**ELABORAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DE GELEIA PREBIÓTICA DE SERIGUELA**

**Instituição:** Universidade Estadual do Mato Grosso do Sul

**Área temática:** Ciências Agrárias - Ciência e Tecnologia de Alimentos- Engenharia de alimentos.

**SANTOS,** Fabiana Aparecida do Prado1 ([fabyh-santos@hotmail.com](mailto:fabyh-santos@hotmail.com)); BENEDETTI, Silvia2 ([silviabene@uems.br](mailto:silviabene@uems.br))

1Discente do curso de Engenharia de Alimentos UEMS-Unidade de Naviraí;

2Docente do curso de Engenharia de Alimentos UEMS-Unidade de Naviraí.

A seriguela (*Spondias purpurea* L.) é um fruto de cor vermelho-escura e polpa de coloração amarela. Devido ao seu aroma e sabor agradáveis, o consumo da seriguela vem aumentando e sendo muito apreciado no Mato Grosso do Sul. O processamento desse fruto para fins de aproveitamento ainda é escasso. Por apresentar alta perecibilidade durante a manipulação pós-colheita, uma das alternativas é a elaboração de geleia de seriguela. Este projeto teve como objetivo geral a elaboração e caracterização físico-química, microbiológica e sensorial de geleia de seringuela, com adição de prebióticos. Os frutos de seriguela foram colhidas no município de Naviraí-MS, durante o mês de fevereiro de 2023. Foram lavados, sanitizados e processados no Laboratório de Alimentos da UEMS- Unidade de Naviraí. Para o preparo da geleia, a polpa e casca foram trituradas, aquecida até aproximadamente 70 °C em uma panela e, em seguida, adicionado 70% do açúcar e o ácido cítrico. Próximo ao ponto final de cozimento, com temperatura acima de 100 °C, foram adicionadas a pectina (1,0%) e a inulina (3,0%), misturadas ao restante de açúcar. A formulação foi concentrada em uma panela, sob aquecimento direto, com agitação contínua até o teor de sólidos solúveis totais atingir entre 65 a 68 °Brix. Posteriormente à etapa de concentração, a geleia foi acondicionada em recipientes de vidro previamente esterilizados, com capacidade de 600 mL com tampas metálicas, fechados e invertidos durante 5 minutos e resfriados por imersão em água fria até atingir temperatura de ±25 °C, colocadas ao abrigo da luz e à temperatura ambiente (± 25 °C), até a realização das análises. A análise de caracterização centesimal das frutas apresentou os seguintes resultados: umidade, 85,69 g. 100 g-1; cinzas 0,78 g. 100 g-1; lipídios, 0,13 g. 100 g-1; fibra bruta, 2,1 g. 100 g-1; proteínas, g. 100 g-1 e carboidratos, 9,98g. 100 g-1. Já a geleia apresentou 28,11 g. 100 g-1 de umidade, 0,12 g. 100 g-1 de cinzas, 1,24% de acidez (% de ácido cítrico), 26 mg. 100 g-1 de vitamina C, pH próximo de 2,57, sólidos solúveis de 66,66 ºBrix, 57,83 g. 100 g-1 de açúcares totais, 31,91g. 100 g-1 de açúcares redutores e 24,64g. 100 g-1 de açúcares não-redutores. Com relação às análises microbiológicas, a geleia apresentou ausência de *Salmonella* ssp/ 25 g e contagens de Enterobacteriaceae e bolores e leveduras dentro do previsto pela legislação vigente, mostrando que o produto elaborado seguiu todas as normas de higiene necessárias. Para que um produto seja aceito quanto às suas características sensoriais é necessário que seu índice de aceitabilidade seja, de no mínimo, de 70%. O produto desenvolvido atingiu índices de aceitabilidade acima de 87 % para os atributos avaliados. Os resultados obtidos levam a concluir que a produção de geleia com adição de prebióticos pode ser uma boa alternativa para o aproveitamento do fruto da seriguela, apresentando-se bem aceita sensorialmente, com potencial para produção a nível agroindustrial para geração de renda e agregação de valor nas pequenas propriedades rurais do estado.

**PALAVRAS-CHAVE:** aproveitamento, seriguela, Cerrado.

**AGRADECIMENTOS:** Ao Programa Institucional de Bolsas de Iniciação científica (PIBIC), da Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul, pela concessão da bolsa de iniciação científica.