



Associação Brasileira
de Reologia

III

CONGRESSO BRASILEIRO DE REOLOGIA
24 a 26 de Maio de 2015
CAMPINAS - SP

LIVRO DE RESUMOS e programação científica



Código: 2015.50

PROPRIEDADES REOLÓGICAS DE GELEIA PRODUZIDA A PARTIR DE POLPA DE GABIROBA (*CAMPOMANESIA XANTHOCARPA* BERG)

Shayla Fernanda Barbieri¹, Carmen Lúcia de Oliveira Petkowicz¹, Pauline Laís Nasatto¹, Rossana Catie Bueno de Godoy², Joana Léa Meira Silveira¹

¹Departamento de Bioquímica e Biologia Molecular, Universidade Federal do Paraná, CEP 81.531-980, Curitiba-PR, Brasil

²Unidade Centro Nacional de Pesquisa de Florestas - Embrapa Florestas, Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária - Embrapa, CEP 83.411-000, Colombo-PR, Brasil

Palavras-chave: Gabiroba; Reologia; Geleia

Resumo: A gabiroba (*Campomanesia xanthocarpa* Berg) é uma espécie frutífera nativa da família Myrtaceae. Seus frutos, compostos por até 60% de polpa, podem ser utilizados no preparo de formulações alimentícias como sucos, licores, doces e geleias. Devido à versatilidade de aplicações, este trabalho teve como objetivo analisar o comportamento reológico de uma formulação de geleia desenvolvida a partir da polpa de gabiroba. Após o processo de retirada de casca e semente do fruto em despoldadeira Macanuda (Modelo SPI-DMJI/2013), a polpa (500 g) foi misturada com sacarose (1:1 p/p), pectina (2,0 g) e ácido cítrico (2,0 g) sendo esta formulação submetida a cozimento até o ponto de 67,5 °Brix. Após formulação a geleia foi armazenada em frascos esterilizados e identificados. O comportamento reológico da geleia foi analisado em reômetro HAAKE MARS II (Thermo Scientific) equipado com sistema Peltier e banho termo circulante (DC5-HAAKE K15) para controle da temperatura. Para as análises foi utilizado o sistema de medida de placas paralelas com sensor P35TiL (35 mm de diâmetro), onde foram feitas análises estáticas (curva de escoamento e viscosidade) e análises oscilatórias dinâmicas (varredura de frequência e rampa de temperatura). De acordo com as curvas de escoamento e de viscosidade, a amostra de geleia apresentou comportamento pseudoplástico, diminuindo a viscosidade com o aumento da taxa de cisalhamento, não sendo observado tixotropia. As análises oscilatórias caracterizaram a geleia como um gel, onde valores de G' permaneceram superiores a G'' com os módulos paralelos em toda faixa de frequência analisada (0.01 a 10 Hz). Com o intuito de avaliar o comportamento da amostra frente a variações de temperatura, levando em conta que o processo de fabricação de geleias em geral requer temperaturas elevadas (80-90°C), a geleia foi submetida a um gradiente de temperatura de 5°C a 95°C (aquecimento seguido de resfriamento), onde observou-se um sistema estável e com característica de gel em toda faixa de temperatura analisada.