

ESTUDO DO DESENVOLVIMENTO E PRODUÇÃO DE GELEIA DE HIBISCO

Cássia Gemima Almeida¹, Larissa Kariely Carvalho de Mani², Maria De Lourdes da Silva Sato³
Silvia Panetta Nascimento⁴

¹Aluna da Faculdade de Tecnologia de Itapetininga, cassia.almeida@fatec.sp.gov.br

² Aluna da Faculdade de Tecnologia de Itapetininga, lkc.mani@hotmail.com

³ Aluna da Faculdade de Tecnologia de Itapetininga, lurdynha_sato@hotmail.com

⁴ Professora da Faculdade de Tecnologia de Itapetininga, silvia.nascimento@fatec.sp.gov.br

1 INTRODUÇÃO

O *Hibiscus sabdariffa* L. é proveniente da África Oriental e foi introduzido no Brasil pelos escravos. Também chamado por nomes populares como azedinha, quiabo-roxo, rosélia, vinagreira, etc., suas flores e folhas podem ser usadas para produção de alimentos e bebidas.

De acordo com Mathias (2010), a planta é uma espécie vegetal pertence à família *Malváceas*, a qual, compreende cerca de 200 espécies. O cálice carnosos do hibisco é considerado a parte mais importante da planta, pois é a partir deste que se produzem vários alimentos como geleias e bebidas refrescantes com sabor de groselha.

O *Hibisco Sabdariffa* L., além de fornecer nutrientes para o corpo traz efeitos benéficos na prevenção e controle de diversas doenças. É utilizado na medicina tradicional, como diurético, para tratamento de desordem gastrointestinal, infecções hepáticas, febre e hipertensão, O cálice desidratado da planta, utilizado para produzir bebidas, alimentos conservantes e antioxidantes, está sendo visto como uma oportunidade econômica. É consumido, na forma de chás e geleias, em países asiáticos como China, Japão, Coreia, entre outros

A procura por alimentos saudáveis e frescos vem ganhando espaço também entre os consumidores brasileiros. Esse fenômeno acarretou no crescimento da demanda por tais produtos nos últimos anos no Brasil. Não há pesquisas e dados quantitativos quanto ao consumo desse produto, porém há uma grande procura em estabelecimentos que comercializam o produto devido às pesquisas sobre suas qualidades nutricionais.

Há poucos estudos na literatura sobre a geleia de hibisco. De maneira geral, as geleias, podem ser classificadas como um segundo produto de interesse comercial para a agroindústria, que faz a transformação de frutas em doces e geleias, agregando valor e eliminando desperdícios.

O objetivo deste trabalho é desenvolver uma geleia de hibisco com agregação de valor, que forneça as propriedades nutricionais da planta, atenda às exigências dos consumidores e seja viável economicamente.

2 MATERIAL E MÉTODOS

O trabalho foi elaborado a partir de uma revisão bibliográfica, em sites especializados e artigos científicos a fim de identificar as características do hibisco, assim como os requisitos necessários ao desenvolvimento e produção da geleia.

Foi elaborado um experimento para a elaboração da geleia com os cálices frescos da planta e identificadas as exigências para a formulação, considerando-se todas as normas necessárias para a instalação, produção e comercialização do produto desenvolvido.

Também foi realizada uma pesquisa de mercado com a finalidade de levantar dados e verificar a intenção de compra da geleia produzida.

A pesquisa de mercado realizada na cidade de Itapetininga-SP com 45 pessoas que aceitaram responder à perguntas sobre o produto em desenvolvimento. Os dados obtidos foram compilados e apresentados no presente trabalho.

3 RESULTADOS E DISCUSSÕES

De acordo com Ribeiro (2017), o hibisco é um arbusto perene de ciclo anual, sua altura pode chegar até 3 metros, seu cálice é semelhante a uma taça vermelha, o caule é arroxeadado e apresenta flores de cor amarela ou brancas com duração de dois dias. O consumo dos cálices do hibisco em diferentes apresentações, chás ou geleias, está em crescimento devido a todos os seus benefícios e propriedades à saúde. Esse fenômeno se deve também a novas tendências de consumo, visto que a população está mais crítica e busca alimentos naturais que forneçam as calorias que o corpo necessita, mas que possibilitem também auxiliar no seu funcionamento e na prevenção de doenças.

O hibisco apresenta propriedades diuréticas, anti-hipertensivas, antiparasitárias e laxantes, mas nos últimos 20 anos, uma série de estudos tem conferido atividades anti-hipertensivas e antioxidantes dos seus cálices e cálculos (flores de hibisco). Os extratos ricos em flavonoides e antocianinas exercem uma atividade anti-hipertensiva significativa através da inibição da enzima conversora da angiotensina impedindo a vasoconstrição e consequentemente o aumento da pressão arterial.

A distribuição de informações no que diz respeito à produção e manejo do hibisco está se iniciando, no entanto, a hortaliça mostra-se como uma boa opção de salada ainda mais saudável, com a presença de compostos antioxidantes.

