

APRIMORAMENTO DAS TÉCNICAS ARTESANAIS DA GELEIA DE MARACUJÁ COM A GELEIA DE MELÃO

ALISSON GABRIEL LEITE CARNEIRO¹
ANA CAROLINA SOBREIRA MARCHIORI²

RESUMO

Tendo em vista que o Sucesso de uma geleia esta afiliado com a seleção da melhor fruta e do processamento correto, deve envolver pectina e açúcar, sem causar alterações microbiológica, além de apresentar cor clara, brilhante, sem açucarar, cheiro e sabor característico das frutas de origem. pesquisa-se sobre o Aprimoramento das técnicas artesanais da geleia de maracujá com a geleia de melão, a fim de demonstrar de forma Geral a melhor técnica utilizada na produção. O maracujá usado na geleia e uma fruta nativa do América do Sul especialmente no Brasil, ela foi encontrada no século XVI por missionários espanhóis. O maracujá é um ingrediente versátil na culinária e na gastronomia e que já está fazendo parte do dia a dia da população nos dias dê hoje. O melão usado na geleia surgiu no Rio Grande do Norte. O melão é uma fruta consumida no mundo todo principalmente no Brasil na região nordeste, o melão se destaca por ser uma fruta refrescante, relaxante e rica em carboidratos. O Geleado de maracujá com melão é rico em vários nutrientes principalmente em carboidratos e proteínas além da digestão fácil esse geleado é perfeito para pessoas que fazem academia e que querem comer algo doce sem sair da sua dieta.

PALAVRAS-CHAVE: Geleia de maracujá. Melão. Produção artesanal. Análise sensorial.

INTRODUÇÃO

A geléia de fruta é o produto obtido pelo cozimento de frutas. O Sucesso de uma geleia esta afiliado com a seleção da melhor fruta e do processamento correto, deve envolver pectina e açúcar, sem causar alterações microbiológicas, além de apresentar cor clara, brilhante, sem açucarar, cheiro e sabor característico das frutas de origem. (PEREIRA et al ,2014)

Para o autor Amadeu et.al (2020) a evolução de resíduos do processamento de frutas para ampliação de novos produtos busca reduzir o desperdício,

¹ Alisson Gabriel Leite Carneiro – Graduando no Curso Técnico em Agroindústria – Alisson.carneiro@etec.sp.gov.br

² Ana Carolina Sobreira Marchiori - Graduando no Curso Técnico em Agroindústria – ana.marchiori01@etec.sp.gov.br

armazenar o valor a matéria prima e encaixar no mercado um alimento com maior conteúdo nutricional, tendo em vista os compostos presentes em sementes e cascas.

Segundo Pereira (2014) o autor adverte que a geleia mista tem mais aceitação quando comparada ado “Geleado”, pois além de ter um ótimo sabor, a geleia mista também oferece um alto valor nutritivo nativo das frutas utilizadas.

O objetivo deste trabalho foi verificar a possibilidade de aproveitamento da semente do maracujá e da casca do melão para a produção de geleia que favoreça aceitabilidade entre consumidores. Como parte do artigo objetiva a descrever as técnicas de produção analisando sua composição nutricional através da determinação do valor energético e de características bioquímicas.

1 ELABORAÇÃO DA GELEIA DE MARACUJÁ E MELÃO

1.1 Geleia de maracujá

O maracujá ou (*Passiflora alata*) é uma espécie nativa da América do Sul, especialmente do Brasil. Seu cultivo tem se expandido por causa do seu devido preço alcançado pelos seus frutos. (FERRARI et al ,2004).

Segundo Sales et al (2016) o maracujá é uma fruta originária da América do Sul. Ela foi encontrada no século XVI por missionários espanhóis que ficaram encantados com a beleza das flores do maracujá que pareciam simbolizar os elementos presente na paixão de Cristo, por essa razão os espanhóis denominaram o maracujá com passiflora.

O maracujá é um ingrediente versátil na culinária e na gastronomia. Vai bem com as receitas doces e salgadas. Além de seus benefícios nutricionais, seu sabor é inconfundível agrada a maioria dos brasileiros por sua característica tropical leve e azedinha que torna qualquer receita saborosa (SILVA et al, 2020)

Apesar de toda parte da fruta serem utilizada para aplicações gastronômicas como: sucos, sorvetes, caldas, geleias, bolos e outros doces. Concluiu-se que a fruta estudada de origem americana está fazendo parte do dia a dia da população até nos tempos de hoje. (SALES et al, 2016).

