

XX CONGRESSO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA  
GRANDE



## TENÇÃO DE PECTINA DE MAÇÃ PARA DESENVOLVIMENTO DE GELEIA

Bárbara Nicole Pereira de Mello <sup>1</sup>, Thaísa Abrantes Souza Gusmão <sup>2</sup>

### RESUMO

A geleia de fruta é um produto que possui constituintes básicos como: fruta ou polpa, pectina, ácido e açúcar ou adoçantes. A utilização de pectina e de ácido cítrico é feita com o intuito de contrabalançar sabores e promover a estabilidade do produto, além de garantir a textura adequada. Na elaboração de geleias, a pectina é usada devido ao seu poder gelificante, espessante e estabilizante. As pectinas comerciais são comumente extraídas de frutas cítricas, como a laranja e limão, ou albedo de maracujá. Diante do exposto o objetivo deste trabalho foi elaborar e avaliar as características físico-químicas e químicas da geleia de acerola com adição de pectina obtida da maçã, variando entre a pectina industrial e a pectina extraída. Verificou-se também a influência sobre as variáveis respostas acidez, pH, °Brix, teor de água, ácido ascórbico e textura em relação às geleias. Concluiu-se que apesar dos demais parâmetros físico-químicos e químicos estarem compatíveis com a literatura os resultados para teor de água se encontram acima do permitido e os valores para o parâmetro firmeza foram abaixo do esperado para a formulação desenvolvida com a pectina de maça, estudos posteriores devem ser realizados a fim de aprimorarem o processo de extração da pectina da maçã para que ela possa conter melhores propriedades gelificantes.

**Palavras-chave:** Novos Produtos; Pectina; *Malpighia punicifolia* L.

<sup>1</sup>Aluno de Engenharia de Alimentos, Unidade Acadêmica de Engenharia de Alimentos UFCG, Campina Grande, PB, e-mail: barbara.nicole@estudante.ufcg.edu.br

<sup>2</sup>Doutor, Professor do Magistério Superior, Unidade Acadêmica de Engenharia de Alimentos, UFCG, Campina Grande, PB, e-mail: thaisa.abrantes@professor.ufcg.edu.br

XX CONGRESSO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA  
GRANDE



## OBTAINING APPLE PECTIN FOR DEVELOPING JELLY

### ABSTRACT

Fruit jelly is a product that has basic constituents such as: fruit or pulp, pectin, acid and sugar or sweeteners. The use of pectin and citric acid is made with the aim of counterbalancing flavors and promoting product stability, in addition to ensuring adequate texture. When making jellies, pectin is used due to its gelling, thickening and stabilizing power. Commercial pectins are commonly extracted from citrus fruits, such as orange and lemon, or passion fruit albedo. In view of the above, the objective of this work was to develop and evaluate the physical-chemical and chemical characteristics of acerola jelly with the addition of pectin obtained from apples, varying between industrial pectin and extracted pectin. The influence on the variable responses acidity, pH, °Brix, water content, ascorbic acid and texture in relation to jellies was also verified. It was concluded that although the other physical-chemical and chemical parameters were compatible with the literature, the results for water content were above the permitted level and those for firmness were below expectations, further studies must be carried out in order to improve the process. extraction of apple pectin so that it can contain better gelling properties.

**Keywords:** New Products; Pectin; *Malpighia punicifolia*