

Considerações Finais

A polpa da 'BRS Sertão Forte' apresenta características que favorecem a obtenção do gel e com maior controle de

qualidade no processamento. Conjuntamente, o uso de pectina comercial contribui para o ponto final da geleia, evitando longos períodos de cocção e o escurecimento do produto.

Instruções Técnicas da Embrapa Semiárido

on line

Petrolina, Novembro de 2016

129

Processamento do maracujá-da-caatinga 'BRS Sertão Forte': elaboração de geleia



¹Tecnóloga de Alimentos, D.Sc. em Tecnologia de Alimentos, pesquisadora da Embrapa Semiárido, Petrolina, PE.

²Engenheira de Alimentos, D.Sc. em Ciência de Alimentos, pesquisadora da Embrapa Semiárido, Petrolina, PE.



Ministério da
Agricultura, Pecuária
e Abastecimento



Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
Centro de Pesquisa Agropecuária do Trópico Semiárido
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
BR 428, km 152, s/n | Zona Rural | Caixa Postal 23 | CEP 56302-970 | Petrolina, PE
Fone (87) 3866.3600 | <https://www.embrapa.br/fale-conosco/sac> | www.embrapa.br/semiarido
Foto da capa: Ana Cecília Poloni Rybka | [Formato digital](#)

CGPE 13248

Clívia Danúbia Pinho da Costa Castro¹
Ana Cecília Poloni Rybka²

Introdução

As características heterogêneas dos maracujás-da-caatinga (*Passiflora cincinnata* Mast.), oriundos de diferentes acessos silvestres, refletem na obtenção de doces com qualidade variável, ou seja, com cor, sabor e textura diferentes para um mesmo produto.

Com o objetivo de desenvolver uma variedade de maracujá-do-caatinga com qualidade definida e própria para o processamento, a Embrapa Semiárido, em parceria com a Embrapa Cerrados, lançou a cultivar BRS Sertão Forte. O fruto representa uma alternativa para o mercado de frutas especiais destinadas ao processamento industrial, com características bem definidas: coloração verde-clara, quando maduros; polpa ácida e de coloração amarelo-clara a esbranquiçada; peso de 109 g a 212 g; sólidos solúveis de 8 °Brix a 13 °Brix; pH em torno de 3,3; rendimento em torno de 35% de polpa, quando extraída manualmente, e de 50%, em despolpadora rotativa.

A cultivar BRS Sertão Forte apresenta um pH naturalmente adequado para a formação do gel, permitindo definir formulações com maior controle no processo. Neste trabalho, recomenda-se uma formulação para essa nova cultivar sem o uso de regulador de acidez.

Obtenção da polpa

Para a obtenção da polpa propõem-se os seguintes procedimentos: colheita de frutos maduros (Figura 1); lavagem dos frutos em água clorada utilizando-se 200 mg.L⁻¹ de cloro ativo por 20 minutos, enxaguando-se com água filtrada (Figura 1); corte manual dos frutos (Figura 1) e despolpamento mecânico para a separação da polpa e das sementes (Figura 1).

