



**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE FEIRA DE SANTANA**

Autorizada pelo Decreto Federal nº 77.496 de 27/04/76  
Redeclaração pelo Decreto nº 17.228 de 25/11/2016



**PRÓ-REITORIA DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO**  
**COORDENAÇÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA**

## **XXVIII SEMINÁRIO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UEFS** **SEMANA NACIONAL DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA - 2024**

### **PERFIL SENSORIAL DE GELEIAS COMERCIALIZADAS EM FEIRA DE SANTANA**

**Gustavo Willian da Silva Mendes<sup>1</sup>; Wânia Silveira da Rocha<sup>2</sup>**

1. Voluntário PVIC, Graduando em Engenharia de Alimentos, Universidade Estadual de Feira de Santana, e-mail: [gwsmdes.engal@gmail.com](mailto:gwsmdes.engal@gmail.com)
2. Orientadora, Departamento de Tecnologia, Universidade Estadual de Feira de Santana, e-mail: [wanciasrocha@uefs.br](mailto:wanciasrocha@uefs.br)

**PALAVRAS-CHAVE:** geleia; perfil; conveniência.

### **INTRODUÇÃO**

De acordo com Andrigueto & Kososki (2004), o Brasil encontra-se em terceiro lugar, dentre os maiores produtores mundiais de fruta. Grande parte da produção é destinada ao mercado interno, onde as frutas são oferecidas aos consumidores em diversos formatos, desde frutas in natura até frutas processadas ou ingredientes de produtos, como geleias.

A geleia é definida, conforme a Resolução nº 12 de 24 de julho de 1978, como o produto obtido pela fervura de frutas inteiras ou em pedaços, polpa de fruta ou suco da fruta, juntamente com uma quantidade específica de água e açúcar. Esse produto é obtido ao aplicar um processo de “concentração da polpa ou suco de fruta com quantidades de açúcar, pectina e ácido” (Lopes, 2007, p.3), sendo o ponto ideal quando o teor de sólidos solúveis se torne suficiente para que ocorra a geleificação durante o resfriamento.

Torrezan (1998) e Krolow (2013) afirmam haver duas abordagens distintas para a fabricação de geleia: a mais comum, feita utilizando 40% de fruta fresca (polpa ou suco) combinados com 60% de açúcar, e outra na qual a proporção de açúcar e frutas utilizadas é igual. De modo geral, os elementos base para a elaboração de geleia são: fruta, pectina, ácido, açúcar e água.

A compra de geleias é influenciada por fatores como valor nutricional, preço e, talvez em menor escala, a fidelidade à marca. A cidade de Feira de Santana na Bahia, com seu cenário dinâmico, reflete as tendências e demandas do consumidor local. O objetivo foi conduzir uma pesquisa do perfil das geleias comercializadas nos grandes mercados da cidade.

### **METODOLOGIA**

A iniciação científica iniciou pela revisão bibliográfica, submissão da emenda ao Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) da Universidade Estadual de Feira de Santana (UEFS). Para o levantamento quanto marcas e estabelecimentos, procedeu-se uma visita aos maiores estabelecimentos de venda ao varejo da cidade, identificando as marcas e preços praticados. A coleta de dados foi aleatorizada e por conveniência na região urbana.

A pesquisa de mercado realizada, traçou o perfil das geleias disponíveis nos grandes mercados de Feira de Santana.

## RESULTADOS E DISCUSSÃO

Foram visitados onze estabelecimentos comerciais para coletar informações sobre a disponibilidade de geleias. Com base nos dados, foram feitas considerações sobre o perfil do produto, incluindo a marca mais presente, sabor, tipo de embalagem e outras variáveis.

Verificou-se uma repetição de poucas marcas entre os comércios. A Queensberry foi a mais predominante, representando 31,4% do total, seguida por Ritter (15,0%), Linea (11,8%) e Arisco (9,8%). Essas marcas são de indústrias localizadas nas regiões Sul, Sudeste e Centro-Oeste, refletindo a predominância de geleias com sabores de frutas regionais dessas áreas. Outras marcas tiveram menor presença, com menos de 5% de participação, o que indica que a demanda por essas cinco marcas é mais forte no mercado regional.

