

INOVAÇÃO EM PANIFICAÇÃO: USO DE FARINHA DE *Artocarpus heterophyllus* NA PRODUÇÃO DE ALIMENTOS NUTRITIVOS E SUSTENTÁVEIS

Ana Lúcia Gomes de Souza¹, Alessandra Ramos de Jesus Minas², Davi Lobo Lins de Sousa², Michelly Pires Queiroz², Regina Célia Gomes Garcia², Erlânio Oliveira de Sousa²

¹Faculdade de Tecnologia Centec Cariri – Fatec Cariri, Juazeiro do Norte, Brasil
(2022310103575.ana@centec.org.br)

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

A espécie *Artocarpus heterophyllus*, conhecida como jaca, é uma árvore frutífera perene da família Moraceae, amplamente cultivada em regiões tropicais e subtropicais, especialmente no Norte e Nordeste do Brasil. Seu fruto é volumoso, de sabor adocicado e aroma característico, apresentando potencial alimentar tanto in natura quanto processado. Entretanto, o processamento da jaca gera grande quantidade de resíduos, como casca, bagaço e sementes, que quando descartados inadequadamente podem causar impactos ambientais. Esses resíduos, contudo, possuem alto valor nutricional e funcional, sendo fontes de proteínas, fibras, minerais, vitaminas e compostos bioativos com ação antioxidante, despertando interesse para a elaboração de novos produtos alimentícios de valor agregado. O presente trabalho tem como objetivo desenvolver e avaliar produtos de panificação (biscoitos, pães e bolos) enriquecidos com farinha obtida da polpa da jaca, buscando promover o aproveitamento sustentável desse fruto regional e reduzir impactos ambientais associados ao descarte de resíduos agroindustriais. O projeto será desenvolvido em duas etapas. Na primeira, os frutos serão coletados em estágio adequado de maturação, e a polpa será processada, congelada e submetida à liofilização, obtendo-se uma farinha estável e rica em nutrientes. A farinha será utilizada na formulação dos produtos panificados em diferentes proporções de substituição da farinha de trigo, visando avaliar os efeitos sobre textura, cor, sabor e rendimento. Na segunda etapa, os produtos serão submetidos a análises físico-químicas (pH, umidade, cinzas, proteínas, lipídios, carboidratos e fibras), além da determinação da atividade de água, fundamental para a estabilidade e conservação. Serão realizadas ainda análises microbiológicas, conforme a legislação vigente, e testes sensoriais com provadores não treinados, utilizando escalas hedônicas e de intenção de compra para avaliar a aceitação global. Espera-se obter dados sobre a composição nutricional, qualidade microbiológica e aceitação sensorial dos produtos elaborados, identificando formulações tecnologicamente viáveis e bem aceitas. O aproveitamento da jaca na forma de farinha pode agregar valor a um fruto regional abundante e subutilizado, contribuindo para a redução de desperdícios e o fortalecimento da economia circular. Além disso, seu uso em panificação representa uma alternativa promissora para o desenvolvimento de alimentos mais nutritivos, funcionais e sustentáveis, alinhados às demandas atuais de inovação e responsabilidade ambiental na área de tecnologia de alimentos.

Palavras-chave: Produtos alimentícios; caracterização nutricional e sensorial; qualidade microbiológica; sustentabilidade.

Agradecimentos: À Faculdade de Tecnologia do Cariri (FATEC/CENTEC) e à FUNCAP pelo apoio à execução deste projeto.