

Simpósio de Integração Acadêmica

“Ciências Básicas para o Desenvolvimento Sustentável”

SIA UFV 2023



ELABORAÇÃO DE PRODUTO SEMELHANTE AO CHOCOLATE EM PÓ A PARTIR DA FERMENTAÇÃO DE SEMENTES DE JACA (*Artocarpus heterophyllus*)

Katya Beatriz de Oliveira (DNS/UFV, katya.oliveira@ufv.br); Eliana Carla Gomes de Souza (DNS/UFV, eliana.gomes@ufv.br)

jaca, semente, fermentação

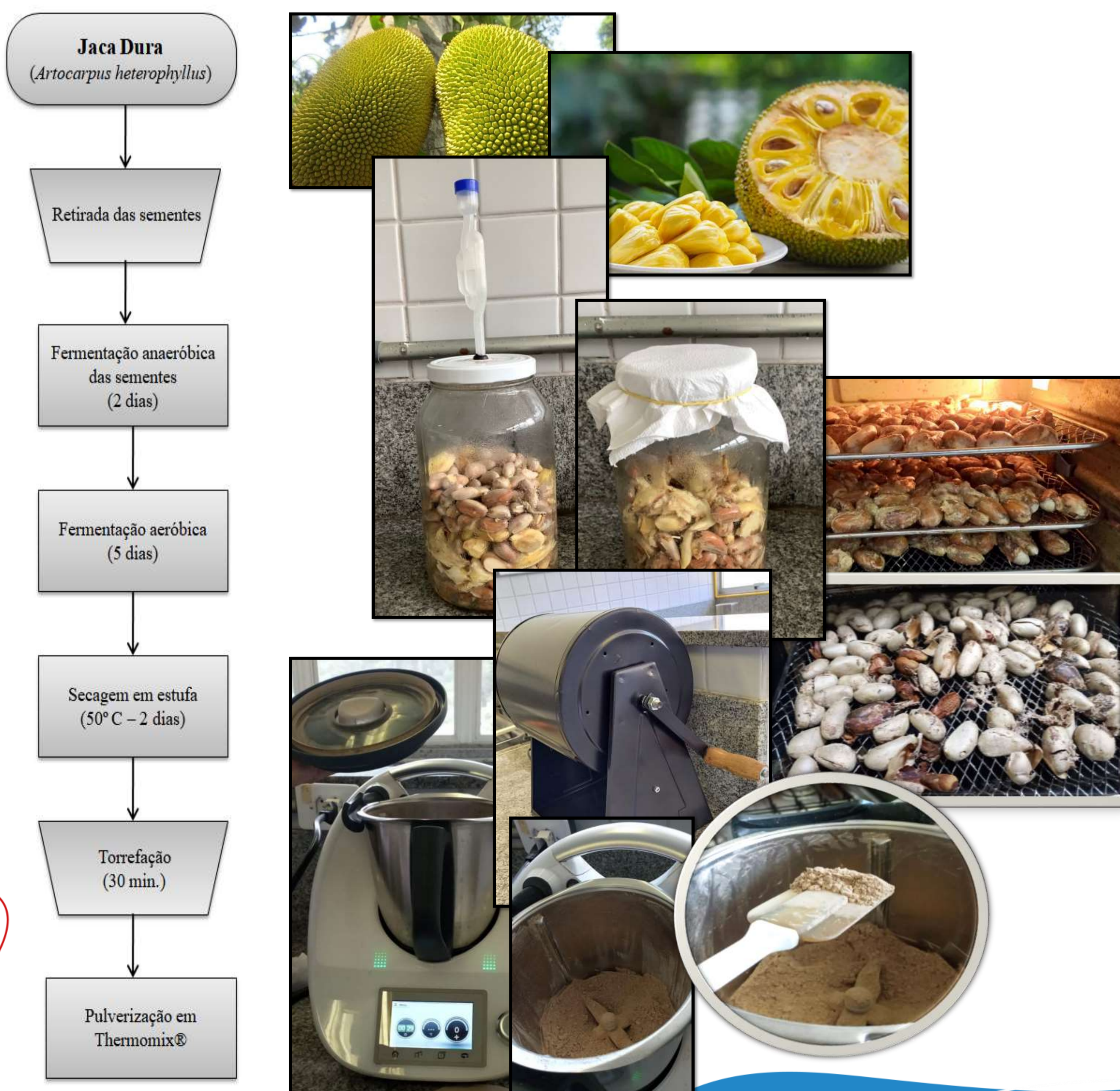
Introdução

Os frutos da jaqueira podem chegar ao peso de 36 kg e são ricos em vitaminas, fibras e sais minerais. No entanto, sua polpa, altamente perecível, é a parte mais consumida, representando apenas 30% do peso do fruto, sendo o restante descartado. Embora suas sementes apresentem muitas substâncias antinutrientes, elas constituem uma fonte relevante de fibras, proteínas, vitaminas, minerais e compostos bioativos, os quais são melhores aproveitados quando submetidos a tratamento térmico ou outro tratamento que favoreça a sua absorção. Atualmente existem poucos estudos acerca do seu uso para o desenvolvimento de novos produtos alimentícios. No entanto, quando submetidas à fermentação, secagem, torra e moagem, as sementes apresentam características sensoriais semelhantes às do chocolate (NASCIMENTO *et al.*, 2020; VAZHACHARICKAL *et al.*, 2018; SPADA *et al.*, 2017; SOUSA *et al.*, 2017; MAHANTA; KALITA, 2015).

Objetivos

Elaborar um produto semelhante ao chocolate em pó a partir das sementes de jaca de polpa dura, *Artocarpus heterophyllus*.

Material e Método



Foi feita a análise de proteína bruta, pelo Método de Kjeldahl clássico, de determinação de nitrogênio, sendo calculada a quantidade de proteína conforme o Método 036/IV (INSTITUTO ADOLFO LUTZ, 2008).

Para a análise de lipídeos foi realizado o método de extração direta em Soxhlet, segundo o Método 032/IV (INSTITUTO ADOLFO LUTZ, 2008).

Foram elaboradas receitas de produtos lácteos: tipo milk-shake e chocolate quente; e muffins de fermentação natural.

Resultados e Discussão

