

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICA, MICROBIOLÓGICA E SENSORIAIS DE GELEIAS LIGHT DE UVA

Pesquisador(es): CANANI, Viviany; BALESTRIN, Marina Gasser Baretta; ARIOTTI, Ana Paula; SOUZA, Edson Luiz de; SOARES, Fabiana Andreia Schäfer De Martini

Curso: Nutrição

Área: Saúde e da Vida

Resumo: As geleias são uma alternativa de aproveitamento de frutos, possibilitando sua utilização, maior oferta e qualidade na comercialização. O trabalho tem como objetivo avaliar as características físico-químicas, microbiológicas e sensoriais de geleias com teor reduzido de açúcar de uva. Foram elaboradas duas formulações de geleias de uva, sendo uma convencional e uma light. Nas formulações light o teor de sacarose foi reduzido em 35% em relação à formulação convencional, sendo que a doçura foi repostada pelo uso dos edulcorantes sucralose. Após o processamento das geleias avaliou-se o conteúdo de umidade, minerais, proteína, açúcares totais, açúcares redutores açúcares não redutores, sólidos solúveis, pH, acidez e fluidez e as análises microbiológicas de contagem total de bactérias mesófilas, de bolores e leveduras, de *Escherichia coli* e *Staphylococcus aureus*. Além da avaliação sensorial de aceitabilidade e em relação aos atributos de textura, doçura, odor, sabor geral, sabor residual e sabor ácido. Quanto às características microbiológicas, todas as formulações enquadraram-se nos padrões microbiológicos estabelecidos pela legislação brasileira. As geleias light apresentam uma boa opção para o aproveitamento do uva e inserção de novos produtos no mercado, por apresentarem características similares com o produto convencional e boa aceitação pelo consumidor.

Palavras-chave: Geleia de baixo valor calórico. Hidrocoloides. Sucralose.

E-mails: vivianycanani@hotmail.com, fabiana.soares@unoesc.edu.br