

ELABORAÇÃO, ANÁLISE FUNCIONAL E FÍSICO-QUÍMICA DE UMA GELEIA DE AÇAÍ

BRANDÃO, DOUGLAS CARDOSO¹
SILVA, ROSSANA PIERANGELI GODINHO²

¹Graduando, Curso de Farmácia do Centro Universitário de Patos de Minas
²Professora, Doutora do Centro Universitário de Patos de Minas

Os maus hábitos alimentares tem originado elevada incidência de doenças crônicas degenerativas entre as pessoas, especialmente o câncer, a obesidade, a diabetes e doenças cardiovasculares. O açaí é um fruto que pode ser utilizado para o combate de inúmeras doenças, devido aos seus valores nutricionais vem despertando o interesse para pesquisas em todo o mundo. O objetivo deste estudo foi desenvolver uma geleia a base de açaí, analisar as propriedades funcionais e determinar suas características físico-químicas. A elaboração da geleia foi realizada no laboratório de Técnica Dietética – UNIPAM. Para a elaboração foi realizado o aquecimento da polpa, adição do açúcar, ponto da geleia, acondicionamento e embalagem. As análises funcionais e físico-químicas foram realizadas no Laboratório de Bromatologia do UNIPAM. Dentre as análises funcionais foram determinados: quantificação de antocianinas, fibras e vitamina C. Nas análises físico-químicas foram determinados: umidade, matéria seca, cinzas, lipídeos, pH e proteínas. Todas as análises foram realizadas em triplicata. As geleias apresentaram consistência firme, macias, coloração roxa brilhante, sabor e aroma característicos de açaí. No que tange a análise funcional a geleia apresentou ótimos valores de antocianinas ($300 \text{ mg} \pm 0,1$) fibras ($5,64 \text{ g} \pm 0,5$) e Vitamina C ($20 \text{ mg} \pm 0,01$), podendo ser incluída no ranking dos frutos com elevado potencial nutracêutico, devido a presença de compostos fenólicos e vitamina C. As análises físico-químicas apresentaram os seguintes resultados: umidade ($60,9\% \pm 0,2$), matéria-seca ($39,1\% \pm 0,2$), proteínas ($6,0\% \pm 0,2$), cinzas ($1,2\% \pm 0,08$), lipídeos ($1,62\% \pm 0,01$), e pH ($4,4 \pm 0,02$). As análises obtiveram resultados semelhantes quando comparadas na literatura, com estudos feitos em polpas e produtos a base de açaí, fatores estes que contribuiram para a formação da consistência e potencial nutritivo desejáveis da geleia.

Área temática: Farmácia