



ANÁLISE DE COMPOSIÇÃO CENTESIMAL E FÍSICO-QUÍMICA DOS PRODUTOS ORIUNDOS DO BENEFICIAMENTO DA JACA

Francisco Ryan Mateus Laurindo¹

Guilherme Oliveira Nogueira²

Francisco Guilherme Oliveira Ferreira³

Jorgiane Da Silva Severino Lima⁴

Luciana Gama De Mendonça⁵

RESUMO

A jaca *Artocarpus heterophyllus* é uma fruta de grande porte e alta versatilidade, frequentemente, subutilizado no Brasil, apesar de seu elevado valor nutricional. Este trabalho teve como objetivo avaliar o aproveitamento integral do fruto, com o foco na produção de farinha a partir da casca da madura e verde e das sementes, visando aplicações na panificação e contruindo para o desenvolvimento de alternativas sustentável e funcionais. Os frutos foram coletados no Maciço de Baturité - Ceará, foram higienizado, fracionados e processados para obtenção das farinhas. As amostras foram submetidas a secagem, moagem e análises físico-químicas, pH, acidez titulável e umidade. Em seguida, foram elaboradas formulações de pães com adição da farinha de casca madura em uma porcentagem de 5, 7,5, 10, 12,5 e 15, casca verde 5 de porcentagem e sementes 5 de porcentagem, sendo avaliados parâmetros como volume específico, índice de expansão, processo fermentativo e cor. Os resultados indicaram que a farinha da casca madura apresentou melhor desempenho tecnológico nas concentrações de 7,5 e 10, proporcionando maior volume específico em comparação ao pão controle, embora tenha escurecido a coloração final, com alterações significativas nos parâmetros de luminosidade e tonalidade. A farinha da casca verde, apesar do aroma menos atrativo, demonstrou viabilidade em 5 por cento, resultando em pães com volume específico superior ao controle, sugerindo que as fibras presentes favoreceram a absorção de água e a retenção de gases. Já a farinha das sementes destacou-se pela manutenção do índice de expansão e pelo aumento do volume das massas, evidenciando sua ação como melhorador natural, sem comprometer a qualidade tecnológica do pão. Esses resultados comprovam o potencial da jaca e de seus subprodutos como insumos de baixo custo, ricos em fibras, amido e proteínas, que podem agregar valor nutricional e tecnológico às formulações, além de reduzir desperdícios e fortalecer a economia local. O estudo conclui que é possível avaliar o aproveitamento integral da jaca, foi possível elaborar as farinhas das cascas e sementes, além de observar que a incorporação dessas farinhas representa uma alternativa inovadora e sustentável para a indústria de alimentos, ao mesmo tempo em que promove o aproveitamento integral da jaca e amplia as possibilidades de diversificação de produtos de panificação, beneficiando tanto consumidores quanto produtores. Agradeço à Unilab pelo financiamento da pesquisa intitulada Beneficiamento integral da jaca para desenvolvimento da agricultura familiar no Maciço de Baturité, executada entre 01/10/2024 e 30/09/2025, por meio do Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica (Pibic) e Tecnológica (Pibiti).

Palavras-chave: sustentabilidade; desenvolvimento; panificação.

UNILAB, AURORAS, Discente, ryanmateus77@aluno.unilab.edu.br¹

UNILAB, AURORAS, Discente, guilherme.oliveira.nogueira@unilab.edu.br²

UNILAB, AURORAS, Discente, guilhermeoliveiraferreira15@gmail.com³

UNILAB, AURORAS, Docente, jorgiane@unilab.edu.br⁴

UNILAB, AURORAS, Docente, lucianagama@unilab.edu.br⁵