O pó das sementes de jaca fermentadas apresentou coloração, aroma e sabor semelhantes ao chocolate em pó, inclusive ligeiramente adocicado, mesmo sem adição de açúcar.

Os resultados apontaram um teor de 13,85% de proteína e 15,49% de lipídio. Foram elaboradas três preparações à base do pó, bebida tipo milk shake, bebida semelhante ao chocolate quente e muffins. Os produtos elaborados possuíam características organolépticas semelhantes aos produtos tradicionais, quanto à cor, aroma e sabor.



Conclusões

Diante dos resultados, a fermentação da semente de jaca é uma alternativa viável para a sua utilização.

Bibliografia

- MAHANTA, C. L.; KALITA, D. Processing and Utilization of Jackfruit Seeds. In: **Processing and Impact on Active Components in Food**. [s.l.] Elsevier, 2015. p. 395–400.
- NASCIMENTO, P. C. A. *et al.* Efeitos do processamento térmico na composição química de sementes de jaca (*Artocarpus heterophyllus* L.). In: **Tecnologia de Alimentos: Tópicos Físicos, Químicos e Biológicos** - Volume 2. [s.l.] Editora Científica Digital, 2020. p. 194–204.
- SPADA, F. P.; ZERBETO, L. M.; RAGAZI, G. B. C.; GUTIERREZ, É. M. R.; SOUZA, M. C.; PARKER, J. K.; CANNIATTI-BRAZACA, S. G. Optimization of Postharvest Conditions to Produce Chocolate Aroma from Jackfruit Seeds. **Journal of Agricultural and Food Chemistry**, 65(6), p.1196-1208, 2017. Disponível em: <<https://doi.org/10.1021/acs.jafc.6b04836>>. Acesso em: 04 março 2023.
- SOUZA, Ana Paula Moisés *et al.* Caracterização física e química de produtos farináceos obtidos a partir do eixo central e do pívete da jaca. **Anais II CONAPESC**. Campina Grande: Realize Editora, 2017. Disponível em: <<https://www.editorarealize.com.br/index.php/artigo/visualizar/28283>>. Acesso em: 05 março 2023.
- VAZHACHARICKAL, P. J. *et al.* **Morphological diversity of jackfruit (*Artocarpus heterophyllus*) varieties in Kerala**. 1st ed. Kerala, India: Department of Biotechnology, Mar Augusthinose College. 2018.

Agradecimentos

