

**10^a Feira de Ciências e Tecnologia do Município de Senhor do Bonfim e do Território de Identidade do Piemonte Norte do Itapicuru****PRODUÇÃO DE GELEIA DE MARACUJA ENRIQUECIDO COM EXTRATO DE PRÓPOLIS**

Emilly Taysa Bonfim de Souza¹, Isabella Severo de Freitas¹, Manuela Lopes Vieira Carvalho¹, Melquisedeque Paixão Neri¹, Larissa Silva Sousa²

¹ Discentes do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano, Campus Senhor do Bonfim; ² Docente orientadora, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano, Campus Senhor do Bonfim.
larissa.souza@ifbaiano.edu.br

Categoria:	<input type="checkbox"/> Fundamental	<input checked="" type="checkbox"/> Médio/Técnico	<input type="checkbox"/> Subsequente
Forma de apresentação:	<input checked="" type="checkbox"/> Exposição	<input checked="" type="checkbox"/> Painel	<input type="checkbox"/> Maquete <input type="checkbox"/> Outro
Cidade:	Senhor do Bonfim		

Resumo:

Atualmente a população busca por uma melhor qualidade de vida, sendo que uma parcela significativa da população brasileira escolhe os alimentos nutracêuticos ou funcionais, que além de agradáveis no sabor e aroma, apresentam qualidade nutritiva e componentes que auxiliem em funções específicas no organismo. Este trabalho teve por objetivo o desenvolvimento de uma geleia de maracujá (*Passiflora edulis*) enriquecido com extrato de própolis. O própolis foi escolhido por suas conhecidas propriedades antimicrobianas, antioxidantes e anti-inflamatórias, que contribuem para a melhoria da saúde e o fortalecimento do sistema imunológico, além de ser um ingrediente natural e sustentável. O maracujá foi utilizado por seu sabor marcante, alto teor de vitamina C e compostos bioativos que favorecem o bem-estar e o equilíbrio nutricional. A geleia foi produzida a partir de uma base tradicional, à qual se incorporou o extrato de própolis, buscando manter suas características sensoriais e potencializar o valor funcional do produto. Foi realizada a análise sensorial utilizando a escala hedônica, na qual os 94 participantes entrevistados avaliaram atributos: cor, aroma, sabor e textura. Os resultados mostraram boa aceitação, onde a maioria dos entrevistados sinalizaram escalas 8 e 9 “gostei muito” / “gostei extremamente” para todos os atributos acima citados. Este resultado indica que o própolis pode ser incluído sem comprometer o as propriedades sensoriais do produto original, isso também devido ao sabor forte e predominante do maracujá. O estudo reforça a importância da inclusão do própolis na alimentação cotidiana e destaca o valor da conscientização para o consumo de alimentos funcionais.

Palavras-chave: Geleia, Própolis, Produtos funcionais.

Referências:

LACERDA, R. C. C.; ANA PAULA TIVERON, A. P.; ALENCAR, S. M. **Própolis e Segurança Alimentar. Segurança Alimentar e Nutricional**, Campinas, SP, v.18, n.2, p.99–106, 2015. Disponível em: <https://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/san/article/view/8634682>. Acesso em: 6 out. 2025.