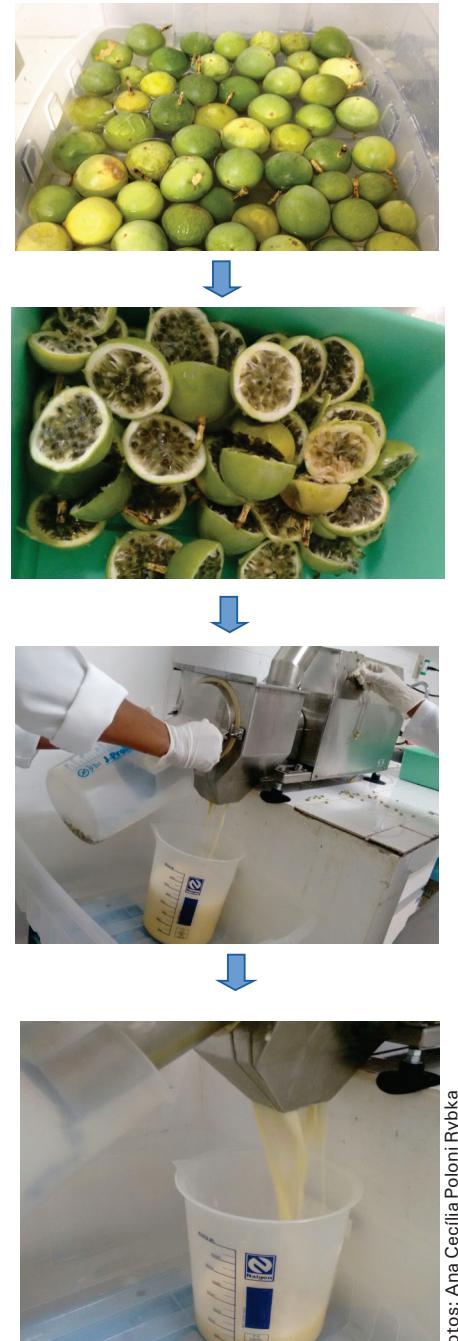


Figura 1. Obtenção da polpa de maracujá-da-caatinga (*Passiflora cincinnata* Mast.) 'BRS Sertão Forte'.
Fotos: Ana Cecília Poloni Rybka

Deve-se sanitizar todos os equipamentos, utensílios e embalagens, podendo-se realizar o mesmo procedimento de lavagem dos frutos.

Elaboração da geleia

Para a elaboração da geleia, utiliza-se polpa de maracujá-da-caatinga 'BR Sertão Forte', sacarose (açúcar cristal comercial) e pectina comercial. A quantidade dos ingredientes para se obter 500 g de geleia está apresentada na Tabela 1.

Depois de pesar a quantidade necessária de sacarose, deve-se separá-la em duas partes. Uma delas deve ter dez vezes o peso de pectina a ser adicionado. Considerando-se as informações da Tabela 1, separa-se 100 g de sacarose. A pectina pesada deve ser homogeneizada com esta parte da sacarose antes de ser adicionada à geleia. Os outros 340 g da sacarose permanecem puros.

Após a pesagem dos ingredientes, a polpa é aquecida em fogão industrial em caçarola de aço inoxidável, sob agitação constante, até a temperatura de 65 °C. Sob essas condições, é adicionada a parte de sacarose pura no centro do recipiente de modo que o açúcar não entre em contato com as extremidades, evitando-se a caramelização.

A temperatura deve ser controlada por meio de um termômetro.

Ao adicionar a sacarose, a temperatura da mistura diminui. Deve-se continuar a agitação até que retorne para 65 °C, quando se adiciona a parte da sacarose homogeneizada com a pectina, com os mesmos cuidados da adição anterior.

A geleia deve ser concentrada até atingir 63 °Brix, utilizando-se um refratômetro digital. Posteriormente, dever ser envasada a quente em frascos de vidro previamente sanitizados, seguido do fechamento da embalagem e resfriamento em água à temperatura ambiente por cerca de 15 minutos.

A geleia mantém as características da 'BRS Sertão Forte', com acidez pronunciada e cor amarelo-escuro, com tendência ao dourado (Figura 2).



Foto: Ana Cecília Poloni Rybka

Figura 2. Geleia de maracujá-da-caatinga (*Passiflora cincinnata* Mast.) 'BRS Sertão Forte'.

Tabela 1. Proporção de ingredientes para elaboração de 500 g de geleia de maracujá-da-caatinga (*Passiflora cincinnata* Mast.) 'BRS Sertão Forte'.

Ingrediente	Quantidade (g)	Proporção (%)
Polpa de maracujá- da- caatinga (12 °Brix e pH 3,34)	550	55
Sacarose	440	44
Pectina	10	1