



XXXIII CONIC 23/24

Congresso de Iniciação Científica

Ciência em Movimento: Construindo o Futuro

com Conhecimento

25 a 27 de Novembro de 2024

Desenvolvimento de produtos de panificação utilizando jenipapo (*Genipa americana* L.)

Fernanda Beatriz Jacquiminouth Lopes – *CNPq*

Rodolfo Pessoa de Melo Moura – UFAM/FCA, CEP 69080-900, Manaus - AM, Brasil

Carlos Victor Lamarão Pereira – UFAM/FCA, CEP 69080-900, Manaus - AM, Brasil

Maria das Graças Gomes Saraiva – FMT/HVD, CEP. 69040-000, Manaus - AM, Brasil

Eyde Cristianne Saraiva Bonato – UFAM/FCA, CEP 69080-900, Manaus - AM, Brasil

RESUMO

O jenipapo, pertencente à família Rubiaceae, é valorizado por suas propriedades medicinais e aplicações industriais, sendo uma fonte de coloração azul natural obtida pela reação do geniposídeo com aminoácidos. O projeto teve como objetivo desenvolver produtos de panificação, como pães, bolos, panetones e biscoitos, utilizando o corante natural de jenipapo (*Genipa americana* L.) como alternativa aos corantes artificiais. O processo de desenvolvimento incluiu a extração do corante dos frutos verdes, seguido da formulação dos produtos de panificação que incorporaram o corante natural. Os produtos foram submetidos a uma análise sensorial com 50 provadores não treinados na Universidade Federal do Amazonas. Foram avaliados os atributos de cor, aparência, sabor e textura, e a coloração azul vibrante destacou-se como um diferencial atrativo, sem interferir no sabor característico dos produtos. A aceitação geral foi positiva, especialmente no aspecto visual, indicando que o corante de jenipapo é viável e interessante para aplicações em panificação e confeitaria. Os resultados mostram que o uso do jenipapo atende à demanda crescente por alternativas naturais e saudáveis aos corantes sintéticos, adicionando valor estético e inovação ao mercado de panificação. O presente projeto ressalta a importância de explorar recursos naturais no setor alimentício e reforça o potencial do jenipapo como uma opção sustentável. Conclui-se que o corante de jenipapo oferece benefícios estéticos, sensoriais e funcionais, sendo promissor para promover produtos diferenciados e mais saudáveis. Estudos futuros podem ampliar a pesquisa, explorando novas aplicações e a viabilidade econômica do uso em escala industrial.

Palavras-Chave: jenipapo; panificação; corante

AGRADECIMENTOS

Agradeço ao Laboratório de Bioenergia pela orientação, à UFAM pela infraestrutura e ao CNPq pelo apoio financeiro, essenciais para a realização deste trabalho.



UFAM



PROESP



CAPES



FAPEAM
Fundação de Amparo à Pesquisa
do Estado do Amazonas