



Não Queira
Ser Sua, Olo
**XI SEMANA
UNIVERSITÁRIA**

**Diversidade,
Inclusão e
Transformação Social**

PROCESSAMENTO E CARACTERIZAÇÃO DE BISCOITOS AMANTEIGADOS ENRIQUECIDOS COM FARINHA DA CASCA DE JACA (ARTOCARPUS HETEROPHYLLUS)

Lana Larissa Dos Santos Oliveira¹

Ana Livya Da Costa Braga²

Francisco Ryan Mateus Laurindo³

Guilherme Oliveira Nogueira⁴

Luciana Gama De Mendonça⁵

RESUMO

Introdução: A jaca (*Artocarpus heterophyllus*) apresenta potencial nutricional para o consumo e processamento, porém partes do fruto, como a casca, são frequentemente descartadas, contribuindo para a geração de resíduos e aumentando o desperdício. A partir disso, o aproveitamento de resíduos agroindustriais para a obtenção de farinhas se apresenta como uma alternativa para agregar valor à matéria-prima e possibilitar sua aplicação no desenvolvimento de novos produtos alimentícios (SOUSA et al., 2018), fazendo o uso integral desse fruto. Esse tipo de estratégia, está alinhada com a agenda dos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) da Organização das Nações Unidas (ONU), principalmente com os objetivos 2, 8, 12 e 17. **Objetivo:** Este estudo teve como propósito avaliar as características físico-químicas do enriquecimento de biscoitos amanteigados com farinha da casca da jaca na formulação. **Metodologia:** Para a elaboração dos biscoitos, foram utilizados os seguintes ingredientes: 42,86% de farinha de trigo, 14,29% de ovo, 21,43% de açúcar e 21,43% de margarina, sendo aplicada três diferentes concentrações de farinha da casca da jaca nas formulações (0, 5 e 10%). Realizou-se, então, as análises de umidade e pH. **Resultados:** O teor de umidade obtido foi de $8,90 \pm 0,65\%$ no controle, $11,59 \pm 0,80\%$ na formulação com 5% e $9,11 \pm 1,54\%$ na formulação com 10% de farinha da casca da jaca. O pH foi de 6,6; 5,9 e 5,8, respectivamente, demonstrando que a adição não provoca mudanças bruscas significativas, apresentando-se como ponto positivo importante no desenvolvimento de novos produtos. Os resultados demonstram que a incorporação da farinha da casca de jaca apresenta-se como potencial para agregar características sensoriais e nutricionais aos biscoitos amanteigados, além de representar uma alternativa sustentável para o aproveitamento do resíduo que, normalmente, é descartado. **Conclusão:** Dessa forma, a utilização da farinha contribui para o desenvolvimento de um produto com maior aproveitamento da matéria-prima e agregando valor nos produtos de panificação, desenvolvidos no presente estudo. Diante dos resultados, podemos concluir que é possível elaborar e avaliar as características propostas, como resultado tivemos produtos que seguem os padrões de qualidade para os valores de umidade e pH dentro da legislação. **Diversidade, Inclusão e Transformação Social:** A temática da Semana Universitária colaborou para ampliar a perspectiva sobre o aproveitamento de recursos e a elaboração de produtos alimentícios, ressaltando a importância de práticas que promovam o uso consciente de matérias-primas, a redução de desperdícios e a transformação de resíduos em alternativas de valor para o público. Além de contribuir com o processo formativo acadêmico, pois colabora no desenvolvimento do estudante nas apresentações dos seus projetos para um grande público. **Agradecimentos institucionais:** À Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira (UNILAB) pelo suporte institucional para a realização da pesquisa.

Grande Área do CNPq: Ciências Agrárias.

Palavras-chave: Sustentabilidade; aproveitamento de coprodutos; panificação; resíduos.

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, UNILAB, Discente, lanalarissa@aluno.unilab.edu.br¹

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, UNILAB, Discente, analivyabraga@aluno.unilab.edu.br²

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, UNILAB, Discente, ryanmateus77@aluno.unilab.edu.br³

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, UNILAB, Discente,

guilherme.oliveira.nogueira@aluno.unilab.edu.br⁴

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, UNILAB, Docente, lucianagama@unilab.edu.br⁵