



Agradecimento

À Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de Minas Gerais (FAPEMIG).

Autoras

Cleide Maria Ferreira Pinto
Eng. Agrônoma, Pesquisadora EMBRAPA/EPAMIG Sudeste, Viçosa-MG,
cleide@epamig.br

Cláudia Lúcia de Oliveira Pinto
Farmacêutica-Bioquímica, Pesquisadora Aposentada EPAMIG Sudeste,
Viçosa-MG

Produção

Departamento de Informação Tecnológica
Vânia Lúcia Alves Lacerda

Revisão

Rosely A. Ribeiro Battista Pereira

Projeto Gráfico e diagramação

Ângela Batista P. Carvalho

Fotos

Cleide Maria Ferreira Pinto

Apoio



AGRICULTURA,
PECUÁRIA E
ABASTECIMENTO



**MINAS
GERAIS**

GOVERNO
DIFERENTE.
ESTADO
EFICIENTE.

Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais
EPAMIG Sudeste

Via Gianetti, casa 46 - Campus da UFRV - Caixa Postal 216
36571-000 Viçosa, MG - epamigsudeste@epamig.br
Tel.: (31) 3891-2646

Distribuição gratuita

EPAMIG/DPIT/setembro/20



*Formulação e
preparo de geleia
de pimenta dedo-de-
moça com abacaxi*

Introdução

O processamento de geleia é uma oportunidade excelente para o consumo de pimentas. Representa uma das alternativas para incentivar a produção de pimenta e a inserção de um produto diferenciado no mercado, com características sensoriais peculiares. As etapas do processamento de geleias com apenas pimentas e/ou combinadas com frutas são semelhantes às etapas do processamento de frutas, seguem as mesmas etapas de produção e utilizam-se os mesmos tipos de equipamentos. A geleia pode ser elaborada com apenas pimentas verdes ou maduras e/ou misturadas com frutas, o que confere um sabor característico e marcante. Pode ser consumida pura, como acompanhamento de preparações culinárias à base de carne, queijos e biscoitos e, ainda, acrescentada a molhos.

Formulação e preparo

Uma das formulações de geleia preferida pelos consumidores, desenvolvida na EPAMIG Sudeste, é a geleia de pimenta dedo-de-moça com abacaxi. Representa uma ótima opção de agregação de valor às pimentas associada ao seu sabor. A formulação (Tabela 1) e o modo de preparo são apresentados a seguir.

Tabela 1 - Formulação de geleia de pimenta dedo-de-moça com abacaxi

Ingredientes	Quantidade
Pimenta	7,5 g ou duas pimentas de tamanho médio
Abacaxi	300 g de polpa (metade de um abacaxi de tamanho médio)
Água	500 mL (duas xícaras de chá)
Açúcar cristal	500 g (três xícaras de chá)
Pectina	6,5 g (duas colheres de café cheias)
Ácido cítrico	4,0 g (uma colher de café cheia)

Modo de preparo

1. Selecionar as pimentas e o abacaxi, eliminando-se frutos com amassamentos, podres ou danificados por insetos ou larvas.
2. Lavar em água potável para remoção das sujidades.
3. Sanitizar as pimentas e o abacaxi por imersão dos frutos em solução de hipoclorito de sódio a 100 mg/L de cloro ativo (água sanitária com recomendação também para uso na sanitização de alimentos). Adicionar uma colher de água sanitária em 1 L de água potável e imergir os frutos por 10 minutos.
4. Enxaguar novamente as pimentas e o abacaxi em água potável para remoção do excesso de cloro.
5. Retirar os pedúnculos (cabinhos) das pimentas.
6. Descascar o abacaxi e separar a polpa.
7. Triturar as pimentas com pequena parte da água em liquidificador.
8. Triturar o abacaxi com restante da água em liquidificador.
9. Colocar o material triturado em uma panela ou tacho.
10. Adicionar o açúcar reservando um pouco para misturar a pectina.
11. Adicionar a pectina misturada ao açúcar.
12. Levar ao fogo para concentrar (cozinhar) até o ponto de geleia.
13. No final do processamento adiciona-se o ácido cítrico dissolvido em um pouco de água.
14. Envasar, ou seja, colocar a geleia em potes de vidro esterilizado e fechar.
15. Inverter o pote mantendo-o nesta posição por 5 minutos e voltar à posição normal.
16. Lacrar (opcional) e rotular.

Teste do pires

É um método prático para determinar o ponto ideal da geleia (ponto final de processamento).

1. Colocar uma pequena porção de geleia em um pires previamente resfriado em congelador durante o tempo de preparo da geleia.
2. Deixar em repouso por 1 a 2 minutos. A geleia estará no ponto quando apresentar consistência firme e não escorrer sobre a superfície do pires.

Sanitização dos vidros com água quente

1. Colocar um pano de prato ou perfix no fundo de uma panela para evitar choque e quebra dos vidros.
2. Encher os potes com água.
3. Adicionar água na panela até a altura correspondente a 3/4 dos potes, sendo que a água não deve cobrir os potes.
4. Tampar a panela, levar ao fogo e manter a água fervente por 20 minutos.
5. Retirar os potes com auxílio de uma pinça ou garra de metal também sanitizada por imersão em água fervente.
6. Colocar os potes invertidos para secagem com o próprio calor sobre papel toalha adequado (branco), em superfície limpa e sanitizada com álcool 70%.
7. As tampas de metal também devem ser sanitizadas por imersão em água fervente, por no mínimo 5 minutos no final da fervura dos potes ou em outra panela.

