

### Geleias gourmet de maçã

ANA MARIA TOMIMATSU<sup>1</sup>, ANA PAULA SILVA DE MELLO<sup>2</sup>, BIANCA  
ALIATI<sup>3</sup>, JEAN SATURI<sup>4</sup>, DANIELA MIOTTO BERNARDI<sup>5</sup>

Acadêmica de Nutrição. Centro Universitário Assis Gurgacz – Paraná

<sup>1</sup>TOMIMATSU, Ana Maria, [anamtomimatsu@gmail.com](mailto:anamtomimatsu@gmail.com)

<sup>2</sup>MELLO, Ana P. – Paraná, [anapaulamello02@hotmail.com](mailto:anapaulamello02@hotmail.com)

<sup>3</sup>ALIATI, Bianca – Paraná, [biancaaliati.s@gmail.com](mailto:biancaaliati.s@gmail.com)

<sup>4</sup>SARTURI, Jean - Paraná, [jeeancarlos@hotmail.com](mailto:jeeancarlos@hotmail.com)

<sup>5</sup>Nutricionista Doutora em Alimentação Docente do Centro Universitário Assis  
Gurgacz-Paraná

**Introdução:** Geleias é um produto obtido da combinação da fruta com açúcar, após cozido e frio tem consistência branda e compacta, é fonte de fibras e fonte de energia. A geleia de maçã gourmet tem como **objetivo** promover uma experiência diferenciada ao paladar do consumidor. **Materiais e Métodos:** Foram produzidas quatro amostras de geleia de maçã sendo amostra 1GM geleia de maçã, amostra 2GM geleia de maçã com flor, amostra 3GM geleia de maçã com alecrim e amostra 4GM geleia de maçã com alecrim e flor. Foi feita análise sensorial das geleias, por meio de uma escala hedônica estruturada de nove pontos onde foi avaliado Aceitação Global (AG), Aparência (AP), Aroma (A), Sabor (SB) e Textura (T). Também foi avaliado Intenção de Compra (IC), por meio de uma escala estruturada de 5 pontos. Os dados da análise sensorial foram avaliados estatisticamente usando ANOVA e Tukey. Foi realizado o cálculo nutricional para cada 100g de geleia onde foram obtidos os valores de Kcal, carboidratos, proteínas, gorduras totais, fibra, sódio. **Resultado:** Em relação a análise sensorial verificou-se que as amostras diferiram estatisticamente apenas em aceitação global e intenção de compra. As médias e desvios padrões obtidos para os atributos avaliados foram: para aceitação global 7,0±2,2A (1GM), 5,9±2,3A (2GM), 5,6±2,5BC (3GM), 5,9±2,4AC (4GM), para aparência foram 6,5±2,1(1GM), 5,9±2,3(2GM), 6,3±2,4(3GM), 5,7 ±2,6(4GM), aroma 6,1±2,2(1GM), 5,6±2,2(2GM), 6,0±2,5(3GM), 6,1±2,3(4GM), sabor 6,6±2,3(1GM), 5,8±2,7(2GM) 5,5±2,9(3GM), 5,6±2,7(4GM) textura 6,6±2,3(1GM), 5,2±2,7(2GM) 5,8±2,7(3GM), 6,1±2,3(4GM) intenção de compra 3,6±1,1A (1GM), 2,9±1,4BC

(2GM),  $3,0 \pm 1,2$ AC (3GM)  $3,0 \pm 1,3$ AC (4GM). Na composição nutricional verificou que 1GM e 2GM tiveram a mesmo valor calórico 196.25kcal, CHO 50.92g, PTN 0.3g, GORDURAS TOTAIS 0g, Fibra alimentar 0.75g, sódio 5,08mg, na 3GM e 4GM valor nutricional 200.4kcal, CHO 51,37g, PTN 0,44g, gorduras totais 0,47g, fibra alimentar 1.81g, sódio 1,54 mg podendo verificar com adição do produtos como alecrim que obteve a alteração na redução do sódio e aumento da fibra. **Conclusão:** O produto inovador não apresentou boa aceitação, sendo necessários reajustes na formulação e apresentação, melhorar o processamento dos materiais a fim de melhorar a palatabilidade.

Órgãos Financiadores: CENTRO UNIVERSITÁRIO DA FUNDAÇÃO ASSIS GURGACZ

Palavras-chave: geleia de maçã; capuchinha; alecrim.