



UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA
PRÓ-REITORIA DE EXTENSÃO E CULTURA



USO DE ADJUVANTES NA PRODUÇÃO DE GELEIAS A PARTIR DE FRUTOS DO CERRADO

Silva, Laiane Vieira da, laiane.silva@ufob.edu.br¹
Lopes, Flávio Santos¹
Prudêncio, Cláudia Vieira¹

¹Universidade Federal do Oeste da Bahia / Campus Reitor Edgard Santos

Resumo: O desenvolvimento econômico sustentável é um dos desafios atuais, e é fomentado pela Organização das Nações Unidas (ONU) através dos 17 objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS). Através dos ODS é reforçada a necessidade de minimizar os impactos socioambientais negativos gerados pela exploração ambiental não sustentável. Nessa perspectiva, inclui-se a necessidade de preservação do Cerrado, cuja extensa degradação ambiental já culminou com a modificação de cerca de 46% de sua cobertura vegetal por ações antropológicas. Do ponto de vista ambiental a preservação do Cerrado é importante devido a sua biodiversidade, pois o bioma abriga cerca de 5% da diversidade do planeta, com mais de 13.000 espécies de plantas e uma grande riqueza de espécies animais. Além da riqueza biológica, o Cerrado é habitat de comunidades tradicionais e rurais, como indígenas, quilombolas e babaçueiras, que em coletividade desenvolveram suas próprias estratégias para usufruir dos recursos do bioma. Dessa forma, o desenvolvimento de alternativas econômicas pautadas na sustentabilidade e no desenvolvimento rural se tornam importantes, pois contribuem de forma simultânea para valorização do bioma e melhoria das condições de vida dos núcleos familiares. Assim, este projeto tem por objetivo contribuir com a valorização e o uso sustentável dos frutos do Cerrado, além de favorecer a melhoria da qualidade de vida da população local. Para isso, estão sendo desenvolvidos protocolos de fabricação de geleias de frutos nativos com uso de adjuvantes de sabor, e, posteriormente, haverá o compartilhamento das tecnologias geradas com as comunidades locais. Nesse aspecto, foram formuladas geleias de maracujá do mato (*Passiflora cincinnata*), uma espécie frutífera ainda pouco explorada, mas que apresenta grande potencial econômico e comercial. Para produção, a polpa do fruto foi acrescida de diferentes concentrações de açúcar e pectina. Além disso, foram utilizados dois adjuvantes de sabor: pimenta dedo de moça (*Capsicum baccatum*) e gengibre (*Zingiber officinale Roscoe*). Após a produção as geleias foram envasadas e armazenadas em temperatura ambiente para posterior avaliação da vida de prateleira. Para isso, foram realizadas análises físico-químicas, para avaliar o teor de umidade, sólidos solúveis (°Brix), potencial hidrogeniônico (pH) e acidez titulável, e análises microbiológicas para quantificação de fungos e leveduras, mesófilos aeróbios, coliformes e presença de *Salmonella*. Tais análises foram realizadas de acordo com as metodologias estabelecidas pelo Instituto Adolfo Lutz (2008) e pela American Public Health Association (APHA, 2001), respectivamente. Ambas as análises foram realizadas logo após a produção (tempo zero), e repetidas após 6 meses de armazenamento. Já a última análise será realizada após o período de um ano. As geleias foram avaliadas estatisticamente pelo teste de Tukey, com nível de significância de 0,05 e auxílio do programa AgroEstat, versão 1.1.0.712. Os resultados parciais indicam estabilidade dos parâmetros avaliados ao longo do período de armazenamento, com diferença estatística apenas para o pH, com valores de 2,46 e 2,72 para as análises de tempo zero e seis meses, respectivamente. Referente as análises microbiológicas constatou-se ausência de *Salmonella* e boa qualidade microbiológica para todas as formulações nos períodos avaliados. Assim, com base nos dados obtidos, demonstra-se que a produção de geleias acrescidas de adjuvantes pode ser uma boa opção de aproveitamento de frutos nativos, pois este processamento aumenta a vida útil do produto e agrega valor comercial ao fruto. Além disso, devido a simplicidade do processo produtivo a produção pode ser realizada de forma artesanal, o que pode facilitar a adesão da comunidade a esta tecnologia de processamento pós-colheita. Assim, ao final do desenvolvimento dos protocolos de fabricação de geleias espera-se favorecer a preservação do Cerrado através da valorização de uma espécie nativa, além de favorecer a geração de renda da população local. Ademais, o uso dos frutos do Cerrado no desenvolvimento de alimentos é uma estratégia que contribui com a valorização da cultura local e com a sua expansão para outras regiões.

Palavras-chave: Sustentabilidade. Tecnologias Sociais.