

Agroindústria

Agroindústria: Processamento Artesanal de Frutas - Geléias



Nome	Processamento artesanal de frutas: Geléias
Produto	Informação Tecnológica
Data	Agosto -2000
Preço	-
Linha	Agroindústria
Resenha	Informações resumidas sobre a fabricação de geléias
Autor(es)	Carmelinda Maria de Souza - Econ. Domestica Maria da Graça L. Bragança - Econ. Domestica

Agroindústria

Processamento Artesanal de Frutas - Geléias

Menu

- ▶ [Introdução](#)
- ▶ [Geléia de laranja-da-bahia com pedaços de frutas](#)
- ▶ [Geléia de Goiaba](#)
- ▶ [Geléia Transparente de Laranja](#)
- ▶ [Geléia Mista de Frutas em Pedacos](#)
- ▶ [Geléia Transparente de Abacaxi e Tangerina](#)
- ▶ [Geléia de Morango](#)
- ▶ [Geléia de Maracujá](#)
- ▶ [Geléia de tangerina murcott com pedaços de frutas](#)
- ▶ [Geléia de Jabuticaba](#)

1.Introdução

"Geléia de fruta é o produto obtido pela cocção de frutas, inteiras ou em pedaços, polpa ou suco de frutas com açúcar e água e concentrado até se obter uma consistência gelatinosa."

O sucesso de uma geleia está associado a vários fatores, principalmente ao tipo de fruta utilizada e ao processamento adequado.

As frutas para fabricação de geleias devem ser colhidas no grau correto de maturação, quando apresentam seu melhor aroma, cor, sabor e são mais ricas em pectina e açúcar. A adequada combinação entre pectina, o ácido e o açúcar define a qualidade da geleia.

A geléia de boa qualidade deve conservar-se sem sofrer alterações microbiológicas, de aroma e de sabor e deve tremer quando movimentada. Deve apresentar-se clara, brilhante e sem sedimentar, nem açucarar; o cheiro e o sabor devem ser característicos da fruta de origem.

A higiene é um fator fundamental para assegurar a fabricação de alimentos confiáveis, livres de contaminações nocivas à saúde do consumidor e é importante também como forma de garantir maior durabilidade aos doces fabricados.

A higiene abrange todos os cuidados relacionados aos arredores e local de fabricação, à pessoa que fabrica os doces, aos utensílios e equipamentos, à matéria prima e embalagens utilizadas.



2. Geléia de laranja-da-bahia com pedaços de frutas

Formulação

- 8 xícaras de laranja cozida e picada
- 6 xícaras de açúcar

Tecnologia de fabricação

- Selecionar laranjas frescas, com ótimo grau de maturação e integras
- Lavar as frutas em água corrente e sanificar.
- Ralar a superfície das frutas para retirar o sumo
- Lavar bem as frutas e fazer o curtimento em água fria durante dois dias, trocando a água várias vezes para eliminar o amargo
- Cortar as frutas ao meio, retirar as sementes e cortá-las em pequenos pedaços. retirar o excesso de bagaço que estiver separado da polpa
- Medir as frutas picadas e acrescentar a água na proporção de 1,5 xícara de água para cada xícara de fruta picada.
- Cozinhar as frutas até ficarem bem macias
- Fazer o teste de pectina com uma amostra de suco frio
- Preparar a geleia usando a proporção de $\frac{3}{4}$ de xícara de açúcar para cada xícara de fruta , mexendo bem para dissolver o açúcar..
- Levar ao fogo alto, sem mexer, exceto para evitar a queima. o fogo poderá ser diminuído no final do processo, se necessário
- Fazer o teste do "ponto", não muito forte
- Retirar o excesso de espuma formada na superfície da geleia, logo após a retirada da panela do fogo
- Colocar a geleia em vidros, pasteurizados e quentes, distribuindo bem a parte sólida e líquida
- Retirar novamente a espuma , se necessário
- Limpar as bordas dos vidros e fechar com tampa metálica pasteurizada
- Esperar esfriar, etiquetar e armazenar em local fresco e ao abrigo da luz.



3. Geléia de Goiaba

Formulação

- 4 xícaras de suco de goiaba
- $\frac{3}{4}$ de xícara de açúcar para cada xícara de suco
- 1 colher se sopa, de suco de limão para cada xícara de suco de goiaba

Tecnologia de fabricação

- Selecionar goiabas maduras e parte com maturação incompleta
- Lavar as goiabas e fazer a sanificação
- Cortar as goiabas em fatias finas e colocar para cozinhar em fogo alto, com água suficiente para o cozimento total; se necessário mexer de vez em quando
- Colocar a massa da goiaba, ainda quente, em pequenas porções, em saco de flanela ou tecido fino e espremer para obter o suco
- Medir o suco obtido e acrescentar $\frac{3}{4}$ de xícara de açúcar e uma colher de suco de limão para cada xícara de suco de goiaba
- Levar ao fogo e mexer bem para dissolver o açúcar
- Deixar ferver em fogo forte, sem mexer, até a verificação do ponto
- Fazer o teste do ponto introduzindo uma colher fria e levantando a 30 cm da panela. A geleia estará no ponto quando cair em placas formadas por gotas que se unem ao desprender da colher
- Retirar a panela do fogo imediatamente após a identificação do ponto
- Retirar cuidadosamente a espuma formada na superfície, sem mexer a geleia.
- Despejar a geleia quente em vidros pasteurizados e quentes, enchendo-os até 01 cm (um) da borda
- Retirar novamente a espuma, se necessário
- Limpar as bordas dos vidros com tecido fervido, torcido e embebido em álcool
- Fechar com tampas metálicas pasteurizadas
- Deixar esfriar, etiquetar e armazenar



