

Área temática: Tecnologia

COOKIES PRODUZIDOS COM FARINHA DE JACA (*ARTOCARPUS HETEROPHYLLUS*): AVALIAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS DA FARINHA DE JACA

Ruann Rafael Costaⁱ, Fernanda de Carvalhoⁱⁱ, Joellington Marinho de Almeidaⁱⁱ, Rebeca Paz de Medeirosⁱⁱ, Thayze Rodriguesⁱⁱⁱ e Pierre Corrêa Martins^{iv}

Esta pesquisa teve por objetivo desenvolver um produto com elevado valor nutritivo e de custo acessível às famílias menos favorecidas economicamente, à base de farinha de semente de jaca. Nesta etapa de desenvolvimento do trabalho foi realizada produção e as análises física, química e microbiológica da farinha de jaca nos Laboratórios de Engenharia de Alimentos (LEA) e de Tecnologia de Alimentos (LTA) da Universidade Federal da Paraíba do campus I. A farinha do endocarpo da semente de jaca cultivar duro *Artocarpus heterophyllus* Lam. foi produzida utilizando, sementes do fruto oriundo da jaqueira adquirido no comércio local do município de Bananeiras-PB. A farinha foi obtida através de caroço seco e triturado em moinho de facas elétrico, obtendo, então, uma farinha de semente de jaca com granulometria fina, sendo esta devidamente envasada à vácuo em embalagem plástica de polipropileno e armazenada em local seco e arejado. O teor de umidade encontrado na farinha de semente de jaca foi de 9,8%, bastante inferior ao limite estipulado em 15% pela legislação brasileira em vigor para farinhas obtidas pela moagem da parte comestível de vegetais (Brasil, 1978). Quanto ao teor de lipídeos, obteve-se o resultado de 1,08%. Esse valor aproxima-se do obtido na literatura que, analisando também farinha obtida de semente de jaca em processamento e método similares. A farinha de semente de jaca obtida no presente estudo pode ser classificada como um produto alimentício sólido de elevado conteúdo de fibras. O percentual de fibra alimentar encontrado foi de 25,1%, bem próximos aos 27,4% de BORGES (2006). Portanto, pode-se concluir que o caroço da é uma alternativa viável para a produção de farinha, através de sua desidratação em estufa. Sendo um produto com um padrão de excelência, quanto aos parâmetros físico-químicos e microbiológicos analisados. Na avaliação microbiológica foram determinados índices de coliformes totais e termotolerantes, *Bacillus cereus*, *Salmonella spp.*, Bactérias leveduriformes e Fungos filamentosos. Não foram observadas presenças de *B. cereus* e *Salmonella spp.* A incidência microbiana diminui com o avanço da etapa do processamento para obtenção de farinha. Após o processo de secagem, a carga microbiana estava de acordo com os valores preconizados pela legislação brasileira. A farinha do endocarpo da jaca se apresenta como um ótimo ingrediente para a formulação de alimentos do tipo enriquecidos nas dietas escolares, sendo uma fonte alternativa de nutrientes essenciais para serem inseridos na dieta humana.

Palavras-Chave: Semente de Jaca, Secagem, fragmentação, *cookies*.

ⁱ Acadêmico do curso de Tecnologia de Alimentos/CTDR/UFPB.

ⁱⁱ Acadêmicos do curso de Engenharia de Alimentos/DEA/CT/UFPB.

ⁱⁱⁱ Servidora técnica do Laboratório de Engenharia do curso de Engenharia de Alimentos/DEA/CT/UFPB.

^{iv} Professor do curso de Engenharia de Alimentos/DEA/CT/UFPB