

# GELEIA DE ATEMOIA: INOVAÇÃO E POTENCIAL PARA A AGROINDÚSTRIA REGIONAL

Érick Vinícios Coimbra<sup>1</sup>, Gabrielli Karla Pasini<sup>1</sup>, Jean Schmitz<sup>1</sup>, Letícia Maria Pletsch Sartori<sup>1</sup>, Lucas Venícius Gabriel<sup>1</sup>, Josieli Teixeira<sup>2</sup>, Tahis Regina Baú<sup>2,3</sup>

<sup>1</sup>Centro de Educação Profissional Getúlio Vargas, São Miguel do Oeste – SC.;

<sup>2</sup>Programa de Pós-Graduação Multicampi em Tecnologia de Alimentos (PPGTAL-FB/LD),  
Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Brasil;

<sup>3</sup>Instituto Federal de Santa Catarina, São Miguel do Oeste – SC.

E-mail: [josieliteixeira03@gmail.com](mailto:josieliteixeira03@gmail.com)

<https://doi.org/10.5281/zenodo.15537142>



*A atemoia é uma fruta promissora para a produção de geleias, unindo valor nutricional, sabor marcante e boa textura ao produto final.*

## INTRODUÇÃO

Os recentes avanços científicos, impulsionados pelas demandas dos consumidores, têm estimulado o desenvolvimento de produtos e tecnologias de processamento que favorecem o aproveitamento de matérias-primas vegetais e animais. De modo geral, os frutos apresentam grande relevância para a indústria de alimentos, especialmente por suas propriedades antioxidantes. Contudo, diversas espécies frutíferas cultivadas no Brasil ainda permanecem pouco exploradas (Lana *et al.*, 2025).

As plantas pertencentes a família botânica *Annonaceae*, em especial o gênero *Annona* se destaca por fornecer frutos comestíveis, saborosos e com benefícios à saúde. A atemoia, um híbrido resultante do cruzamento entre a cherimoia (*Annona cherimola* Mill) e a fruta-do-conde (*Annona squamosa* L.), possui polpa doce, levemente ácida e aromática, sendo bastante apreciada em comparação a outras espécies da mesma família. Sua produção concentra-se principalmente em São Paulo, Minas Gerais, Paraná e Bahia (Sousa *et al.*, 2015).

Além do sabor, espécies desse gênero exibem propriedades biológicas relevantes, com potenciais antioxidante, antifúngico, antimicrobiano, antidiabético, anti-inflamatório e antitumoral (Venceslau *et al.*, 2021).

Assim, este trabalho avaliou o potencial da atemoia para a elaboração de geleias, analisando suas características físico-químicas e propondo estratégias para difundir seu consumo no Sul do Brasil.

## PRODUÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DA GELEIA

Os ingredientes necessários para a elaboração da geleia foram 0,900 kg de polpa de atemoia, 0,225 kg de sacarose e 0,045 L de suco de limão-cravo (*Citrus limonia*). O processamento se deu em três etapas básicas: preparo das frutas, cocção e envase, Figura 1.



**Figura 1.** Fluxograma de elaboração de geleia de atemoia. Fonte: os autores, 2025.

O processo de produção da geleia iniciou com a sanitização das frutas, seguido do descascamento, e posterior pré-cozimento para a separação das sementes da polpa (despolpamento).

Após a obtenção da polpa, adicionou-se o açúcar e a mistura foi aquecida, com agitação constante. Após aproximadamente 15 minutos de cocção, adicionou-se o suco de limão visando a adequada formação do gel contendo pectina, aguardou-se até obter a consistência mais espessa, totalizando um tempo total de cozimento de 20 minutos. Em seguida a geleia foi envasada a quente em embalagens de vidro, previamente esterilizadas, lacradas e mantidas à temperatura ambiente para resfriamento e formação de gel e vácuo.

A fim de avaliar a qualidade da geleia, foi determinado o pH e sólidos solúveis totais (SST) em duplicata, em dois lotes de produção. Na análise da variável pH, a geleia apresentou um pH médio de  $4,04 \pm 0,13$ . Os autores Merlo *et al.* (2014), em seu estudo obtiveram um resultado médio de 4,4. Ambos os estudos com atemoia revelaram valores elevados em relação à recomendação de Torrezan (1998), mas ainda são inferiores a 4,5, nível de risco para desenvolvimento da bactéria *Clostridium botulinum*.