1.2 Geleia de melão

O melão ou (mucunã-rasteira) surgiu na região de Mossoró e Açú, no Rio Grande do Norte. (AQUINO; CAJAZEIRA,2008).

O meloeiro é uma espécie que produz o fruto mais adiantado em relação as demais fruteiras, desse modo, pode responder mais prontamente ao aumento da demanda ou de exigência do mercado consumidor. (OLIVEIRA et al,2017).

Para Madeira (2017) O melão é uma fruta consumida no mundo inteiro, destacando-se no Brasil, especialmente na região Nordeste. Seu alto consumo acompanha grandes quantidades de resíduos, como casca e sementes, provenientes do seu processamento e suas propriedades nutricionais está associada à sua capacidade antioxidante, efeito anti-tumoral, propriedades probióticas e seu potencial para produção de enzimas.

2 VALORES FISICO-QUÍMICO DO MARACUJÁ E DO MELÃO

2.1 Tabela Nutricional do melão

Tabela 1 - Composição nutricional centesimal média da polpa do melão

Composição	Conteúdo	Composição	Conteúdo
Umidade (%)	91,3	Potássio (mg)	216
Energia (kcal)	29,0	Fósforo (mg)	10
Proteína (g)	0,7	Magnésio (mg)	6
Lipídeos (g)	Tr	Ácido ascórbico (mg)	8,7
Carboidratos (g)	7,5		

Tr: Traços

Fonte: CUNHA, 2019

Ao melão são destacadas propriedades medicinais, como calmante, refrescante e laxante, e sua porção comestível representa 55% do fruto; também é considerado fontes significativas de outros nutrientes como açúcar, fibras e fitoquímicos. (CUNHA,2019).

2.2 Tabela Nutricional do maracujá

Tabela 2. Composição química da polpa do maracujá.

Composição química da polpa do maracujá (por 100 gramas)	
Calorias	90,0 Kcal
Glicídios	21,2 g
Proteínas	2,2 g
Lipídios	0,7 g
Cálcio	13 mg
Fósforo	17 mg
Ferro	1,6 mg
Potássio	360 mg
Vitamina A	70 mcg
Vitamina B1	150 mcg
Vitamina B2	100 mcg
Vitamina C	15,6 mg

FRANCO, 2007.

Comparando com a tabela anterior Pita (2012) destaca que a polpa de modo geral é formada por sementes pretas, cobertas de uma substância amarela e translúcida, ligeiramente ácida e de aroma acentuado, sendo consumida ao natural ou em sucos e que a composição do suco do maracujá é a seguinte: calorias (51 a 53 Kcal), proteínas (0,39 a 0,67 g), carboidratos (13,6 a 13,7 g), gordura (0,05 g), cálcio (3,6-3,8 mg), fósforo (12,4-24,6 mg), vitamina A (717 a 2.410 mg).

3 METODOLOGIA

Para elaboração deste trabalho, foram realizadas pesquisas através de sites disponibilizados na internet. Para alcançar os objetivos deste trabalho faz-se necessário efetuar pesquisa bibliográfica a respeito do APRIMORAMENTO DAS TÉCNICAS ARTESANAIS DA GELEIA DE MARACUJÁ COM A GELEIA DE MELÃO com a realização de pesquisas de obras e trabalhos acadêmicos mais atuais, num período delimitado entre 2012 e 2020. Portanto, o método teórico utilizado neste trabalho se dará através de revisão bibliográfica que se classifica como sendo de caráter exploratório e experimental.

3.1 Produção da Geleia e ingredientes

INGREDIENTES

- 2 Xícaras (chá) de casca de melão picado (casca) amarela

- 1 Xícara (chá) de açúcar
- 4 cravos da Índia
- 1/4 xícara de água

MODO DE PREPARO

- 1- Lave bem as cascas.
- 2- Leve ao fogo para cozinhar com uma pouca água até ficar bem macia.
- 3- Depois de bem cozida, leve ao liquidificador e bata até formar uma pasta.
- 4- Transporte essa pasta para a panela e acrescente o açúcar; mexa até desgrudar da panela.
- 5- Depois de pronta, deixe esfriar e coloque em um recipiente de vidro e tampe.
- 6- Guarde na geladeira

INGREDIENTES

- 2 Maracujás grandes
- Açúcar
- Água

MODO DE PREPARO

- 1- Parta os maracujás, retire a polpa.
- 2- Bata a polpa com 2 dedos coe, vai ficar um suco concentrado de maracujá.
- 3- Reserve
- 4- Retire a casquinha amarela das cascas, deixando apenas a parte branca que se chama albedo.
- 5- Corte a parte branca bem picadinha e coloque para cozinhar com água o suficiente para cobrir, ela vai cozinhar até ficar bem molinha.
- 6- Depois bata essa parte branca no liquidificador até ficar um papa.
- 7- Coloque a papa na panela (meça 1 xícara), se der 1 xícara do papa, adicione 1 xícara de açúcar.
- 8- Acrescente o suco concentrado do maracujá e mexa até dar a consistência de geleia.

