



Processamento de marmelada

Cláudia Nunes	nº 20803008
João Rocha	nº 20803026
Sandrina Ferreira	nº 20803035
Tiago Santos	nº 20803056

Introdução

A marmelada é um doce em massa, obtido através da cozedura da polpa do marmelo com açúcares.

Para a sua fabricação é necessário uma série de processos que serão apresentados neste trabalho!

Factores de gelificação

- Pectina
- Acidez
- Açúcar



Marmelo

– *Cydonia oblonga* –

- Fruto ácido, de perfume forte e com polpa dura
- Elevada quantidade de pectina (600mg/100g)
- Elevado teor em água e baixo valor calórico (51-60kcal/100g)
- O seu conteúdo em proteínas e lípidos é mínimo
- Boa fonte de ácido ascórbico (vitamina C)
- 12º Brix



Marmelada

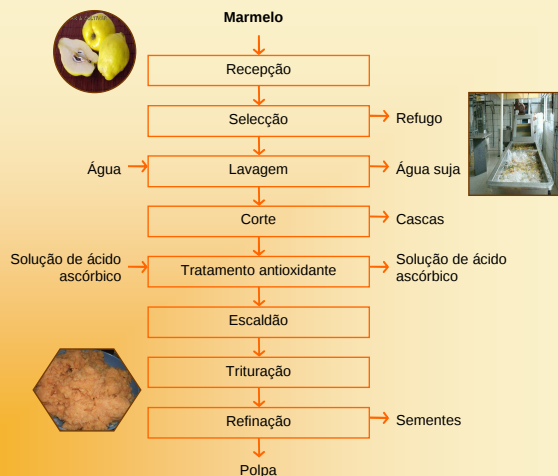
(-ada = permite o corte)



Segundo a Legislação Alimentar Portuguesa

- 400 g de polpa de marmelo / kg de marmelada
- 65°Brix
- A marmelada é um produto com elevado valor calórico (valor médio aproximado de 272 kcal / 100g)

**F
L
U
X
O
G
R
A
M
A**



Conclusão

Devido ao elevado valor calórico, a marmelada não deve ser consumida em excesso...

...pode levar à obesidade e diabetes, ou até doenças cardiovasculares.

Bibliografia

- <http://br.monografias.com/trabalhos2/doce-em-massa/doce-em-massa2.shtml>
- <http://www.fcf.usp.br/Ensino/Graduacao/Disciplinas/Exclusivo/Inserir/Anexos/LinkAnexos/FrutasComplementa%C3%A7aoProdutosSustentaveis.pdf>
- *repositorio.up.pt/aberto/bitstream/10216/.../6219_TD_01_C.pdf*