

OBTENÇÃO DE FARINHA DA POLPA DE JACA (*Artocarpus heterophyllus*)

Alessandra Ramos de Jesus Minas¹, Davi Lobo Lins de Sousa², Ronieri Francilino de Lima², Maria Karine de Sá Barreto Feitosa², Regina Célia Gomes Garcia², Erlânio Oliveira de Sousa²

¹Faculdade de Tecnologia Centec Cariri – Fatec Cariri, Juazeiro do Norte, Brasil (alessandraminas524@gmail.com)

²Faculdade de Tecnologia Centec Cariri – Fatec Cariri, Juazeiro do Norte, Brasil

A crescente busca por alternativas alimentares saudáveis, funcionais e ambientalmente sustentáveis tem impulsionado pesquisas voltadas ao desenvolvimento de novos ingredientes e produtos para a indústria de alimentos. Nesse contexto, a substituição parcial ou total da farinha de trigo por matérias-primas não convencionais, como farinhas de frutas e tubérculos, representa uma estratégia promissora para agregar valor nutricional, diversificar formulações e ampliar o aproveitamento de recursos regionais. A jaca (*Artocarpus heterophyllus* Lam.), fruta tropical rica em fibras alimentares, vitaminas, minerais e compostos bioativos, é frequentemente subutilizada e apresenta elevado potencial de transformação em farinha, podendo atuar como ingrediente alternativo em diferentes preparações. O presente estudo teve como objetivo desenvolver farinha a partir da polpa da jaca e avaliar suas características iniciais para aplicação em produtos alimentícios. A pesquisa foi conduzida nos laboratórios do curso de Tecnologia de Alimentos da FATEC Cariri, em Juazeiro do Norte - CE. Os frutos foram adquiridos na Central de Abastecimento do Ceará (CEASA), higienizados em água corrente, imersos em solução de hipoclorito de sódio a 1% por 15 minutos, descascados e despulpados manualmente com facas de aço inox. A polpa foi submetida à liofilização por 24 horas, triturada em liquidificador, peneirada em malha de 0,250 mm (60 mesh) e acondicionada em embalagens plásticas à temperatura ambiente. A farinha obtida apresentou coloração amarelada, odor característico do fruto e aspecto físico favorável à sua aceitação, apresentando potencial de uso tanto para comercialização direta quanto como ingrediente para formulações de bolos, pães, biscoitos e outros produtos de panificação. Os resultados reforçam a relevância da farinha de jaca como alternativa tecnológica e nutricional para a indústria de alimentos, contribuindo para a diversificação de matérias-primas, a redução de perdas pós-colheita e o aproveitamento sustentável de frutas tropicais.

Palavras-chave: farinha de jaca; liofilização; inovação tecnológica; aproveitamento sustentável; panificação.

Agradecimentos: à Fundação Cearense de Amparo a Pesquisa (FUNCAP) pela concessão de bolsas.