

# Comunicado 228

## Técnico

ISSN 1806-9185  
Pelotas, RS  
Dezembro 2009versão  
**ON LINE**

### Geléia de Uvaia

Foto: Rosa Lia Barbieri



Foto: Ana Cristina Richter Krolow

Ana Cristina Richter Krolow<sup>1</sup>

A uvaia (*Eugenia pyriformis* Cambess) é uma espécie pertencente à família Mirtaceae nativa do Brasil, também conhecida como uvalha, uvaia-do-mato, uvalheira, podendo ocorrer nos estados do Paraná, Santa Catarina, Rio Grande do Sul e São Paulo. Os frutos podem ser consumidos *in natura*, na forma de sucos, geléias e doce em pasta (ANDERSEN; ANDERSEN, 1988 citação de SCALON; DELL'OLIO; FORNASIERI, 2004) e apresentam umidade em torno de 90,7%; teor de vitamina C variando de 33 a 39,52 mg.100 g<sup>-1</sup>, 1,53% de acidez, sólidos solúveis de 7,5°Brix e relação SST/ATT de 4,90 (CARVALHO, 1988; DONADIO, 1997 citação de SCALON; DELL'OLIO; FORNASIERI, 2004). Embora a uvaia não apresente teores elevados de compostos fenólicos e atividade antioxidante, esta apresenta alta concentração de carotenóides (14,49 mg do equivalente  $\beta$ -caroteno/100 g de peso fresco), podendo este teor ser comparado à cenoura, que é considerada uma das principais fontes deste composto (15 a 20 mg do equivalente  $\beta$ -caroteno/100 g de peso fresco) (CORBELINI et al., 2009).

O nome uvaia, deriva do tupi ubaia ou ybá-ia, e quer dizer fruto azedo. A uvaia apresenta uma polpa muito delicada, com a casca bem fina, de um amarelo-ouro ligeiramente aveludado (MAIOCHI, 2009), assemelhando-se, em textura, à pele de pêsego. O aroma desta fruta, quando madura, é intenso e extremamente agradável.

O maior desafio é sua conservação pós-colheita, pois é uma fruta muito sensível ao toque. Não existe, ainda, cultivo comercial de uvaia no Brasil, embora esta fruta faça parte do programa de melhoramento genético de frutas nativas da Embrapa Clima Temperado, Pelotas, RS.

O sabor da uvaia é muito característico e marcante, fazendo com que as pessoas que a tenham experimentado uma vez tornem a consumi-la, quer seja na forma de *in natura* (o que não é muito comum devido à acidez característica da fruta), de suco, geléia, polpa, etc. De aperitivos a sobremesas, a uvaia serve de base para caipirinhas, molhos, vinagres, vinhos, geléias, doces de massa, compotas e licores (JOHN, 2008).

<sup>1</sup>Farmacêutica-Bioquímica, Dra., pesquisadora da Embrapa Clima Temperado, Pelotas, RS, [ackrolow@cpact.embrapa.br](mailto:ackrolow@cpact.embrapa.br)

## Descrição do processo

### Seleção da matéria-prima

As uvaia devem ser selecionadas de acordo com o ponto de maturação ótimo, cuja cor da pele apresenta-se de amarelo a amarelo-alaranjado, sendo classificadas para retirada de frutas, as que não apresentam condições de consumo (podres, mofadas, etc.).

### Lavagem e higienização das frutas

As uvaia são lavadas com água corrente para a remoção de folhas e sujidades. Posteriormente são imersas em solução de hipoclorito de sódio a 10 ppm permanecendo por 10-15 minutos, quando são retiradas e lavadas em água potável para a retirada do excesso de solução de cloro. Deixar as frutas escorrer para a retirada do excesso de água.

### Preparo da fruta

Devem ser retiradas as sementes das uvaia manualmente, pois se estas se quebrarem podem transferir sabor desagradável à polpa. Após esta retirada, passar as frutas sem sementes na despoldadeira ou triturá-las em liquidificador. Pesar a polpa obtida.

### Formulação da geléia

A elaboração da geléia não pode seguir o fluxo normal de formulação (KROLOW, 2005), pois esta fruta é muito pobre em pectina. Ao realizar o teste de álcool para avaliar o teor de pectina, este componente é praticamente inexistente, o que dificulta a elaboração de doces do tipo geléia. Para conseguir o melhor resultado, ou seja, uma geléia com gel firme e macio, cor e sabor próximos ao da fruta *in natura*, foi calculada a quantidade de pectina a ser adicionada com base no açúcar, acrescentado também uma quantidade de pectina sobre a fruta.

