

## AULA PRÁTICA DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS SOBRE PRODUÇÃO DE GELEIAS

No dia 21 de maio de 2018, os alunos do sétimo semestre de Nutrição do Centro Universitário Amparense (UNIFIA) realizaram uma aula de prática sobre produção de geleias (Figura 1) com diferentes concentrações de adição de sólidos (sacarose) e aditivo (ácido cítrico). Os objetivos da aula foram: reproduzir os procedimentos para a fabricação de geleia; identificar os ingredientes que podem sofrer alteração na formulação com adição de sólidos e/ou aditivos, definir as alterações na formulação que afetam a qualidade do produto final, além de reproduzir método de esterilização de vidrarias.

A realização de aulas práticas no Laboratório de Tecnologia de Alimentos permite o contato do aluno com a produção e o desenvolvimento de novos produtos.



**Figura 1. Esterilização de vidrarias e elaboração de geleia de morango**