

# DESENVOLVIMENTO DE GELEIA COM CASCAS DE FRUTAS

## II Encontro de Iniciação Acadêmica

Beatriz dos Santos Dantas, Maria Thayná Santos do Nascimento, Sabrina Ângela Dutra,  
Andrea Cardoso de Aquino

Geleia é um produto obtido através cocção de frutas, polpas ou sucos de frutas, com açúcar, água, e concentrado até a consistência gelatinosa. É considerado como o segundo produto em importância comercial para a indústria de conservas de frutas brasileira. Estima-se que cerca de 60% da população brasileira consome geleias, além disso, outros países, principalmente os europeus, assumem papel de destaque, tanto no consumo quanto na qualidade desse produto. Porém, nas indústrias de fabricação de geleias e de processamento de frutos em geral (de sucos e sorvetes, por exemplo), existe um grande desperdício das cascas de frutas que são descartadas, aumentando a quantidade de resíduos sólidos no ambiente. Tendo em vista que as cascas de frutas possuem valor nutricional bem maior que a própria polpa, o projeto de Desenvolvimento de Geleia a partir de Cascas de Frutas tem como objetivo aproveitar as cascas de frutas e seus nutrientes que são descartados pela indústria, como matéria-prima para produzir geleias. Dessa forma, diminui a quantidade de resíduo sólido industrial e desenvolve um produto de maior valor nutricional. Para a obtenção da geleia feita com cascas de frutas, foram recolhidas cascas de maçã, manga, goiaba e maracujá no mercado local, e essas cascas foram levadas para laboratório, onde foram devidamente selecionadas e higienizadas com água clorificada. Depois, as cascas passaram por um processo de cocção com adição de água e ácido cítrico. Em seguida, elas foram trituradas em liquidificador, e levadas para aquecimento junto com açúcar e pectina, até obter-se o ponto de geleia. Por fim, foram realizadas as análises de PH, umidade, brix e acidez, afim de averiguar se os resultados estão dentro da legislação brasileira que estabelece os parâmetros de análises ideais para geleias. Em resumo, concluímos que foi possível desenvolver uma geleia de resíduos de qualidade e com boa aceitação.

Palavras-chave: Geleia. Cascas. Resíduos. Frutas.