



**21º Congresso de Iniciação Científica**

**AVALIAÇÃO QUÍMICA E NUTRICIONAL DA SEMENTE DE JACA (ARTOCARPUS  
HETEROPHYLLUS L.) COZIDA E TOSTADA**

**Autor(es)**

---

SUZANE DE MEIRA

**Orientador(es)**

---

MIRIAM COELHO DE SOUZA

**Apoio Financeiro**

---

FAPIC

**Resumo Simplificado**

---

A jaca é um fruto rico em minerais e vitaminas, cujas propriedades nutricionais tem sido estudada. Foi trazido ao Brasil pelos portugueses e é encontrada em varias regiões do país. As variedades mais cultivadas são a jaca-dura (com frutos grandes e bagos de consistência rígida) e jaca-mole (frutos menores, bagos doces com consistência mole), os frutos são de grande porte com comprimento de até 70 cm e peso de 5 a 50 kg, no formato ovalado ou arredondado e coloração amarela acastanhada, aroma peculiar e forte, superfície áspera com pequenas saliências. Seu cultivo é em escala doméstica e habitualmente é consumida “in natura” e também utilizada na elaboração de doces. O estudo teve andamento, uma vez que foi proposto e aprovado pela FAPESP desde 2010, e seu objetivo foi avaliar sensorialmente a polpa e semente de jaca fermentada ou não, processada em farinha. Os frutos foram adquiridos na região de Piracicaba em estágio de maturação “de vez” (colhidos direto do pé), e levados até o laboratório de Análise sensorial da ESALQ, onde foram armazenadas a temperatura ambiente por aproximadamente 03 dias, em seguida foram higienizadas e abertas para a retirada das amostras de polpa e semente. As sementes foram divididas em lotes e processadas de maneiras distintas, uma amostra de cada variedade foi fermentada e outra não, depois liofilizada e armazenadas. Para o processamento das sementes em farinha, as mesmas passaram por processo de torração em forno á 150° por cerca de 46/48 minutos, avaliaram-se as amostras para escolha do melhor tempo de desenvolvimento de aroma e esta foi utilizada nas análises seguintes. A amostra de farinha de semente de jaca que apresentou o melhor tempo para aroma foi a jaca dura não fermentada. Os testes realizados exigiram provadores, que foram treinados para cada análise, os testes de treinamento foram de reconhecimento de sabores, sensibilidade de gostos, lembrança olfativa e sensibilidade a aromas. Em seguida aplicaram-se os testes de Análise Descritiva Quantitativa (ADQ) com as polpas e farinha de semente. Os resultados da análise sensorial mostrado no teste de análise descritiva quantitativa (ADQ) com a polpa e as sementes assadas e fermentadas apresentaram diferenças quanto à aparência e textura entre a jaca dura e mole, e não se diferiram quanto aroma e sabor. Para as sementes não houve diferença entre os dois tipos para os atributos de aroma chocolate, ácido e doce. No teste de ordenação com substitutos do cacau, a farinha da semente se assemelhou com alfarroba, que hoje é usada como substituta de cacau. Conclui-se que a farinha de semente de jaca tostada a temperatura e tempo adequado possibilita um produto inovador com características sensoriais positivas e de uso culinário diverso, uma vez que é rica em nutrientes e fibras e apresenta aroma característico de chocolate.