4. Geléia Transparente de Laranja

Formulação

- xícaras de suco de laranja pêra-rio ou laranja-da-baía
- 6 xícaras de açúcar
- 8 colheres de sopa de caldo de limão

Tecnologia de fabricação

- Selecionar laranjas maduras, firmes e sadias
- Lavar as laranjas em água corrente e sanificar.
- Ralar as laranjas para retirar o excesso de sumo
- Lavar novamente as frutas, partir ao meio e picar em fatias bem finas
- Medir a fruta picada e acrescentar $1 \frac{1}{2}$ xícara de água para cada xícara de fruta picada
- Levar ao fogo para ferver até que as laranjas fiquem macias
- Deixar esfriar parcialmente e coar em tecido de algodão, não muito fino
- Medir o suco obtido e adicionar $\frac{3}{4}$ de xícara de açúcar e uma colher

- de caldo de limão, para cada xícara de suco
- Mexer bem para dissolver os cristais de açúcar
 - Levar a panela ao fogo forte e deixar ferver até dar o "ponto" de geleia
 - Retirar a panela do fogo e recolher a espuma formada
 - Envasar a geleia em vidros pasteurizados e quentes
 - Retirar novamente a espuma, se necessário
 - Limpar as bordas do vidro com tecido umedecido em álcool e fechar com tampa metálica pasteurizada
 - Resfriar naturalmente
 - Etiquetar e armazenar em local fresco e ao abrigo da luz.

Variações da geléia de laranja

Poderão ser usadas as seguintes formulações:

1	6 xícaras de laranja cozida 2 xícara de suco de laranja
2	4 xícaras de laranja cozida 4 xícaras de abacaxi cozido
3	4 xícaras de laranja cozida 2 xícaras de abacaxi 2 xícaras de suco de laranja



5. Geléia Mista de Frutas em pedaços

Formulação

- 2 xícaras de tangerinas cozidas em pedaços
- 1 xícara de abacaxi cozido em pedaços
- 1 xícara de suco de tangerina

Tecnologia de fabricação

- Misturar os ingredientes acima relacionados
- Fazer o teste de pectina
- Utilizar a proporção de uma parte de fruta para $\frac{3}{4}$ de açúcar, se o suco estiver rico em pectina ou $\frac{1}{2}$ xícara de açúcar para cada xícara de mistura, se esta for moderadamente rica em pectina.
- Preparar a geleia em fogo alto, sem mexer, utilizando panela larga, grossa rasa
- Fazer o teste de " ponto" , não muito forte (101° C) e retirar a panela do fogo
- Retirar o excesso de espuma
- Colocar a geleia em vidros pasteurizados, distribuindo bem a parte sólida e líquida
- Limpar as bordas dos vidros
- Fechar com tampa metálica, pasteurizada
- Deixar esfriar, etiquetar e armazenar



6. Geléia Transparente de Abacaxi e Tangerina

Formulação

- 4 xícaras de suco de abacaxi
- 4 xícaras de suco de tangerina
- 4 xícaras de açúcar

Tecnologia de fabricação

- Selecionar frutas com ótimo grau de maturação, sem estragos
- Lavar em água corrente e sanificar.
- Descascar o abacaxi e cortar em pedaços pequenos.
- Cozinhar o abacaxi utilizando uma xícara de água para cada xícara de fruta picada
- Coar o suco em tecido de flanela ou nylon.
- Extrair o suco das tangerinas e coar
- Misturar o suco de abacaxi ao de tangerina e ao açúcar, mexendo bem até dissolver todos os cristais.
- Preparar a geleia em fogo alto, sem mexer, utilizando panela larga, rasa e grossa
- Fazer o teste do "ponto"
- Retirar a panela do fogo e remover a espuma
- Envasar a geleia em vidros, pasteurizados e quentes, e retirar a espuma novamente, se necessário.
- Limpar as bordas dos vidros com tecido umedecido em álcool
- Fechar com tampas metálicas, pasteurizadas
- Deixar esfriar, etiquetar e armazenar em local seco e ao abrigo da luz.