A geleia foi elaborada a partir da formulação apresentada no Quadro 1.

Quadro 1 - Formulação da Geleia de Hibisco

INGREDIENTES	QUANTIDADE
Cálice de Hibisco	1 kg
Açúcar refinado	500 g
Limão	½ unidade
Sal	1 pitada

Fonte: Autoras, 2017.

A geleia de hibisco caracteriza-se como produto vegetal, cuja definição, segundo a RDC 272 de 22/09/2005, compreende os produtos obtidos a partir de partes comestíveis de espécies vegetais tradicionalmente consumidas como alimento, submetidos a processos tecnológicos considerados seguros para a produção de alimentos. Podem ser adicionados de açúcar. (BRASIL, 2005).

O processo produtivo compreende as operações unitárias apresentadas na figura 1 e a tabela 1 compreende os equipamentos necessários para a produção em escala artesanal.

Figura 1 – Fluxograma do processo de produção da geleia de hibisco.

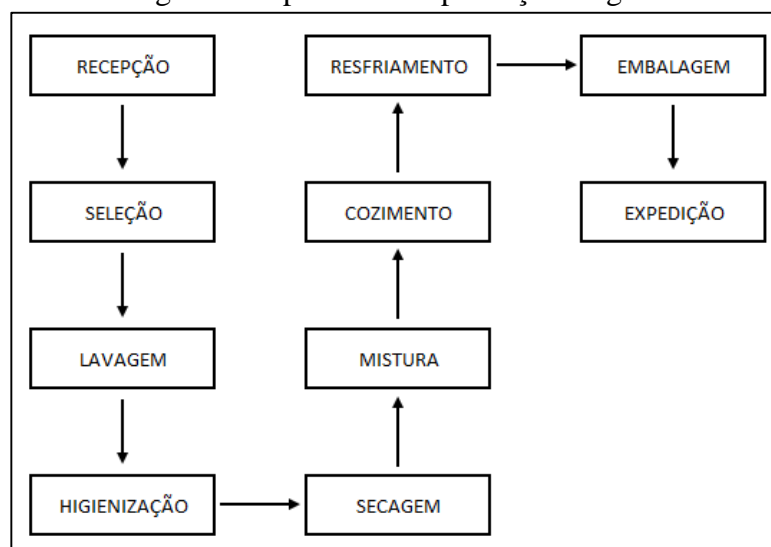


Tabela 1 – Equipamentos necessários para o processo produtivo.

ESPECIFICAÇÃO	QUANT.	CAPACIDADE	CUSTO (R\$)	CUSTO TOTAL (R\$)
Mesa de inox	1	3,00 x 1,00	900,00	900,00
Mesa auxiliar	2	2 x 0,90	450,00	900,00
Estante para armazenamento	3	2,5 x 1	350,00	1050,00
Refrigerador	1	380 l	1980,00	1980,00
Balança	1	30 kg	250,00	250,00
Tacho	1	50 a 150 kg	4500,00	4500,00
TOTAL				9580,00

Para a comercialização da geleia optou-se por sua embalagem em recipientes de vidro com capacidade para 250g, conforme pode ser visualizado na Figura 2.

