



DESENVOLVIMENTO DE GELEIA PARA UTILIZAÇÃO DE FRUTAS NÃO COMERCIALIZAVEIS EM FEIRA LIVRE DE UMA CIDADE DO INTERIOR DA PARAÍBA

Tereza Cecília Costa de Almeida ¹, Raphaela Veloso Rodrigues Dantas ²

RESUMO

As feiras livres representam importante atividade econômica, que continuam com limitações históricas, ajudando a gerar perdas consideráveis de frutas e verduras. O desenvolvimento de novos produtos utilizando frutas não comercializadas constitui oportunidade econômica, podendo reduzir perdas financeiras, bem como do lixo orgânico produzido. Desse modo, o presente projeto visa utilizar frutas não comercializadas ao final da feira livre de uma cidade do interior da Paraíba como matéria prima para elaboração de geleias, gerando valor agregado a esses insumos. Os ingredientes foram adquiridos na feira livre de Cuité- Pb. Foram elaborados duas formulações de geleias, uma de geleia de abacaxi e geleia de abacaxi com casca. Para a atividade físico-química, foram determinados o teor de umidade (%), cinzas (%), acidez, pH, atividade de água (A_w) e °Brix. Foram medidos os fenólicos totais e atividade antioxidante ABTS. Os as amostras em triplicata foram analisadas pela ANOVA e os grupos foram comparados pelo teste *T-student*. Os teores de umidade e atividade de água para a GA e GAC foram, $26,94 \pm 0,65$ e $31,48 \pm 6,36$, $0,8130 \pm 0,00$ e $0,8300 \pm 0,00$ respectivamente. A GAC apresentou valor maior de cinzas $0,39 \pm 0,00$ quando comparado com GA que foram de $0,37 \pm 0,00$. A GAC teve valores de fenólicos totais e ABTS superiores a GA. O presente estudo, evidenciou a viabilidade da utilização de frutas em avançado grau de maturação e mesmo com algumas avarias para o desenvolvimento de geleias como uma excelente alternativa para a diminuição do desperdício, por se tratar de produtos de fácil acesso, que possui boa aceitação e alta qualidade nutricional. Ressalta-se a necessidade de ampliação desse estudo, com análises tecnológicas, sensoriais e microbiológicas.

Palavras-chave: Consumo Sustentável, Feira-livre, Geleia

¹Aluno do Tereza Cecília Costa de Almeida, Departamento de Nutrição, UFPA, Campina Grande, PB, e-mail: tereza.cecilia@estudante.ufpa.edu.br

²Doutor, Prof. Adjunto, Unidade Acadêmica de Saúde, Centro de Educação em Saúde, UFPA, Campina Grande, PB, e-mail: raphaela.veloso@professor.ufpa.edu.br



DEVELOPMENT OF JELLY FOR THE USE OF NON-MARKETABLE FRUITS AT AN OPEN FAIR IN NA INLAND CITY OF PARAÍBA

ABSTRACT

Open markets represent an important economic activity, which continues to have historical limitations, contributing to generate considerable losses of fruits and vegetables. The development of new products using non-commercialized fruit is an economic opportunity and can reduce economic losses as well as the organic waste produced. Thus, this project aims to use fruits that are not sold at the end of the open market in a city in the interior of Paraíba as raw material for the production of jams, generating added value to these inputs. The ingredients were purchased at the Cuité-Pb open-air market. Two jellies were formulated, a pineapple jelly and a pineapple jelly with its skin. For the physicochemical activity, the moisture content (%), ash (%), acidity, pH, water activity (A_w) and °Brix were determined. Total phenolics and ABTS antioxidant activity were measured. The moisture content and water activity for GA and GAC were 26.94 ± 0.65 and 31.48 ± 6.36 , 0.8130 ± 0.00 and 0.8300 ± 0.00 respectively. The GAC had a higher value of 0.39 ± 0.00 ashes compared to GA, which were 0.37 ± 0.00 . GAC had values of total phenols and ABTS higher than GA. The present study showed the feasibility of using fruits in an advanced degree of maturity and even with some damage for the development of jellies as an excellent alternative to reduce waste, as they are products of easy access, good acceptance and high nutritional quality. We highlight the need to expand this study, with technological, sensory and microbiological analyzes.

Keywords: Sustainable Consumption, Open Market, Jam