

**PRODUÇÃO DE GELEIA DE MIX DE POLPA DE CAGAITA (*EUGENIA DYSENTERICA*) E MANGABA (*HANCORIA SPECIOSA GOMES*) E PARAMENTROS FISICO QUIMICO E SENSORIAL.**

**COORDENADOR: ROBES ALVES DA SILVA**

**RESUMO DO PROJETO**

A cagaita (*Eugenia dysenteriae*) é um fruto nativo do Cerrado, pertencente à família Myrtaceae. Sua produção se destina ao consumo in natura pela população local e produção de diversos produtos alimentícios, sucos e polpas congeladas e doces. Embora sejam pouco calóricos, os frutos apresentam grande potencial econômico, devido as suas características físicas, químicas e nutricionais, além do aroma e sabor agradáveis. A mangabeira (*Hancornia speciosa*) pertence à família Apocynaceae e é nativa do Brasil. Embora seja produtora de látex, seu fruto é rico em ferro e boa fonte de vitamina C. Ambas as frutas são muito consumidas em forma de polpas, doces e sorvetes. Contudo, este trabalho terá como objetivo a produção de geleia de mix da polpa de cagaita e mangaba e avaliar a sua característica física química como: pH, acidez em ácido cítrico e sólidos solúveis, e aceitação sensorial da geleia a base do mix de mangaba e cagaita. Foram estudadas duas formulações de geleia, variando o teor de polpa de cada fruta. Para a análise sensorial, 30 (trinta) consumidores não treinados avaliaram ambas as formulações.

**Palavras chave:** polpa de frutas, mix de polpa