Em relação aos sabores, observa-se uma grande variedade, desde os mais tradicionais até os exóticos. O sabor mais popular foi o de morango (17,0%), seguido por mocotó (16,3%) e amora (10,5%), além de frutas vermelhas e pimenta (9,2% cada). Sabores distintos, como maracujá da Caatinga, abacaxi e umbu, representaram menos de 1% cada.

Identificou-se que 5,2% das geleias correspondem a combinações de sabores, destacando geleias de alho caramelizado com pimenta e de menta com hortelã, ambas com 1,3%. Outros sabores incluem cebola caramelizada com pimenta, pimenta com abacaxi, pimenta com gengibre e tomate com pimenta, todos com apenas 0,7%. Outros sabores, como cebola caramelizada com pimenta e pimenta com abacaxi, tiveram apenas 0,7%. A escassa presença de geleias feitas com frutas regionais do Nordeste indica baixa adesão das empresas à diversidade da flora local.

As marcas comercializadas são frequentemente do Sul do Brasil, resultando na escolha de frutas típicas dessas regiões. Isso abre espaço para pequenas empresas valorizarem a diversidade frutífera local, como ilustrado por Brasil (2015). Um exemplo claro encontrado na pesquisa são as geleias da marca Gravetero, uma indústria localizada na Bahia que valoriza frutas do Nordeste, como o umbu e o maracujá da Caatinga, demonstrando a importância da produção local para valorizar a riqueza da fauna regional.

Identificou-se uma variedade de opções de geleias para atender diferentes necessidades do público. A linha Tradicional domina com 81,7% do total, sem grandes modificações na composição. A linha sem adição de açúcares representa 13,7%, com o baixo teor calórico, e a linha *Diet*, 3,3%, composta por geleias com redução total de um ingrediente, geralmente açúcares. Embora a variabilidade dessas duas últimas seja limitada, elas atendem a uma demanda específica impulsionada pela preocupação com saúde, controle de peso e estilo de vida (Nogueira; Jesus, 2014).

Ademais, observa-se uma tendência para necessidades específicas, como no caso das geleias da Linha 100% Fruta (1,3%), que fazem alegações sobre o uso de ingredientes orgânicos, alinhando-se à demanda por produtos orgânicos e composições mais naturais. Essa diversidade nas linhas de geleias encontradas permite que os produtos alcancem um público amplo, atendendo às diferentes demandas do mercado.

Outro fator importante na escolha da geleia é o tipo de embalagem. A pesquisa mostrou que a maioria das geleias (85,6%) está em embalagens de vidro, que preservam o sabor e a qualidade por serem quimicamente inertes. Santos (2018) destaca que as embalagens de vidro usadas para produtos alimentícios são as mais eficazes na preservação do produto e na proteção contra contaminações, embora aumente os custos. Embalagens cartonadas, como as Tetra Pak, foram encontradas em 10,5% dos casos, oferecendo praticidade, e as embalagens plásticas (3,9%), apesar de menos comuns, são atraentes pelo baixo custo e conveniência.

Em relação à variação de preço unitário das geleias, observa-se uma flutuação significativa, com preços inferiores a dez reais para produtos mais simples, e preços superiores a vinte reais para geleias com composições mais elaboradas e *gourmet*. Contudo, a maioria das geleias encontradas nos estabelecimentos visitados teve um preço unitário entre R\$ 12,53 e R\$ 26,63, valores intermediários que visam atender a um público amplo.

Vale destacar que alguns produtos encontrados adotam o *clean label* (rótulo limpo), adequando-se à tendência de consumidores que buscam produtos com menos aditivos químicos. O movimento *clean label* visa substituir os aditivos por componentes naturais com funções semelhantes, desenvolvendo produtos com uma composição mais orgânica (Venâncio; Claudio Pandolfi, 2020).

A composição das geleias é, na grande maioria dos casos, essencialmente fruta, pectina, ácido, açúcar e água. No entanto, há exceções, como as geleias de mocotó, que não contêm frutas. A maioria das geleias ainda utiliza aditivos químicos para melhorar suas características, como agentes espessantes para aprimorar a textura e a consistência, estabilizantes para manter a estabilidade do produto, antiespumantes para prevenir a formação de espuma e acidulantes para adicionar sabor e aroma ácido. Além disso, corantes artificiais são usados para realçar ou reconstituir a cor, e aromatizantes artificiais são empregados para conferir aromas específicos (Damodaran; Parkin; Fennema, 2019).

