricional das formulações foi determinada por meio de cálculo teórico, considerando uma tabela de composição de alimentos e a polidextrose considerou o laudo técnico. **Resultados:** O teor de sólidos solúveis final da F1 foi de 68°Brix e 3,1 de pH. A F2 apresentou 69°Brix e 3,1 de pH final. Ambas as geleias apresentaram coloração amarela, aroma característico do maracujá, sabor levemente azedo e muito brilho. Quanto à informação nutricional, a F1 apresentou 297,07 Kcal/100g, 71,65g de carboidrato e 8,26g de fibras em cada 100g de amostra. A F2 apresentou 302,08 Kcal/100g, 74,80 g de carboidratos e 1,4 g de fibras em cada 100 g de geleia. De acordo com a legislação brasileira vigente, a geleia de maracujá com polidextrose é considerada rica em fibras. Os resultados foram expressos em massa integral e não houve repetição das formulações e análises. **Conclusão:** A adição de 10% de polidextrose em geleia extra de maracujá contribuiu para aumentar o teor de fibras, melhorando a qualidade nutricional do produto, tornando-se uma opção mais saudável.

Palavras-chave: Fibras; Geleia de frutas; Maracujá.