



## DESENVOLVIMENTO E CARACTERIZAÇÃO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS ELABORADOS A PARTIR DA SEMENTE DA JACA

Jéssica Lima de Moraes<sup>1</sup>, Maria Elieidy G. de Oliveira<sup>2</sup>

### RESUMO

Considerando a importância do desenvolvimento de novos produtos e a procura por fontes nutritivas alternativas com aplicação em alimentos mais acessíveis à população em geral, a utilização da semente de jaca na elaboração de farinhas que podem ser empregadas no processamento de diferentes tipos de produtos sem glúten e ricos em ferro, torna-se uma opção viável para este público. Desta forma, o presente estudo foi desenvolvido com o objetivo de elaborar e caracterizar os aspectos físico-químicos e microbiológicos de produtos alimentícios obtidos a partir da semente e da farinha da semente de jaca. Para tanto, após a obtenção da jaca na feira livre de Cuité/PB, as sementes foram retiradas e utilizadas na fabricação da farinha, a qual foi empregada no processamento de dois produtos: barra de cereal e cookies; e utilizando-se o caroço cozido, fez-se a elaboração de um patê, a partir de técnicas que foram padronizadas em laboratório. As sementes *in natura*, a farinha que foi obtida a partir destas e os produtos foram submetidos às análises físico-químicas e microbiológicas para caracterização e avaliação da viabilidade de processamento destes produtos como fonte nutritiva. Os resultados obtidos demonstram que tanto a farinha da semente de jaca como os subprodutos elaborados podem ser caracterizados como alimentos de boas fontes de nutrientes e que possuem características microbiológicas adequadas, possuindo fluxograma de processamento aplicável a população em geral.

**Palavras-chave:** farinha, qualidade nutricional, produtos alimentícios.

## DEVELOPMENT AND CHARACTERIZATION OF FOOD PRODUCTS MANUFACTURED FROM SEED OF THE JACA

### ABSTRACT

Considering the importance of developing new products and the demand for alternative sources of nutrition with application more accessible to the general population food, using the jackfruit seeds in the preparation of meals that can be employed in processing different types of products gluten-free and rich in iron, it becomes a viable option for this audience. Thus, the present study was developed with the objective to develop and characterize the physical, chemical and microbiological aspects of food products obtained from seed and flour of the seed jackfruit. For this purpose, after obtaining the jackfruit at the fair free Cuité/PB, the seeds were removed and used in the manufacture of flour, which was used to process two products: cereal bar and cookies; and using the seed cooked, there was the development of a pate, from techniques that have been standardized in the laboratory. The seeds in nature, the flour that was obtained from these and the products were subjected to physicochemical and microbiological analyzes to characterize and evaluate the feasibility of processing these products as nutrient source. The results show that both the jackfruit seed flour as those elaborated by-products can be characterized as good food sources of nutrients and have appropriate microbiological characteristics, possessing flowchart processing applicable to the general population.

**Keywords:** Flour from jackfruit seeds; nutritional quality; food product.

<sup>1</sup>Aluna do Curso de Nutrição, Unidade Acadêmica de Saúde, UFPG, Cuité, PB, e-mail: jessicamorais-pb@hotmail.com

<sup>2</sup>Nutrição, Professora Doutora, Unidade Acadêmica de Saúde, UFPG, Campina Grande, PB, e-mail: elieidynutri@yahoo.com.br