Observou-se também que muitos dos produtos encontrados no comércio ainda não se adequaram aos novos requisitos de rotulagem de produtos alimentícios descritos na Resolução da Diretoria Colegiada nº 429, de 8 de outubro de 2020, e na Instrução Normativa nº 75, também de 8 de outubro de 2020, dentre eles a obrigatoriedade da rotulagem nutricional frontal dos alimentos embalados cujas quantidades de gorduras saturadas, sódio e açúcares adicionados (este último aplicável às geleias) sejam iguais ou superiores aos limites estabelecidos na legislação. Esse requisito foi observado em poucas geleias encontradas no comércio.

## **CONSIDERAÇÕES FINAIS**

A análise das geleias comercializadas em Feira de Santana mostrou grande variedade nos grandes mercados, com destaque para marcas tradicionais como Queensberry. Sabores tradicionais são mais comuns, enquanto sabores exóticos, embora raros, atraem consumidores em busca de novidades. A diversidade de geleias atende a diferentes segmentos, e o uso de embalagens de vidro valoriza o produto. Para aumentar a competitividade, seria ideal formulações mais orgânicas e o uso de frutos regionais.

A pesquisa, baseada em amostragem por conveniência, não incluiu pequenos produtores, que costumam trabalhar com frutos regionais. Futuras pesquisas poderiam

enriquecer o estudo, incorporando a perspectiva do consumidor para entender melhor os fatores que influenciam a decisão de compra.

## REFERÊNCIAS

ANDRIGUETO, J.R.; A. R. KOSOSKI. 2004. *Desenvolvimento e conquistas da produção integrada de frutas no Brasil*. In: 2º SIMPÓSIO NACIONAL DO MORANGO, Pelotas, p. 56-68.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). 2020. Resolução da Diretoria Colegiada – RDC n° 429 de 08 de outubro de 2020. Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados. Diário Oficial da União: Brasília, DF, n. 195, seção 1, p. 106-110, 09 out. 2020.

BRASIL. Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA). 1978. Resolução n° 12 de 24 julho de 1978. Aprova as Normas Técnicas Especiais, do Estado de São Paulo, revistas pela CNNPA, relativas a alimentos (e bebidas), para efeito em todo território brasileiro. Diário Oficial da União: Brasília, DF, seção 1, 24 jul. 1978.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). 2020. Instrução Normativa – IN n° 75 de 08 de outubro de 2020. Estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional dos alimentos embalados. Diário Oficial da União: Brasília, DF, n. 195, seção 1, p. 113-124, 09 out. 2020.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. 2015. *Alimentos regionais brasileiros*. Brasília, Ministério da Saúde, 484 p.  
DAMODARAN, S.; K. PARKIN; O.R. FENNEMA. 2019. *Química de Alimentos de Fennema*. Porto Alegre, Artmed, 1083 p.

KROLOW, A.C.R. 2013. *Preparo artesanal de geléias e geleizadas*. Pelotas, Embrapa Clima Temperado, n. 138, 40 p.

LOPES, R.L.T. 2007. *Fabricação de geleias: Dossiê Técnico*. Minas Gerais, Fundação Centro Tecnológico de Minas Gerais (CETEC), 26 p.

NOGUEIRA, J.P.; M.A.C.L. JESUS. 2014. DESENVOLVIMENTO, AVALIAÇÃO FÍSICO - QUÍMICA, SENSORIAL E COLORIMÉTRICA DA GELEIA DE SERIGUELA DIET. *Revista Brasileira de Tecnologia Agroindustrial*. 8(2): 1531-1544. DOI: 10.3895/S1981-36862014000200007S1.

SANTOS, H.V. 2018. Efeito das embalagens na estabilidade de geleias de laranja de baixo valor calórico durante o armazenamento. Universidade Federal de Ouro Preto, Dissertação. Disponível em: [http:// www.repositorio.ufop.br/handle/123456789/9934](http://www.repositorio.ufop.br/handle/123456789/9934). Acesso em: 31 ago. 2024.

TORREZAN, R. 1998. *Manual para a produção de geléias de frutas em escala industrial*. Rio de Janeiro, EMBRAPA – CTAA, 27 p.

VENÂNCIO, D.P. M.A. CLAUDIO PANDOLFI. 2020. CLEAN LABEL NA COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS. *Revista Interface Tecnológica*. 17(2): 535–541. DOI: 10.31510/infa.v17i2.907.