

**Instruções Técnicas da
Embrapa Semi-Árido**

58

Petrolina, outubro de 2004

**GELÉIA DO FRUTO DO
UMBUZEIRO**



**Nilton de Brito Cavalcanti
José Barbosa dos Anjos**

Nilton de Brito Cavalcanti - Administrador de Empresas, M.Sc. em Extensão Rural. Embrapa Semi-Árido, C.P. 23, 56302-970 Petrolina-PE.

José Barbosa dos Anjos - Eng^o Agr^o, M.Sc. em Mecanização Agrícola. Embrapa Semi-Árido.

O FRUTO DO UMBUZEIRO

Diversas formas de aproveitamento do fruto do umbuzeiro (*Spondias tuberosa* Arruda), tais como suco, doce, umbuzada, licor, xarope e geléias, demonstram o potencial que a espécie tem para contribuir para a melhoria da renda familiar dos agricultores da região semi-árida do Nordeste, de forma especial, com a sua industrialização caseira. A colheita do fruto do umbuzeiro, na época da safra, é uma das principais fontes de absorção de mão-de-obra e de renda dos pequenos agricultores (Figura 1)

Nilton de Brito Cavalcanti



Fig. 1. Agricultora na colheita de frutos de umbuzeiro.

A GELÉIA

A geléia do fruto do umbuzeiro é um concentrado composto de 1000 ml de água do cozimento dos frutos e 500 g de açúcar submetidos ao fogo, até que o conteúdo de sólidos solúveis alcance valores entre 65 e 70%. Esta concentração pode ser obtida após 45 minutos de cozimento. A geléia pode ser obtida de frutas inteiras ou em pedaços, da polpa ou do suco de frutas, adicionados a partes de açúcar e ácidos.

A geléia de frutas é uma substância de consistência gelatinosa e translúcida.

OBTENÇÃO DOS FRUTOS

Os frutos para o preparo da geléia devem ser colhidos de vez ou maduros, livres de sujeiras e injúrias (Figura 2). Após a colheita e seleção, os frutos devem ser lavados em água corrente e posteriormente imersos em uma solução de água, com 10 a 20 ppm de cloro, para sanitização dos mesmos, por 30 minutos. Posteriormente, devem ser lavados novamente em água corrente e potável.

Nilton de Brito Cavalcanti



Fig. 2. Frutos do umbuzeiro.

COZIMENTO DOS FRUTOS

Após a lavagem, os frutos devem ser cozidos inteiros com a casca, retirando apenas o pedúnculo, em um recipiente com água, de forma que a última camada de frutos fique parcialmente descoberta, por um período entre 8 e 10 minutos, logo após o início da fervura (Figura 3). Quando os frutos apresentarem uma coloração verde claro, deve-se escorrer a água com uma peneira que não

permita a passagem dos frutos.

Nilton de Brito Cavalcanti



Fig. 3. Cozimento dos frutos.

Após a retirada da água, esta deve ser passada em uma peneira fina para a retirada de possíveis partes da casca dos frutos e medida para o processamento adequado da geléia (Figura, 4).

Nilton de Brito Cavalcanti

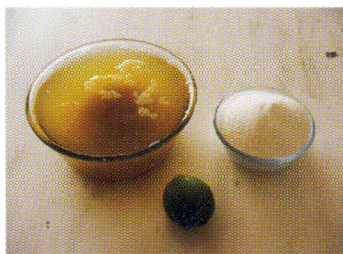


Fig. 4. Água, açúcar e limão.

PROCESSAMENTO DA GELÉIA

Para o processamento da geléia, deve-se adicionar, para cada litro da água proveniente do cozimento do umbu, 500 g de açúcar cristal e 4 g de ácido cítrico e/ou o suco de 1 limão.

Misture o açúcar com a água, e mexa bem até a perfeita dissolução do açúcar. Depois, adicione o ácido ou o suco do limão e leve ao fogo. O ácido cítrico deve ser dissolvido em um pouco de água antes de ser adicionado à mistura.

Deixe a mistura ferver e mexa de vez em quando por 45 minutos. Quando a mistura estiver com uma

cor avermelhada com bastante espuma, retire uma pequena porção e coloque em um pires para esfriar por 3 minutos. O restante da mistura deve continuar no fogo; se a porção endurecer sem espalhar e apresentar uma consistência de gel, a geléia está no ponto (Figura 5).

Nilton de Brito Cavalcanti

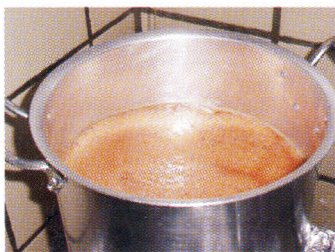


Fig. 5. Geléia no ponto.

Ao atingir o ponto ideal, a geléia deve ser retirada do fogo e colocada em recipientes (vidro e/ou plástico) ainda quente (Figura 6). Deixar esfriar por 5 minutos e tampar, virando os recipientes com a tampa para baixo por 3 minutos; posteriormente, armazenar em local seco e arejado.

O ponto da geléia pode ser obtido, também, com o auxílio de um termômetro quando esta apresentar temperatura de 105°C ou com um refratômetro entre 65 e 70° Brix.

Nilton de Brito Cavalcanti



Fig. 6. Acondicionamento da geléia.

Instruções Técnicas da Embrapa Semi-Árido são publicações com periodicidade irregular. Com este tipo de publicação, pretende-se divulgar as tecnologias agropecuárias apropriadas e de interesse econômico para a região semi-árida do Nordeste Brasileiro.

Revisão Editorial: Eduardo Assis Menezes.

Diagramação: Alex Uilamar do Nascimento Cunha.

Foto da capa: Nilton de Brito Cavalcanti

Tiragem: 500 exemplares