Figura 2 - Imagem da embalagem de geleia de hibisco produzida

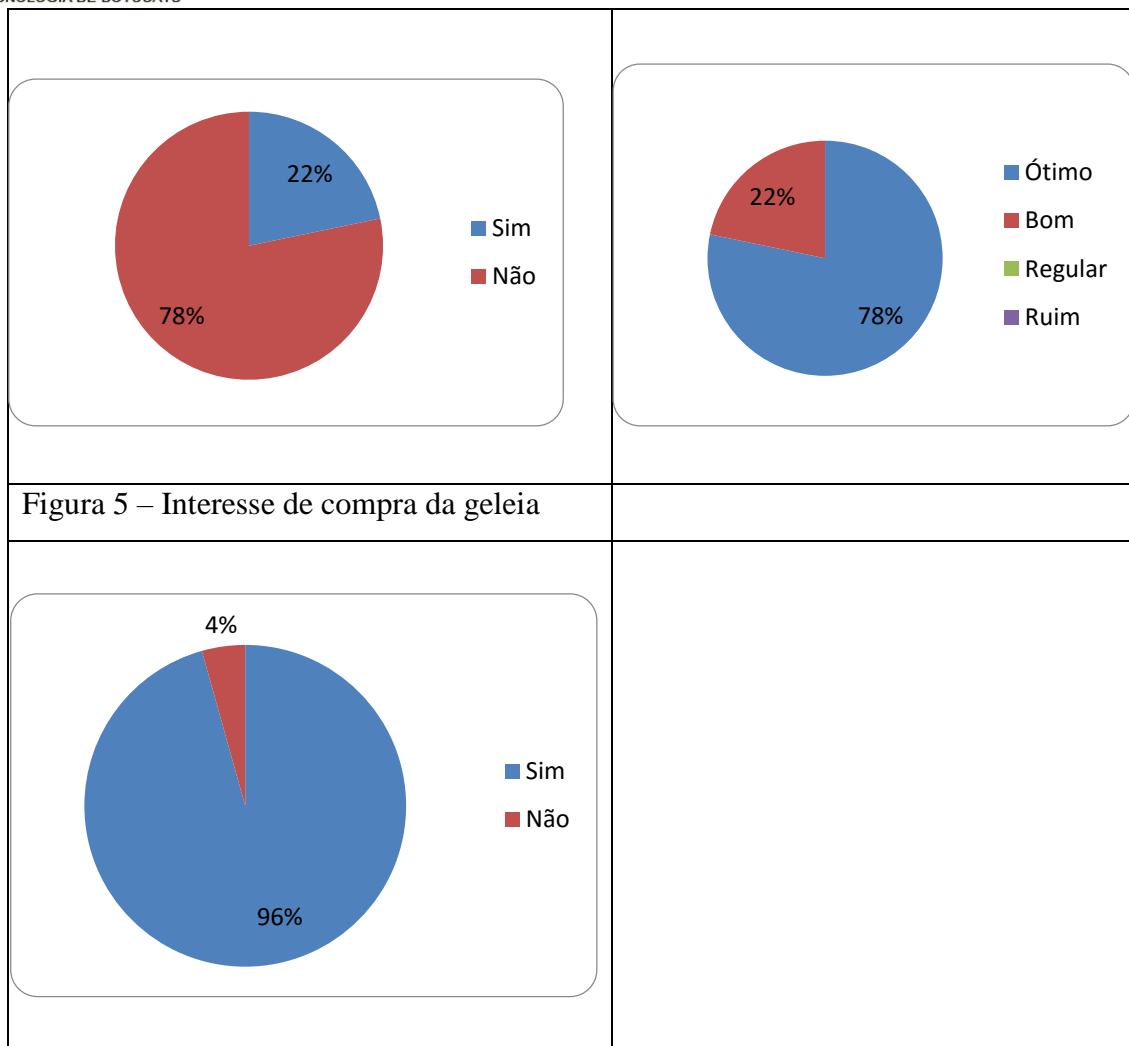


Fonte: Autora, 2017.

Na pesquisa foi possível verificar o interesse em adquirir a geleia de hibisco, conforme figuras 3 a 5.

Figura 3 - Conhecimento dos benefícios da flor de Hibisco

Figura 4 - Ideia de desenvolver a geleia de hibisco



Dos entrevistados 78% não tinha conhecimento dos benefícios do hibisco e acharam ótima a ideia de desenvolver a geleia.

Para 96% dos entrevistados afirmaram que tem interesse em comprar a geleia.

4 CONCLUSÕES

Através dos resultados auferidos concluiu-se que a geleia de hibisco tem viabilidade técnica em virtude de sua preparação ser simples possibilitando o preparo de maneira artesanal. Gera agregação de valor a um produto que é comercializado apenas na forma *in-natura* além de ser um produto inovador.

5 REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

TORREZAN, R. Manual para a Produção de Geléias de Frutas em Escala Industrial. Rio de Janeiro: EMBRAPA - CTAA, 1998. 27 p. (EMBRAPA-CTAA. Documentos, 29).



6ª Jornada Científica e Tecnológica da FATEC de Botucatu
23 a 27 de Outubro de 2017, Botucatu – São Paulo, Brasil



FACULDADE DE TECNOLOGIA DE BOTUCATU

SEBRAE. Segmento de alimentação saudável apresenta oportunidades. Disponível em:

<http://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/artigos/segmento-de-alimentacao-saudavel-apresenta-oportunidades-de-negocio,f48da82a39bbe410VgnVCM1000003b74010aRCRD>. Acesso em: 29/08/2017.

PORTAL ANVISA. Legislação. Disponível em:
<http://portal.anvisa.gov.br/legislacao#/visualizar/27633>. Acesso em: 30/08/2017.

MATHIAS, J. Como plantar hibisco. **Globo Rural**, N.296, 2010. Disponível em:<<http://revistagloborural.globo.com/GloboRural/0,6993,EEC1699676-4529,00.html>> Acesso em: 02/09/2017.

SILVA, P. T.; LOPES, M.L.M.; VALENTE-MESQUITA, V. L. Efeito de diferentes processamentos sobre o teor de ácido ascórbico em suco de laranja utilizado na elaboração de bolo, pudim e geléia. *Revista Ciência e Tecnologia de Alimentos*, Campinas, v.26, n.3, p. 678-682, 2006.

RIBEIRO, Andressa Ândria Martins. *Avaliação da atividade antioxidante de diferentes marcas de chá de Hibiscus sabdariffa L.* 2017. 53 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Curso de Farmácia) – Universidade de Brasília, Brasília.