

RESUMO SIMPLES

## INFLUÊNCIA DA ADIÇÃO DE POLPA DE JAMBOLÃO E DA SUBSTITUIÇÃO DE GELATINA POR ÁGAR-ÁGAR EM BALAS DE GOMA

*Mateus Alves Batista<sup>1</sup>, Mayrla Luiza Nascimento Dantas<sup>2</sup>, Dalany Menezes Oliveira<sup>3</sup>*

**INTRODUÇÃO:** O jambolão é uma fruta que, nos últimos anos, vem sendo bastante estudada, devido a sua grandes quantidades de compostos fenólicos, especialmente, as antocianinas. A polpa dessa fruta pode ser utilizadas na elaboração de doces e balas, como as balas de goma, agregando a esses produtos compostos importantes para a saúde dos consumidores e, ao mesmo tempo, tornando dispensável o uso de corantes e aromatizantes artificiais nesses alimentos. Nas balas de goma, a substituição de gelatina por ágar-ágar para atender o mercado dos vegetarianos e veganos é uma estratégia que pode contribuir para ofertar mais um produto para este público. **OBJETIVOS:** Objetivou-se verificar a influência da adição da polpa de jambolão e da substituição da gelatina por ágar-ágar em balas de goma. **METODOLOGIA:** As frutas de jambolão foram adquiridas da cidade de Várzea-Alegre, Ceará, e foram encaminhadas para o laboratório de processamento de vegetais do IFPB - campus Sousa, onde foram higienizadas e sanitizadas, despulpadas e utilizadas para elaboração das três formulações das balas (F1 – gelatina 8%, F2 – gelatina 4% e ágar 4%, F3 ágar 8%), a concentração da polpa foi 30% em todas as balas. A polpa e as balas foram caracterizadas quanto aos parâmetros de umidade, acidez (AT), pH, sólidos solúveis (SS), açúcares redutores (AR) antocianinas e, para as balas, avaliou-se também a higroscopicidade. **RESULTADOS E DISCUSSÃO:** Os valores em % obtidos para polpa do jambolão foram: umidade 74,01, AT 18,05; SS 18; AR 20,10. O pH foi 4,43 e o teor de antocianinas de 89,01 mg/100g. Esses parâmetros analisados são importantes pois estão relacionados a qualidade do produto. Portanto a polpa apresenta características satisfatórias para a elaboração das balas de goma, em que um acidez acima de 2,5 %, tendo em vista que uma acidez elevada, do ponto de vista industrial, diminui a necessidade de adição de acidificantes e proporciona melhoria nutricional, segurança e qualidade organoléptica dos alimentos. A polpa possui um pH ácido, uma acidez, AR e SS elevados, além disso esses dois últimos parâmetros desmonstram um produto com boa docuça. Os resultados obtidos para F1, F2 e F3 foram, respectivamente: umidade (%) 21,86; 26,86 e 31,13; AT (%) 1,47; 2,98 e 1,64; pH 3,92; 3,95 e 3,49; SS (%) 47,17; 50,78 e 41,28; AR (%) 25,35; 28,39 e 34,26; antocianinas mg/100g 12,64; 24,18 e 26,26, como foi adicionado a mesma quantidade de polpa em todas as formulações, esta variação pode ser justificada pela gelatina dificultar a extração da antocianina pelo solvente (álcool etílico acidificado) no momento de extração para a análise. A higroscopicidade (%) 12,95; 16,33 e 24,63. Com os resultados obtidos pode-se destacar que F3 apresentou umidade superior em relação as outras formulações, bem como higroscopicidade, pois apresenta-se como produto muito higroscópico e as demais balas apresentam-se como ligeiramente higroscópica, para F1 e higroscópica para F2. Outro dado que pode ser destacado é a quantidade de antocianina presente nas balas de goma que foi interessante esse incremento no produto tendo em vista os benefícios das antocianinas para o organismo, levando em conta que as antocianinas são compostos fenólicos instáveis na presença de luz e calor. **CONCLUSÃO:** Os resultados obtidos demonstram que a adição da polpa de jambolão às balas de goma agregou valor ao produto no que se refere à incorporação de antocianinas e a higroscopicidade apresenta um parâmetro que deve ser um critério a ser observado para ajudar na melhor conservação da bala.

**Palavras-chave:** Jambolão. Antocianina. Guloseimas

\*Autor para correspondência

Recebido para publicação em 02/12/2020; aprovado em 17/03/2021

1 – Discente do curso superior de Tecnologia em Alimentos do IFPB Campus Sousa. Email: batista.pesquisa@gmail.com;

2 – Discente do curso superior de Tecnologia em Alimentos do IFPB Campus Sousa. Email: Imayrla271@gmail.com;

3 - Docente do curso superior de Tecnologia em Alimentos do IFPB Campus Sousa. Email: dalanymenezes@gmail.com

DOI: <http://dx.doi.org/10.35512/ras.v5i1.5118>