



21º Congresso de Iniciação Científica

**DETERMINAÇÃO DOS COMPOSTOS VOLÁTEIS DA FARINHA DE SEMENTE DE JACA
(ARTOCARPUS HETEROPHYLLUS L.)**

Autor(es)

ANGÉLICA CRISTINA VOCCHIERI

Orientador(es)

MIRIAM COELHO DE SOUZA

Apoio Financeiro

FAPIC/UNIMEP

Resumo Simplificado

A jaca (*Artocarpus heterophilus* Lam.) introduzida no Brasil pelos portugueses é uma fruta tropical grande de polpa e semente comestíveis, que tem um aroma único e intenso. É um fruto composto formado pela reunião de frutos simples, soldados em torno de um eixo central; é um sincarpo, com formação globosa, oval ou alongada. As sementes são envolvidas, individualmente, por uma polpa (bago) amarela, visguenta, aromática, sabor doce, de consistência mole à dura (SEAGRI, 2009). Estas frutas podem diferir entre si quanto à coloração, doçura, acidez, aroma e textura dos gomos (JAGADEESH et al., 2007). No Brasil as variedades mais cultivadas são a jaca-dura (com frutos grandes e bagos de consistência rígida); jaca-mole (frutos menores, bagas doces com consistência mole) e jaca-manteiga (com bagos adocicados e de consistência intermediária). Este trabalho tem como objetivo, dar continuidade ao projeto Jaca iniciado no FAP- UNIMEP 2010 com o intuito de estudar a produção de farinha torrada de sementes, fermentada ou não de jaca dura e, além disso, estudar a substituição do açúcar em biscoitos amanteigados pelas farinhas de semente e polpa da fruta. Para tanto, foram analisadas os teores de umidade, cinzas, proteínas, gordura, fibras solúveis e insolúveis e carboidratos das sementes e polpas da jaca dura verde, das farinhas de sementes e polpas da jaca dura madura, e dos biscoitos amanteigados com as farinhas em sua composição. Além dessas, foram realizadas as análises de peso, diâmetro, espessura e fator de expansão nos biscoitos amanteigados. Nas análises feitas com as sementes e polpas de jaca dura verde pôde-se observar um alto teor de umidade devido ao grau de maturação da fruta que ao aproximar do estágio maduro vai diminuindo e aumentando sua porcentagem de carboidratos. Após desidratadas em estufa, sementes e polpas foram armazenadas, avaliadas e utilizadas para a produção de farinhas. Estas farinhas obtidas constituíram, em diferentes concentrações, parte dos biscoitos amanteigados. Ambas as farinhas mostraram-se ricas em proteínas e principalmente a farinha de semente, rica em fibras e, por este fato, pôde substituir em parte a farinha de trigo. Os resultados revelaram que a perda de peso e o fator de expansão dos biscoitos diminuem com a adição das farinhas de polpa e semente isto pois possuem maior capacidade para reter água do que a farinha de trigo, resultando em uma competição pela água livre presente na massa do biscoito que limita a taxa de expansão e evaporação de água da massa. Os biscoitos amanteigados não puderam ser avaliados pelo grau de aceitabilidade devido ao término da iniciação, porém, tiveram excelente aceitação entre os internos dos laboratórios onde foram realizadas a produção e análises, demonstrando ser possível a substituição do açúcar pelas farinhas, estas, responsáveis por atribuir o sabor doce aos biscoitos.