

PROCESSAMENTO DE SEMENTE DE JACA (*Artocarpus heterophyllus*)

Aproveitamento de resíduos

Roberto Carlos Rossi Filho¹ Mariana Carla de Souza² Andréia Tamiris Lopes da Silva³ Orientador Geraldo Henrique Martins Vieira

Centro Paula Souza Técnica em Agroindústria¹, Centro Paula Souza Técnica em Agroindústria², Centro Paula Souza Técnica em Agroindústria³ g.hmv@hotmail.com

RESUMO

O objetivo deste trabalho foi desenvolver um cookie usando-se de farinha oriunda da semente de jaca. A metodologia para determinação da tabela nutricional, utilizou-se da tabela TBCA para o cálculo, baseando-se em uma alimentação diária de 2.000 kcal ou 8.400 kj. Para o critério de avaliação da aceitação utilizou-se de questionário usando uma ficha avaliatória, (escala hedônica facial mista teste de aceitação), diferentes idades e sexo, para analisar os itens: aparência, sabor, aroma e textura. Os resultados demonstraram que o cookie produzido através de farinha da semente de jaca obteve 86% de aceitação, salientando que no comparativo da tabela nutricional este apresentou: valor calórico 32,5% menor, carboidratos 46% menor, gordura saturada 37% menor, sódio 32% menor e teor de fibras 165% maior que o cookie tradicional.

Palavras-chave: Desperdício. Funcional. Reutilizar. Glúten.

INTRODUÇÃO

Acredita-se que a jaca (*Artocarpus heterophyllus*) teve sua origem nas cordilheiras ocidentais da península indiana, os chamados Gates Ocidentais da Índia (GOSWAMI; CHACRABATI, 2016; TEJPAL; AMRITA, 2016). No século XVIII, foi introduzida e difundida no Brasil pelos portugueses, sendo cultivada em toda a região Amazônica e em toda a costa tropical brasileira, do Estado do Pará ao Rio de Janeiro (BASSO; MOURA, 2017). Produz-se cerca de 1,5 mil toneladas, suas sementes são isentas de glúten e poderiam ser utilizadas para substituir a farinha convencional (GONDIM et al., 2005). Até o ano de 2023, o aumento na venda de produtos sem glúten está estimado em 7,6% ao ano, no entanto, a busca por alimentos mais saudáveis e que auxiliem na dieta, especialmente no que concerne à perda de peso, também tem contribuído para o aumento do consumo, que muitas vezes acaba tendo valor mais alto (MARKETS and. MARKETS, 2018).

METODOLOGIA

Figura 1: Semente de Jaca



Figura 2: Farinha de Jaca



Figura 3: Farinha e os demais ingredientes misturados



Figura 4: Mistura com a farinha de jaca



Figura 5: Massa do cookie



Figura 6: Cookie Pronto



Tabela 1: Tabela Nutricional Cookie de Jaca

| Quantidade da Porção | (50g) | VD% |
|-------------------------|--------|-----|
| Valor Energético (kcal) | 144,46 | 7% |
| Carboidratos (g) | 18,36 | 6% |
| Proteínas (g) | 1,19 | 2% |
| Gorduras Totais (g) | 7,85 | 14% |
| Gorduras Saturadas (g) | 4,68 | 21% |
| Fibra Alimentar (g) | 0,93 | 4% |
| Sódio (mg) | 157,02 | 7% |

CONCLUSÃO

O produto foi aceito por 86% das pessoas entrevistadas; resultados promissores para área de alimentação saudável.

BIBLIOGRAFIA

BASSO;A.M.;MOURA,M.F.V.Jaca:um estudo de sua química e uma resenha de sua história.Natal:IFRN,2017.Disponível em:<<https://memoria.ifrn.edu.br/bitstream/handle/1044/1515/JACA%20%20UM%20ESTUDO%20DE%20S%20QUIMICA.pdf> sequence=1&isAllowed=y>.Acesso em:13/03/2021.
GONDIM, Jussara A. Melo, et al. Centesimal composition and minerals in peels of fruits. Ciênc. Tecnol. Aliment., v.25, n.4, p.825-827, Oct./Dec.2005.Disponível em:<https://www.scielo.br/scielo.php?pid=S010120612005000400032&script=sci_arttext>. Acesso em:21/02/2021.
GOSWAMI, C.; CHACRABATI, R. "Jackfruit (*Artocarpus heterophyllus*)". In: PREEDY, V.R.; SIMMONDS, M.S.J. (Org.). Nutritional Composition of Fruit Cultivars, E.U.A.: Elsevier, Cap.14, 2016, p.317-335. Disponível em:<<https://www.brazilianjournals.com/index.php/BRJD/article/view/23976>>. Acesso em: 13/03/2021.
MARKETS AND MARKETS.Gluten-free Products Market,2018.[s.l.:s.n.].Disponível em:<<https://www.marketsandmarkets.com/MarketReports/gluten-free-products-market->>.Acesso em:13/03/2021.