

Uso de pectina natural na produção de geleia de pêsego.

CIGOGNINI, Suleiga¹
BORSZCZ, Valeria²

A pectina é um polissacarídeo de estrutura complexa encontrada principalmente na lamela média dos tecidos de plantas superiores e muito utilizada no processamento de geleia, devido seu alto poder geleificante e na suplementação alimentar como fibra dietética solúvel. A sua extração varia de acordo com a matéria-prima e o seu processo compreende a etapa de extração do vegetal de origem, em meio aquoso, purificação do líquido extraído e isolamento da pectina por precipitação. Algumas práticas de laboratório são inviáveis de se realizar em período destinado a sala de aula, por serem muito demoradas, requerendo cuidado e repetições. Frente a isso, o objetivo deste trabalho foi realizar um experimento de extração e quantificação do teor de pectina, avaliação de sua eficiência na formação de gel e apresentação dos resultados aos discentes matriculados na disciplina de Tecnologia de Frutas e Vegetais dos cursos Técnico em Alimentos e Engenharia de Alimentos, em uma complementação didática. Para extração da pectina, em meio ácido (1% ácido cítrico, 90°C, 2h), foram utilizados albedos de três tipos de laranja (Bahia, Toranja e Cidra) adquiridos de pomares da região de Erechim e, para determinação seguiu-se o procedimento proposto na literatura (Rangana, 1979). Na elaboração da geleia foi utilizada uma mistura de polpa de pêsego, extrato de pectina, açúcar e ácido que foram submetidas ao processo de cozimento, envase, resfriamento a avaliação da consistência final. A laranja tipo Bahia apresentou maior teor de pectina (4,9%) e firmeza do produto final, seguida de Cidra (3,3%) e Toranja (1,9%), porém a laranja tipo Cidra apresentou um produto mais viscoso, apresentando característica próxima a um melado e não formando um gel consistente. Em uma atividade de aula prática curricular os alunos realizaram o processo de extração e a formação do gel qualitativamente, sendo os resultados comparados com o obtido quantitativamente. Observou-se um comportamento de interação e instigação entre os alunos, sobre o assunto abordado. Conclui-se que as pectinas extraídas de albedo de laranja podem ser amplamente empregadas no processo de geleificação de alimentos e, que atividades experimentais auxiliam na fixação do conteúdo aprendido em sala de aula, permitindo que os estudantes aprendam a usar ativamente o conhecimento adquirido e, dessa maneira, possam estabelecer novas relações com o mundo do trabalho.

Palavras-chave: extração, pectina, geleia, práticas experimentais.

Modalidade: Ensino

¹ Técnico em Alimentos, Instituto Federal de Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul (IFRS), *Campus* Erechim/RS, suleigacigognini@gmail.com.

² Orientadora, Docente, Técnico em Alimentos e Engenharia de Alimentos, Instituto Federal de Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul (IFRS), *Campus* Erechim/RS, valeria.b@erechim.ifrs.edu.br.