7. Geléia de Morango

Formulação

- 8 xícaras de morango
- 6 xícaras de açúcar

Tecnologia de fabricação

- Selecionar morangos, não muito maduros, lavar bem e sanificar.
- Retirar os pedúnculos e cortar ao meio, no sentido do comprimento.
- Colocar os morangos e o açúcar, em camadas alternadas, em uma vasilha de louça ou vidro e reservar tampado por duas horas, até que forme uma calda.
- Passar os morangos e calda para uma panela grossa, larga e rasa e deixar ferver, sem mexer, até o ponto de geleia. Sabe-se que está no ponto quando se introduz uma colher fria na geleia fervendo, e, suspendendo a colher, a geleia forma dois pingos que se unem ao cair, formando placas.
- Desligar o fogo neste ponto e retirar rapidamente a espuma que se formou durante a fervura.
- Envasar a geleia em vidros pasteurizados até um centímetro da borda.
- Retirar a espuma, se necessário.
- Limpar as bordas dos vidros com tecido embebido em álcool.
- Fechar com tampas metálicas, pasteurizadas.
- Aguardar resfriamento, etiquetar e armazenar em local fresco e ao abrigo da luz.



8. Geléia de Maracujá

Ingredientes

- 3 quilos de maracujá
- $\frac{3}{4}$ de xícara de açúcar para cada xícara de suco obtido

Tecnologia de fabricação

- Escolher maracujás maduros e firmes.
- Lavar e sanitificar.
- Descascar os maracujás, retirando a película externa.
- Cortar os maracujás ao meio, retirar as sementes e reservar.
- Cortar a parte branca (mesocarpo) em tiras finas e pequenas.
- Medir as sementes e acrescentar duas xícaras de água para cada xícara de sementes.
- Levar ao fogo o mesocarpo, as sementes e a água e deixar ferver em fogo médio até que o mesocarpo esteja bem macio.
- Coar em tecido de flanela ou náilon.
- Medir o suco e acrescentar $\frac{3}{4}$ de xícara de açúcar para cada xícara de suco obtido e mexer bem para dissolver os cristais.
- Levar ao fogo forte e deixar ferver sem mexer, até o ponto de geleia.
- Retirar a espuma formada e envasar em vidros pasteurizados e quentes até 1 centímetro da borda.
- Retirar novamente a espuma, se necessário.
- Limpar as bordas dos vidros com tecido umedecido em álcool e fechar com tampas pasteurizadas.
- Aguardar resfriamento e rotular.
- Armazenar em local fresco e ao abrigo da luz.



9. Geléia de tangerina murcott com pedaços de frutas

Formulação:

- 8 xícaras de tangerina murcott cozida e picada
- 6 xícaras de açúcar

Tecnologia de fabricação

- Selecionar tangerinas frescas, maduras e íntegras.
- Lavar as frutas em água corrente e sanitificar.
- Ralar a superfície das frutas para retirar o sumo.
- Lavar bem as frutas e cortá-las ao meio, retirando as sementes.
- Cortar as tangerinas em pequenas fatias, retirando o excesso de bagaço que estiver separado da polpa.
- Medir as frutas picadas e acrescentar água à proporção de 1,5 xícara de água para cada xícara de fruta picada.
- Cozinhar as frutas até ficarem bem macias.
- Fazer o teste de pectina com uma amostra de suco frio.
- Preparar a geléia usando a proporção de $\frac{3}{4}$ de açúcar para cada xícara de fruta crua, dependendo da riqueza de pectina no suco.
- Preparar a geléia em fogo alto, sem mexer.

- Fazer o teste do ponto, não muito forte.
- Retirar a espuma formada na superfície da geleia, logo após a retirada da panela do fogo.
- Envasar a geléia em vidros pasteurizados e quentes, distribuindo bem a parte sólida e líquida.
- Retirar novamente a espuma, se necessário.
- Limpar as bordas dos vidros e fechar com tampa metálica pasteurizada.
- Aguardar resfriamento e etiquetar.
- Armazenar em local seco, ventilado e ao abrigo da luz.



10. Geléia de Jabuticaba

Formulação

- 4 litros de jabuticabas
- 1 xícara de água
- $\frac{3}{4}$ de xícara de açúcar para cada xícara de suco obtido

Tecnologia de fabricação

- Escolher jabuticabas maduras, firmes e algumas mais verdes
- Lavar bem, retirar os pedúnculos e sanificar.
- Colocar as frutas em panela com água, levar ao fogo e deixar levantar fervura, por 5 minutos.
- Retirar a panela do fogo e comprimir as frutas com uma colher para arrebentar as jabuticabas.
- Coar o suco em tecido de flanela ou náilon.
- Medir o suco obtido.
- Adicionar $\frac{3}{4}$ de xícara de açúcar para cada xícara de suco e mexer bem para dissolver os cristais.
- Levar ao fogo e deixar ferver em fogo forte, sem mexer, até o "ponto"
- Verificar o ponto e retirar a panela do fogo.
- Retirar a espuma que se formou.
- Envasar a geléia em vidros, pasteurizados e quentes, até 1 cm da borda.
- Retirar novamente a espuma, se necessário.
- Limpar as bordas dos vidros e fechar com tampas pasteurizadas.
- Aguardar o resfriamento natural dos vidros.
- Rotular.
- Armazenar em local fresco e ao abrigo de luz.

