

UVA E CIÊNCIA: TRABALHANDO A TEMÁTICA DA UVA ATRAVÉS DA PRODUÇÃO DE GELEIA.

INTRODUÇÃO

A Uva pode ser considerada uma das frutas mais saborosas e mais saudáveis e é uma das frutas mais popular por todo o mundo. A uva traz uma série de benefícios, sendo uma fruta importante para quem não abre mão de uma alimentação saudável e equilibrada e por suas excelentes propriedades antioxidantes. A uva diminui a possibilidade de formar coágulos, controla a pressão arterial, ajuda no funcionamento do intestino, é considerada anticâncer, anti-inflamatória, antienvelhecimento e antimicrobiana. O sabor característico contribui para que a uva e seus produtos derivados sejam muito apreciados por um grande número de pessoas. Além de ser um fruto saboroso e muito nutritivo, pode ser consumido fresco ou na forma de produtos como doces, bebidas e geleias.

As geleias são uma alternativa de aproveitamento de frutos, possibilitando sua utilização com maior oferta e qualidade na comercialização.

OBJETIVO

O objetivo deste trabalho é demonstrar a importância da produção artesanal dos alimentos a partir do suco da uva e ensinar o passo-a-passo da confecção de geleias caseiras de uva.

MATERIAIS E MÉTODOS

Foram utilizadas na elaboração da geleia, uvas frescas, as quais foram selecionadas, higienizadas, e removidas das partes não, comestíveis, colocadas nas panelas para ocorrer à fervura, após foram coadas numa peneira com medição dos líquidos e adição de açúcares a fim de serem levadas para o cozimento. Ressalta-se que os alunos contaram sempre com a ajuda dos bolsistas, para garantir a segurança dos participantes.

Quando a geleia ficou na consistência adequada, o fogo foi desligado e foi colocado em espera para esfriar um pouco. Em seguida as geleias, foram envasadas em embalagens de plásticos, previamente esterilizadas e armazenadas sob condições ambiente.

RESULTADOS E DISCUSSÕES

O produto final apresentou características físicas típicas de geleia de uva como: gosto e odor característicos, cor vinho avermelhado, boa espalhabilidade e um gel de média viscosidade.

Segundo a Resolução Normativa nº 15 do Conselho Nacional de Saúde (BRASIL, 1978), geleia de frutas é “o produto preparado com frutas e/ou sucos ou extratos aquosos das mesmas, podendo apresentar frutas inteiras, partes e/ou pedaços sob variadas formas, devendo tais ingredientes serem misturados com açúcares, com ou sem adição de água, pectina, ácidos e outros ingredientes permitidos por estas normas; tal que a mistura será convenientemente processada até uma consistência semi-sólida adequada e, finalmente, condicionada de forma a assegurar sua perfeita conservação”.

A geleia apresentou-se sob o aspecto de base gelatinosa, de consistência tal, que quando extraída de seu recipiente, foi capaz de se manter no estado semi-sólido. A cor e o cheiro foram próprios da fruta de origem. O sabor é doce, semi-ácido, de acordo com a fruta de origem.

CONCLUSÃO

A geleia de uva se mostrou produto de fácil preparo, que exige poucos recursos tecnológicos e pode ser preparado também com frutas que seriam descartadas por estarem machucadas ou amassadas. Sua produção foi feita de acordo com as boas práticas de fabricação e oferece um produto com características sensoriais agradáveis, com qualidade e segurança ao consumidor.

E na avaliação sensorial esta geleia foi bem aceita quanto ao sabor e cor e apresentou textura e doçura próximas do ideal na opinião do consumidor

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BRASIL. Ministério da Agricultura. Portaria nº 76 de 27-11-86. Diário Oficial, Brasília, 03-12-86. Seção I, p. 18152-18173.