

MIX DE JACA (*Artocarpus heterophyllus* L.) COM PRIPRIOCA (*Cyperus articulatus* L.) COMO UMA ALTERNATIVA PARA DESENVOLVIMENTO DE NOVOS PRODUTOS

Gislleny Heloisa Silva Souza¹; Maria Maísa Rodrigues de Oliveira²; João Paixão dos Santos Neto³; Amanda Cristina Medeiros da Silva⁴; Ayres Fran da Silva e Silva⁵; Priscilla Andrade Silva⁶.

1. Autora, Graduanda em Agronomia, Universidade Federal Rural da Amazônia / Campus Parauapebas, e-mail: gislleny12@gmail.com; 2. Autora, Graduanda em Agronomia, Universidade Federal Rural da Amazônia / Campus Parauapebas, e-mail: maisagro@gmail.com; 3. Autor, Pós-doutor, Universidade Estadual Paulista / UNESP, e-mail: joaopaixaoneto@gmail.com; 4. Autora, Mestre, Universidade Federal Rural da Amazônia / Campus Parauapebas, e-mail: crismedeiros1609@gmail.com; 5. Autor, Doutor, Universidade Federal Rural da Amazônia / Campus Parauapebas, e-mail: ayres@ufra.edu.br; 6. Autora, Doutora, Universidade Federal Rural da Amazônia / Campus Parauapebas, e-mail: priscilla.andrade@ufra.edu.br.

RESUMO

A jaca (*Artocarpus heterophyllus* L.), rica em nutrientes, é a maior fruta comestível e pode ser consumida de diversas formas, mas seu desperdício gera impacto ambiental. Já a priprioca (*Cyperus articulatus* L.) apresenta propriedades antioxidantes e nutracêuticas, destacando-se como uma fonte promissora para preservação de alimentos e benefícios à saúde. Este estudo pretende contribuir para o desenvolvimento sustentável da região de Carajás, por meio do desenvolvimento e caracterização físico-química de mixes de jaca com priprioca, visando agregar valor e melhorar o aproveitamento tecnológico das frutas disponíveis localmente. Foram elaboradas quatro formulações distintas: F1 (doce de jaca e doce de jaca com 0,1% de priprioca ralada) e F2 (geleia de jaca e geleia de jaca com 0,1% de priprioca ralada). As polpas foram submetidas a um processo de descongelamento, homogeneização e filtração, sendo em seguida misturadas aos ingredientes e aquecidas até atingirem 65°Brix para as geleias e 70°Brix para os doces. Após o envase, os produtos foram refrigerados a aproximadamente 8°C até as análises físico-químicas. As análises foram realizadas em triplicata e incluíram a determinação do pH, teor de sólidos solúveis, umidade, cinzas, proteínas, lipídios, carboidratos e o valor energético total. Os resultados mostraram que a polpa de jaca apresentou pH médio de 4,45 e teor de sólidos solúveis de 19,33°Brix, ambos nos padrões da Instrução Normativa nº 37 de 2018. O doce de jaca teve pH de 4,50 e SST de 68,67°Brix, enquanto a geleia de jaca apresentou pH de 4,82 e SST de 65,33°Brix, todos atendendo à legislação vigente. A adição de priprioca demonstrou um desempenho modesto, indicando que são necessários mais estudos como a análise sensorial para avaliar sua aceitação no mercado e seu potencial como aditivo em produtos alimentícios.

PALAVRAS-CHAVE: processamento; formulação; agroindústria.