O teor de SST encontrados na geleia de atemoia foi de  $43,50 \pm 0,58$  °Brix/20 °C, um valor alto em comparação ao encontrado por Merlo *et al.* (2014), que obteve resultado de  $19,27$  °Brix/20 °C.

Conforme Torrezan (1998), os parâmetros ideais para geleias de qualidade incluem sólidos solúveis totais (SST) entre 62-65°Brix e pH adequado para garantir segurança microbiológica e características tecnológicas satisfatórias. O produto desenvolvido apresentou  $43,50 \pm 0,58$ °Brix, valor abaixo do recomendado, o que pode influenciar na consistência final. Entretanto, observou-se que a geleia manteve características essenciais de qualidade: boa capacidade de gelificação (sem escorrimento excessivo), textura homogênea e ausência de cristalização ou viscosidade indesejável, atributos que, aliados ao pH de  $4,04 \pm 0,13$  (dentro da faixa de segurança para produtos acidificados), indicam potencial tecnológico.

Apesar da necessidade de ajustes no teor de SST, a geleia demonstrou excelentes características organolépticas, com coloração atrativa, aroma característico e sabor equilibrado entre doçura e acidez. Esses resultados, combinados com a viabilidade de processamento em pequena escala, reforçam a atemoia é uma alternativa viável para o desenvolvimento de novos produtos, especialmente no Oeste Catarinense, onde pode se tornar alternativa para agregação de valor durante a safra e promoção de frutas nacionais.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

A atemoia demonstrou ser uma matéria-prima promissora para a elaboração de geleias, apresentando características sensoriais atrativas e pH dentro da faixa segura. No entanto, o teor de sólidos solúveis totais (SST) foi inferior ao recomendado ( $43,50$  °Brix), o que pode impactar na textura e estabilidade do produto. Recomenda-se ajustar a formulação, seja por meio da adição de açúcar, aumento do tempo de cocção, ou até mesmo adição de pectina, para que ocorra interação com o açúcar, com o objetivo de atingir valores entre 62–65 °Brix, prevenindo a cristalização e garantindo melhor consistência.

Para viabilizar a comercialização da geleia na região do Extremo Oeste Catarinense, é importante padronizar o processo produtivo, investir em boas práticas de fabricação e promover o registro sanitário do produto. Além disso, a utilização de embalagens adequadas e rotulagem atrativa pode contribuir para maior aceitação no mercado consumidor.

A valorização da atemoia por meio do processamento em geleias pode representar uma alternativa viável para agregação de valor na agricultura familiar, especialmente em áreas com produção doméstica ou de conservação ambiental. Com os ajustes técnicos adequados e estratégias de divulgação regionais, o produto tem potencial para fortalecer a agroindústria local e ampliar o consumo de frutas nativas brasileiras.

Além disso, o estudo evidencia que é possível agregar valor à frutas produzidas em ambiente doméstico, ou em áreas de reserva ambiental, convertendo-se em uma renda extra a agricultura



familiar, bem como, é possível realizar o aproveitamento dessas frutas, além de consumi-las apenas na sua forma *in natura*.

## REFERÊNCIAS

---

LANA, V. S. DE *et al.* Nutritional and technological potential of umbu-caja and soursop co-product flours. **Food Research International**, v. 200, p. 115520, jan. 2025.

MERLO, T. C. *et al.* Processamento de geleia de atemoia. Encontro de ensino e pesquisa e extensão - **ENEPEX**. 2014.

SOUSA, K. D. S. M. D. *et al.* PRODUÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DA POLPA DE ATEMOIA EM PÓ. **Revista Brasileira de Fruticultura**, v. 37, n. 3, p. 718–728, set. 2015.

TORREZAN, R. Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária Embrapa: **Clima Temperado Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento**. [s.l.: s.n.]. Disponível em: <<https://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/bitstream/doc/415585/1/1998DOC0029.pdf>>.

VENCESLAU, A. F. A. *et al.* Analysis of the chemical constituents of Thompson atemoya seed oil. **Revista Brasileira De Fruticultura**, v. 43, n. 6, 1 jan. 2021.

