

REAPROVEITAMENTO AGROINDUSTRIAL DA FARINHA DE SEMENTE DE JACA (*Artocarpus heterophyllus* L.) COMO POSSÍVEL SUBSTITUINTE DA AVEIA NA ELABORAÇÃO DE BARRAS DE CEREAIS

Iverlan da Silva Almeida*

Paulo Roberto Ribeiro Mesquita**

O crescimento populacional vem aumentando o desenvolvimento econômico agropecuário brasileiro. Como consequência disso, houve aumento de consumo levando a maior produção de resíduos. O Brasil produz frutos diversos, no entanto, ocorre muito desperdício dessas frutas e muito do que é considerado resíduo (cascas, sementes, caules, etc.), a nível industrial e doméstico tem como destino final o lixo. O processamento da jaca (*Artocarpus heterophyllus* L.) produz muitos resíduos que são poucos explorados. Considerando que estes resíduos têm boas propriedades nutricionais, alternativas para redução da quantidade desses resíduos são de grande relevância. No entanto, faz-se necessário a realização de estudos que venham agregar valores a esses resíduos. O consumo de “fast-foods” e lanches rápidos têm aumentado nos últimos anos, entre eles as barras de cereais se destacam por oferecer um alimento de fácil consumo, estável, variedade de sabores e com atributos de alimento saudável. Dessa forma, este trabalho teve por objetivo elaborar barras de cereais com a adição de farinha de sementes de *Artocarpus heterophyllus* (jaca) e investigar a aceitabilidade do produto pelo consumidor. As amostras de sementes de jaca foram coletadas em municípios produtores da região do recôncavo baiano, devidamente secadas em estufa de ar forçado a 72°C por 72 h, moídas em moinho tipo facas com 2mm de abertura para obtenção da farinha de semente de jaca mole (FSJM) e jaca dura (FSJD) que teve seu potencial nutritivo avaliado através de análises bromatológicas com a medição de: proteína bruta, extrato etéreo, fibras totais, carboidratos, cinzas, teor de sódio e valor energético onde apresentarem elevados valores nutricionais. As análises microbiológicas mostraram resultados negativos para *Bacillus cereus*; *Bolores* e *leveduras*; *Coliformes* a 35°C e 45°C; *Escherichia coli*; *Estafilococos coagulase positiva* e *Salmonella sp.* As barras de cereais foram preparadas substituindo a farinha de aveia nas barras de cereais convencionais pela farinha da semente de jaca em diferentes proporções 25%; 50%; 75% e 100%. A aceitação pelo consumidor foi avaliada através de teste sensorial com aplicação de escala hedônica de nove pontos, onde foi possível verificar que as proporções de 25% e 50% apresentaram as melhores notas para aparência, sabor e textura. As barras de cereais incorporadas com a farinha de semente de jaca quando comparado ao sabor, textura e aparência com as barras de cereais comerciais são similares e sem perda da identidade sensorial e das propriedades físico-químicas.

Palavras-chave: Alimentos alternativos. Análises bromatológicas. *Artocarpus heterophyllus*.

* Farmacêutico; Mestrando em Desenvolvimento Regional e Meio Ambiente da Faculdade Maria Milza.
iverlan_11@hotmail.com

** Doutor em Química; Docente da Faculdade Maria Milza. prrmesquita@gmail.com