



**NÚMERO 9**  
**(2013)**  
**VOLUME III**

**ELABORAÇÃO E ANÁLISE MICROBIOLÓGICA, SENSORIAL E FÍSICO-  
QUÍMICA DE GELÉIA PRODUZIDA COM DIFERENTES  
CONCENTRAÇÕES DE POLPA E CASCA DE MANGA**

**Suzamar Alves Martins**  
**Laís Caroline Silva Arruda**  
**Suzamar Alves Martins, Laís Caroline,**  
**Gilson Gomes Oliveira,**  
**Prof<sup>a</sup>. Dr<sup>a</sup>..Daniella Moreira Pinto**

**RESUMO:** no mercado nacional, a manga é consumida quase exclusivamente na sua forma *in natura*. A polpa é muito utilizada para fabricação de doces, geléias, néctares, sucos puros ou com misturas, sorvetes, entre outros produtos. A fabricação de subproduto é uma excelente alternativa para melhor aproveitamento dos frutos e redução da perda. Geléia é um tipo de doce muito apreciado no mundo todo em que utiliza-se a polpa de fruta como principal ingrediente. Além da polpa, a pectina também é de suma importância para a elaboração desse doce, uma vez que é a responsável pela consistência gelatinosa ao produto. Este trabalho teve por objetivo elaborar e avaliar a qualidade microbiológica, sensorial e físico-química de geléia de manga utilizando em sua formulação a polpa e a casca. A elaboração e as análises foram realizada no Centro Universitário de Várzea Grande – UNIVAG. Para a elaboração da geléia foi utilizado na primeira formulação somente a polpa da manga e na segunda e, polpa com casca (na proporção de 1:1). Os ingredientes passaram por processo de cozimento até obtenção do resultado esperado para então, ser envasado em recipientes de vidro previamente esterilizados. De posse desses resultados, pode-se concluir que os tipos de geléia produzidos estavam dentro dos padrões exigidos pela legislação brasileira. O teste sensorial de aceitação revelou que os atributos cor, sabor, aroma e textura não apresentaram diferenças significativas entre os diferentes tipos de geléia por parte dos provadores. O teste de preferência mostrou que a geléia produzida a partir da polpa da manga obteve 52% da preferência dos provadores em detrimento da geléia fabricada da casca e polpa do fruto, que representou 48% da preferência dos provadores.

**Palavras-chave:** *Mangífera indica L.*, Processamento, Qualidade.