

Desenvolvimento de geleia sem açúcar adicionado: uma proposta para a agricultura familiar

Daiane Cervinski¹, Greici Bergamo¹, Guilherme Barcellos de Moura¹, Valeria Borszcz^{1*}

*Orientadora

¹Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul (IFRS) –
Campus Erechim. Erechim, RS

A agricultura familiar está presente em todas as regiões do país e se destaca por uma diversa produção de alimentos, seja in natura ou processados em agroindústrias. Um alimento comumente comercializado pelos agricultores que produzem frutas e hortaliças é a geleia, que é preparada convencionalmente com adição de suco ou polpa de fruta, pectina, açúcar e ácido. Esse produto é disponibilizado para a alimentação escolar pública e uma das diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é a proibição da oferta de alimentos com adição de açúcar, mel e adoçante para crianças que frequentam escolas públicas, entre zero e três anos de idade. Diante disso, o produtor de doces e geleias encontra desafios na elaboração desse tipo de produto, devido a falta de pessoal especializado, tempo e tecnologia. O objetivo deste trabalho foi elaborar uma geleia sem adição de açúcar, atendendo a uma demanda recebida por instituições vinculadas à agricultura familiar da região do Alto Uruguai Gaúcho. Para o desenvolvimento da geleia foi escolhido o fruto laranja por ser uma cultura regional, adicionado com suco concentrado de maçã (20%), para intensificar o gosto doce, e a mandioca para promover o aumento da viscosidade e estabilidade do produto. Testes preliminares foram realizados com o emprego de mandioca amarela (5 e 10%) e fibra de mandioca (1%). A geleia com 10% de mandioca apresentou consistência similar a um produto convencional - que utiliza pectina de baixa metoxilação (1%) como agente gelificante para geleia zero açúcar -, com sabor característico e aceito sensorialmente. A avaliação microbiológica foi realizada e os resultados obtidos demonstraram que o produto atende aos padrões de alimentos seguros estabelecidos pela legislação vigente. Como etapas seguintes deste trabalho, será realizada análise de vida de prateleira, análise de composição nutricional e apresentação do produto aos fabricantes de doces da região. Com esta ação, espera-se o aceite do produto pelo consumidor e produtores, não apenas para atender a demanda das escolas, como também para oferecer um produto inovador à população, sem açúcar adicionado, e agregar valor às culturas produzidas por pequenos agricultores rurais.

Palavras-chave: Alimentação Saudável; Saúde; Produção Rural.

Modalidade: Extensão