



11º Congresso Interinstitucional de Iniciação Científica – CIIC 2017
02 a 04 de agosto de 2017 – Campinas, São Paulo
ISBN 978-85-7029-141-7

Geleia de café saborizada com óleos essenciais de *Citrus*

Karina Cardoso de **Oliveira**¹; M. Paula F. **Tavares**²; Michele G. **Reis**³; Paulo E. R. **Tavares**⁴;
Kátia M. V. A. B. **Cipolli**⁵

Nº 17242

RESUMO – O estudo teve como objetivo atender aos anseios da população que busca mais saudabilidade e novos produtos tendo como meta a elaboração de geleias mais nutritivas, com propriedades antioxidantes, redução de açúcares, saborosas, além de características sensoriais diferenciadas com caráter “gourmet”. Existe a necessidade de se fomentar o desenvolvimento sustentável do setor cafeeiro, sendo que diversas normas regem a produção da bebida do café. Óleos essenciais de frutas cítricas são constituídos de terpenos, que representam a classe mais importante das substâncias químicas secretadas pelos vegetais. Os terpenos podem ser extraídos especialmente da casca dos frutos, através de processos como prensagem a frio e diferentes tipos de destilação. Possuem emprego em produtos farmacêuticos principalmente por suas propriedades benéficas à saúde e são muito empregadas na culinária para a preparação de doces, bolos, etc. Para obtenção da formulação da geleia, foram realizados ajustes para adequar a concentração de café solúvel, de óleo essencial da fruta, tipo do ácido a ser utilizado e pectina para geleificação com menor teor de açúcar, buscando produzir uma geleia com acidez e consistência agradáveis, bem como a diminuição do sabor residual e boa interação dos sabores. As 4 geleias (55°Brix) obtidas foram avaliadas quanto à aceitabilidade sendo bem aceitas por 60 consumidores de café, geleias e sucos cítricos e a formulação mais preferida ($p < 0,05$), a de sabor laranja, se destacou em relação à geleia de mandarina, mas não das demais, pois consumidores possuem gostos diferentes podendo haver mercado para todos, evidenciando a obtenção de boas formulações do produto inovador planejado.

Palavras-chaves: geleia de café, aceitabilidade, óleos essenciais, redução de açúcares.

1 Autor, Bolsista CNPq (PIBIC): Graduação em Engenharia de Alimentos, FAJ Campinas-SP; karina.o.cardoso@gmail.com

2 Colaborador, Mestranda ITAL, Campinas-SP.

3 Técnica LAFISE/CCQA/ITAL, Campinas-SP.

4 Colaborador, Pesquisador FRUTHOTEC/ITAL, Campinas-SP.

5 Orientador: Pesquisador LAFISE/CCQA/ITAL, Campinas-SP; kcipolli@ital.sp.gov.br.



11º Congresso Interinstitucional de Iniciação Científica – CIIC 2017
02 a 04 de agosto de 2017 – Campinas, São Paulo
ISBN 978-85-7029-141-7



11º Congresso Interinstitucional de Iniciação Científica – CIIC 2017
02 a 04 de agosto de 2017 – Campinas, São Paulo
ISBN 978-85-7029-141-7

ABSTRACT – *The study aimed to meet the wishes of the population looking for more health and new products with the goal of elaborating more nutritious and tasty jellies, with antioxidant properties, reduction of sugars and differentiated sensory characteristics with a "gourmet" character. There is a need to promote the sustainable development of the coffee sector, and several rules govern the production of the coffee beverage. Essential oils from citrus fruits are made up of terpenes, which represent a more important class of the extract chemicals by vegetables. Terpenes can be extracted especially from the fruit peel through processes such as cold pressing and different types of distillation. They are employed in pharmaceuticals mainly because of their health-beneficial properties and are much used in cooking for the preparation of sweets, cakes, etc. To obtain the jelly formulation, adjustments were made to adjust the soluble coffee, fruit essential oil, type of acid to be used and pectin for gelling with a lower sugar content, in order to produce a jelly with pleasant acidity and consistency, as well as the decrease of the residual flavor and good interaction of the flavors. The 4 jellies (55° Brix) obtained were evaluated for the acceptance and were well accepted by 60 consumers of coffee, jellies and citrus juices and the most preferred formulation, the orange one, was differentiated by the mandarin jelly, but not of the others. Consumers have different tastes and there may be a market for all of them, evidencing a good formulation of innovative product planned.*

Keywords *Coffee jelly, acceptability, essential oils, sugar reduction*