CONCLUSÃO

Conclui-se que a importância das técnicas utilizadas para a produção da geleia, tendo como matéria prima o maracujá e o melão, dando ênfase a diversos fatores das matérias primas escolhidas e apresentando o geleado como uma ótima opção para os consumidores de geleias. Podemos concluir que os aspectos

nutricionais dessas matérias primas ricas em proteínas, carboidratos e calorias. Para aquelas pessoas que fazem academias e dietas e que querem comer algo doce esse geleado é perfeita para essas pessoas mais exigentes.

REFERÊNCIAS

CAJAZEIRA, J.P; AQUINO, A. **Manejo e Controle de Plantas Daninhas no Cultivo do Melão**. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Fortaleza, CE Janeiro, 2008. Disponível em:

<https://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/bitstream/doc/657326/1/ci028.pdf> . Acesso em 12 de maio de 2021.

CUNHA, R.M.C.da. **Efeito do etanol, pulso de vácuo e/ou ultrassom como pré-tratamento na secagem do melão (Cucumis melo)**. UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO, Recife, 2019. Disponível em:

<https://repositorio.ufpe.br/bitstream/123456789/33973/1/DISSERTA%C3%87%C3%83O%20Renata%20Masur%20Carneiro%20da%20Cunha.pdf> . Acesso em 7 de abril de 2021.

FERRARI, R.A. et al. **Caracterização de subprodutos da industrialização do maracujá- aproveitamento das sementes**. Processamento industrial, Rev. Bras. Frutic, V. 26 (1), Abr. 2004. Disponível em:

<https://www.scielo.br/j/rbf/a/M59TPPVbhgXXkPRHTPdW8dh/abstract/?lang=pt.%20Acesso> . Acesso em: 2 de Junho de 2021.

MADEIRA, P. **Agregação de valor ao resíduo de melão: caracterização, avaliação de atividade antioxidante, antiproliferativa, potencial prebiótico e produção de enzimas**. Tese (Doutorado em Biotecnologia) - Centro de Tecnologia, Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Natal, 2017.

Disponível em: <https://repositorio.ufrn.br/handle/123456789/22716> . Acesso em 2 de junho de 2021.

OLIVEIRA, A.A. et al. **PRODUÇÃO DE MELÃO TIPO HAPPER SOB CONTROLE DA ACIDEZ E DOSES DE FÓSFORO**. Revista, congresso nacional de irrigação e drenagem, 2017. Disponível em:

https://www.researchgate.net/publication/320122798_PRODUCAO_DE_MELAO_TIPO_HAPPER_SOB_CONTROLE_DA_ACIDEZ_E_DOSES_DE_FOSFORO .

Acesso em 2 de junho de 2021.

PEREIRA, Helton Leonardo et.al. **Produção de Geleia Mista “Geleado”**.

Revista Faculdade Montes Belos (FMB), v. 7, nº 1, 2014, p (130-153), 2014.
Disponível em:

https://bdm.unb.br/bitstream/10483/14986/1/2016_KarenCrystineDeAra%C3%BAjoMoreira_tcc.pdf . Acesso em: 22 de outubro de 2020.

PITA, J.S.L. **Caracterização físico-química e nutricional da polpa e farinha da casca de maracujazeiros do mato e amarelo.** Universidade estadual do sudoeste da bahia – Uesb pró-reitoria de pesquisa e pós-graduação programa de pós-graduação em engenharia de alimentos, Itapetinga – BA 2012. Disponível em: <http://www2.uesb.br/ppg/ppgecal/wp-content/uploads/2017/04/JULYANE-PITA.pdf> . Acesso em 7 de abril de 2021.

SALES, G.M. et al. **Abacaxi e maracujá: do solo da américa para a mesa do mundo.** Revista Encontros Universitários da UFC, Fortaleza, v. 1, n. 1, 2016. Disponível em: <http://www.repositorio.ufc.br/handle/riufc/42645> . Acesso em: 12 de Maio de 2021.