PREPARAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO NUTRICIONAL DE GELÉIA DE POTE DE POLPA DE UMARI (PORAQUEIBA SERICEA)

III Congresso Online Nacional da Agroindústria, 3ª edição, de 01/08/2023 a 03/08/2023
ISBN dos Anais: 978-65-5465-045-8

MARQUES; Midori Nakamura Marques [1], AGUIAR; Jaime Paiva Lopes [2], SOUZA; Francisca das Chagas do Amaral [3]

RESUMO

INTRODUÇÃO *Porqueira sericea,* também conhecida como umari ou mari, é uma árvore nativa da região amazônica. A polpa dessa fruta apresenta características nutricionais relevantes, como a presença de ácidos graxos e equivalente de retinol, precursor de vitamina A. Além disso, a polpa de umari é fonte de fibras e minerais, contribuindo para uma alimentação equilibrada. Sua utilização pode variar desde a produção de alimentos processados até o uso como matéria-prima agrícola. A polpa de mari é valorizada por seus benefícios nutricionais e sua versatilidade na culinária, sendo uma opção interessante para enriquecer a dieta com ácidos graxos e micronutrientes. OBJETIVO Este trabalho teve como objetivo criar uma receita de geléia em pote sem glúten e laticínios, utilizando a polpa de umari como matéria-prima. O foco foi atender às necessidades específicas de indivíduos celíacos, alérgicos e daqueles que buscam uma alimentação saudável, evitando reações adversas ao trigo e leite. Além de proporcionar uma opção saborosa e acessível de doce para esse público, buscamos explorar a versatilidade da polpa de umari, agregando valor ao fruto altamente perecível e aumentando sua vida útil. METODOLOGIA Foram utilizados como ingredientes: polpa de umari e açúcar demerara orgânico. O teor de umidade foi determinado segundo as diretrizes da Association of Official Analytical Chemists, cinzas e lipídeos conforme o Instituto Adolfo Lutz, proteínas pelo método micro-kjeldahl e minerais por espectrometria de absorção atômica. Carboidratos foram determinados por diferença. O valor energético total foi estimado, considerando-se os fatores de conversão de 4 quilocalorias para proteínas e carboidratos, e 9 quilocalorias para lipídios. Os resultados foram expressos em quilocalorias por 100gramas de amostra. RESULTADOS Os resultados obtidos revelaram que a geleia sem glúten e laticínios, feita com polpa de umari, apresentou características satisfatórias em termos de cor, odor, sabor e consistência. A análise físico-química demonstrou que a geleia continha 63,62% de carboidratos, 10,12% de lipídeos, 52,01% de umidade, 1,03% de proteínas e 0,46% de cinzas. Em relação aos minerais, a preparação apresentou, por 100 gramas, 0,15 mg de manganês, 150,63 mg de magnésio, 17,0 mg de cálcio, 191,20 mg de potássio, 35,40 mg de sódio, 0,20 mg de cobre, 0,40 mg de zinco e 0,38 mg de ferro. O valor energético da geleia foi de 350,4 kcal a cada 100 gramas. CONCLUSÃO Em conclusão, a geléia de umari em pote, revelou-se uma opção dietética altamente viável, atendendo tanto consumidores com restrições alimentares quanto aqueles que residem na região de cultivo dessa fruta. Além de ser uma alternativa saborosa, a geleia promove diversidade e acessibilidade na oferta de produtos alimentares, proporcionando uma experiência inclusiva e satisfatória para todos.

PALAVRAS-CHAVE: Porqueira sericea, umari, geléia, caracterização nutricional

[1] Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia - INPA, midnak@hotmail.com
[2] Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia - INPA, jaguiar@inpa.gov.br
[3] Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia - INPA, francisca.souza@inpa.gov.br

[1] Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia - INPA, midnak@hotmail.com
[2] Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia - INPA, jaguiar@inpa.gov.br
[3] Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia - INPA, francisca.souza@inpa.gov.br