

Documentos Nº 22

ISSN -0103-6068  
Outubro. 1997

## PREPARO CASEIRO DE GELÉIAS

Renata Torrezan

Exemplares desta publicação podem ser solicitados à:

EMBRAPA/CTAA

Av. das Américas, 29.501 - Guaratiba

CEP: 23020-470 - Rio de Janeiro - RJ

Telefone: (021) 410-7400

Telex: 21 33267 EBPA BR

Fax: (021) 410-1090

Tiragem: 1.000 exemplares

Comitê de Publicações: Esdras Sundfeld  
Maria Helena Lopes Cruz  
Regina Isabel Nogueira  
Rogério Germani  
Ronoel Luiz de O. Godoy  
Rosa Rabinovitci Szpiz  
Tânia B. S. Corrêa

Equipe de apoio: Claudia Regina Delaia e  
Renata M. A. Paldês

**TORREZAN, R. Preparo caseiro de geléias.** Rio de Janeiro: EMBRAPA - CTAA, 1997. 15 p. (EMBRAPA-CTAA. Documentos, 22).

1. Geléia - Fabricação. I. EMBRAPA. Centro Nacional de Pesquisa de Tecnologia Agroindustrial de Alimentos. II. Título. III. Série.

## AGRADECIMENTOS

O Comitê de Publicações da EMBRAPA Agroindústria de Alimentos registra seu especial agradecimento à **Secretaria de Desenvolvimento Rural - SDR**, do Ministério da Agricultura e do Abastecimento, pelo suporte financeiro que viabilizou a concretização dessa publicação.

Registra-se também seu agradecimento à **Delegacia Federal de Agricultura para o Estado do Rio de Janeiro - DFA-RJ**, pelo apoio administrativo à contratação dos serviços gráficos.

## SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO .....	5
2. CUIDADOS NECESSÁRIOS.....	6
3. PREPARO DOS VIDROS.....	7
4. PREPARO DAS GELÉIAS .....	8
4.1. Preparo da pectina caseira .....	13
4.2. Preparo de geléias a partir de frutas ricas em pectina.....	13
4.3. Preparo de geléias a partir de frutas pobres em pectina .....	14
5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS .....	15

## PREPARO CASEIRO DE GELÉIAS

Renata Torrezan <sup>1</sup>

### 1. INTRODUÇÃO

Ao definir seu ramo de atuação, o pequeno processador de alimentos deve optar pela elaboração de produtos que utilizem processos simples, que necessitem de poucos equipamentos e que tenham preços acessíveis. É imprescindível que haja matéria-prima abundante e de boa qualidade e que os produtos finais tenham um bom período de conservação sem alterações (desde que processados sob condições higiênicas adequadas). Também devem ser levadas em conta as tendências de consumo. Atualmente, por exemplo, verifica-se uma valorização dos produtos naturais e, por isso, um produto sem aditivos químicos tem grande chance de ganhar mercado.

A geléia de frutas preenche todos os requisitos citados, podendo ser confeccionada até à nível caseiro, tendo ampla aceitação pelo mercado consumidor. Com um pouco de criatividade, podem-se fazer inovações na apresentação do produto, tornando-o ainda mais atraente.

Para que um produto em conserva tenha boa qualidade, é necessário que o mesmo mantenha suas características nutritivas e sensoriais (aroma, sabor e cor). Para que isto ocorra, deve-se eliminar os fatores que possam contribuir para a sua deterioração.

As modificações deteriorativas dos alimentos são de origem microbiana, química e enzimática. Estas modificações ocorrem de acordo com características do próprio alimento (como acidez, água disponível para os processos deteriorativos, composição) e em decorrência de fatores relacionados ao ambiente em que o alimento se encontra (como ausência ou presença de oxigênio e de luz e temperatura).

---

<sup>1</sup> Eng. de Alimentos, M. Sc. Técnico Especializado III, Embrapa- CTAA, Av. das Américas, 29.501 - Guaratiba - 23020-470 - Rio de Janeiro - R.J.