Para esta geléia foram usados:

- 1 parte de polpa de uvaia
- 1 parte de açúcar cristal

A quantidade de pectina a ser adicionada foi calculada da seguinte forma: a quantidade de açúcar em gramas dividida por 150 (grau SAG da pectina, ou seja, quantidade de pectina suficiente para geleificar 1 g de açúcar) mais 1% de pectina sobre a quantidade de polpa de uvaia.

### Exemplo:

1000 g de uvaia x 1% = 10,0 g de pectina  
1000 g de açúcar cristal/150°SAG = 6,7 g de pectina

### Preparo

Colocar a polpa de uvaia em tacho aberto, acrescentar 80% do açúcar e iniciar o aquecimento até aproximadamente 65-70°C. Ao atingir esta temperatura, acrescentar a pectina que deverá estar previamente misturada com os 20% de açúcar restantes. Homogeneizar bem e continuar mexendo até atingir o ponto, o que deverá ocorrer quando alcançar a concentração em torno de 68-70°Brix. Desligar a fonte de calor e proceder o envase.

### Embalagem

Ao atingir a concentração desejada, a geléia deverá ser envasada em temperatura em torno de 85-90°C em embalagens de vidro previamente lavadas e secas. Imediatamente após o envase, tampa-se os potes com as tampas metálicas, procedendo-se imediato tratamento térmico ou inversão dos potes por 5-7 minutos para aquecimento do vedante interno das tampas e vedação dos potes, evitando entrada de ar e microrganismos.

### Conclusão

Considerando os resultados obtidos nos testes físico-químicos, pode-se concluir que a geléia de uvaia, executada nestas condições, apresenta excelente cor, sabor e aroma, podendo ser usado em pães, recheios de tortas, bombons, acompanhamento de pratos salgados, etc. com a introdução de um alimento diferenciado a partir de uma fruta da biodiversidade brasileira.

### Referências

CORBELINI, D.; VIZZOTTO, M.; FETTER, M. R.; GONZALEZ, T. N. Compostos bioativos e atividade antioxidante da uvaia (*Eugenia pyriformis* Cambess) em diferentes estádios de maturação. In: **CONGRESSO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA, 18.; ENCONTRO DE POS-GRADUAÇÃO, 11.; Mostra Científica, 1.**, 2009, Pelotas. Disponível em: <[http://www.ufpel.edu.br/cic/2009/cd/pdf/CA/CA\\_00876.pdf](http://www.ufpel.edu.br/cic/2009/cd/pdf/CA/CA_00876.pdf)>. Acesso em: 23 nov. 2009.

JOHN, L. BDRA-37. O resgate da uvaia. Revista Terra da Gente, Campinas, nov. 2008. Disponível em: <<http://www.premioreportaje.org/article.sub?docId=8975&c=Br&Ref=Br&year=2009&date=novembre%202008>>. Acesso em: 23 nov. 2009.

KROLOW, A. C. R. Preparo artesanal de geléias e geleadas. Pelotas: Embrapa Clima Temperado, 2005. 29 p. (Embrapa Clima Temperado. Documento, 138).

MAIOCHI, G. M. **Uvaia**: super dose de vitamina C. Disponível em: <<http://www.apremavi.org.br/noticias/apremavi/549/uvaia-super-dose-de-vitamina-c>>. Acesso em: 23 nov. 2009.

SCALON, S. de P. Q.; DELL'OLIO, P.; FORNASIERI, J. L. Temperatura e embalagens na conservação pós-colheita de Eugenia uvalha Cambess - Mirtaceae. **Ciência Rural**, Santa Maria, v. 34, n. 6, p. 1965-1968, 2004.

### Comunicado Técnico, 228



Exemplares desta edição podem ser adquiridos na:

**Embrapa Clima Temperado**

**Endereço:** Caixa Postal 403

**Fone/fax:** (53) 3275 8199

**E-mail:** sac@cpact.embrapa.br

1ª edição

1ª impressão 2009: 50 exemplares

### Comitê de publicações

**Presidente:** Ariano Martins de Magalhães Júnior

**Secretária-Executiva:** Joseane Mary Lopes Garcia

**Membros:** José Carlos Leite Reis, Ana Paula Schneid Afonso, Giovani Theisen, Luis Antônio Suita de Castro, Flávio Luiz Carpena Carvalho, Christiane Rodrigues Congro Bertoldi e Regina das Graças Vasconcelos dos Santos

### Expediente

**Supervisor editorial:** Antônio Luiz Oliveira Heberlé

**Revisão de texto:** Ana Luiza Barragana Viegas

**Editoração eletrônica:** Sérgio Ilmar Vergara dos Santos