

Geleia de Amora Preta (*Rubus sp.*) com Biomassa de Banana Verde (*Musa sp.*)

Thais Macedo Gimenez¹ Lilian Aparecida da Silva² Lucas Renan Elias Martins³ Orientador Geraldo Henrique Martins Vieira

Centro Paula Souza Técnica em Agroindústria¹, Centro Paula Souza Técnica em Agroindústria², Centro Paula Souza Técnico em Agroindústria³ g.hmv@hotmail.com

RESUMO

Este trabalho teve por objetivo desenvolver uma geleia de amora (*Rubus ssp*) associada com a biomassa de banana verde (*Musa ssp.*), com a utilização do eritritol como adoçante. A metodologia para determinação da tabela nutricional, utilizou-se da tabela TBCA para o cálculo, baseando-se em uma alimentação diária de 2.000 kcal ou 8.400 kj. Realizou-se uma pesquisa de aceitação, por análise sensorial por meio de teste afetivo a qual avaliou sabor, aroma, textura e avaliação global, alcançou-se uma aceitação global considerável, superior a 90% entre os entrevistados. A tabela nutricional demonstrou que a geleia de amora com biomassa de banana verde adoçada com Eritritol apresentou uma redução de 72,56% no valor calórico e 61,37% no valor de carboidratos em comparação a geleia com açúcar.

Palavras-chave: Amido resistente. Alimento funcional. Baixa calorias. Eritritol. Prebióticos.

INTRODUÇÃO

A origem da geleia é uma incógnita, há quem acredite que fazer compotas de frutas foi a maneira que os árabes encontraram de conservar por mais tempo o alimento. A ideia era usar as geleias para fins medicinais, já que as frutas, contribuem no tratamento de diversas doenças; um exemplo de Leonardo Da Vinci em seu livro de receitas está descrito o passo a passo da geleia de marmelada de couve. Produzir geleias com o fruto da amora preta (*Rubus spp.*), objetiva agregar nutrientes, sabor e aroma agradável, por ser uma fruta de amplas possibilidades de uso (ANTUNES,2002). A amora-preta *in natura* é altamente nutritiva, contém vitaminas do complexo B, A e C, possui cerca de 10 % de carboidrato, fibras, minerais (ferro, magnésio, potássio e zinco), além de ser fonte de compostos funcionais (HIRSCH, 2011). A aceitação de alimentos à base de banana verde (*Musa spp.*) tem sido alvo de vários estudos, principalmente porque se trata de fonte alternativa de nutrientes saudáveis ao consumidor (LEON, 2010).

METODOLOGIA

Figura 1: Banana verde em água e sabão



Figura 2: Banana verde Lavada



Figura 3: Banana verde Cozida



Figura 4 Biomassa



Figura 5: Amora e Biomassa

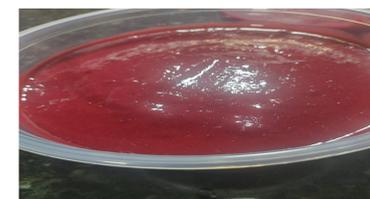


Tabela 1: Tabela Nutricional

Quantidade da Porção (35g) ou (3 colheres de sopa)	Valor	VD %
Valor Calórico (kcal)	63,32	3%
Carboidratos (g)	15,56	5%
Proteínas (g)	0,36	0%
Gorduras Totais (g)	0,13	0%
Gorduras Saturadas (g)	0,00	0%
Fibra Alimentar (g)	1,38	5%
Sódio (mg)	0,26	0%

CONCLUSÃO

A geleia desenvolvida com biomassa de banana verde e adoçada com eritritol, demonstrou ser possível e saudável.

BIBLIOGRAFIA

- ANTUNES, Luís Eduardo Corrêa. Amora-Preta: Nova Opção De Cultivo No Brasil. 2002. Disponível em: [https://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S010384782002000100026#:~:text=A%20amoreira%2Dpreta%20%20natura,yogurtes%20\(POLING%2C%201996\)](https://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S010384782002000100026#:~:text=A%20amoreira%2Dpreta%20%20natura,yogurtes%20(POLING%2C%201996).). Acesso em: 13 maio 2021.
- HIRSCH, Gabriela Elisa. Valor Nutricional e Capacidade Antioxidante de Diferentes Genótipos de Amora Preta. 2011. Disponível em: <https://repositorio.ufsm.br/bitstream/handle/1/5692/HIRSCH%2C%20GABRIELA%20ELISA.pdf?sequence=1&isAllowed=y>. Acesso em: 15 maio 2021.
- LEON, Tiane Machado. Elaboração e Aceitabilidade de Receitas com Biomassa de Banana Verde. 2010. Disponível em: <http://repositorio.unesc.net/bitstream/1/172/1/Tiane%20Machado%20de%20Leon.pdf>. Acesso em: 31 mar. 2021.