



X Congresso de Inovação em Tecnologia Agroalimentar

14 e 15 de maio de 2026

UFPB/CCHSA
CAMPUS UNIVERSITÁRIO III – BANANEIRAS - PB

SEMENTES DE JACA (*Artocarpus heterophyllus*) COMO FONTE DE FLAVONOIDES E CAROTENOIDES: VALORIZAÇÃO DE SUBPRODUTOS AGROINDUSTRIAIS

¹RODRIGUES, J.H.S.; ²MENDES, G.M.F.; ³FÉLIX, J.P.C.; ⁴SILVA, F.F.F.D.;

⁵SILVA, R.Z.D.; ⁶CRUZ, O.N.D.; ⁷VILELA, A.F.; ⁸MARTINS, L.P.

¹Universidade Federal da Paraíba, josehigor.arq@gmail.com

²Universidade Federal da Paraíba, gugafracao01@gmail.com

³Programa de Pós-graduação em Nutrição – PPGNUT, Universidade Federal do
Rio Grande do Norte - UFRN, cesariojoaopedro5@gmail.com

⁴Programa de Pós-graduação em Tecnologia Agroalimentar – PPGTA,
Universidade Federal da Paraíba - UFPB, fidelisfranco@hotmail.com

⁵Universidade Federal da Paraíba - UFPB, renata.zulmira@academico.ufpb.br

⁶Universidade Federal da Paraíba, oziel_nunes@hotmail.com

⁷Departamento de Gestão e Tecnologia Agroindustrial - DGTA, Universidade
Federal da Paraíba – UFPB, prof.ufpb.anderson@gmail.com

⁸Departamento de Gestão e Tecnologia Agroindustrial - DGTA, Universidade
Federal da Paraíba – UFPB, laesiomartins@gmail.com

Resumo: A cadeia produtiva de alimentos, especialmente de frutas, tem buscado o aproveitamento de resíduos agroindustriais como forma de reduzir o impacto ambiental, agregando valor à subprodutos. Nesse contexto, a jaca (*Artocarpus heterophyllus*) destaca-se como matéria-prima relevante, visto que seu processamento gera um grande volume de sementes, frequentemente

descartadas, apesar de seu potencial nutricional e funcional, possibilitando a elaboração de novos produtos ou extração de compostos de alto valor para a área alimentícia e farmacológica. O objetivo deste trabalho foi determinar os teores de flavonoides e carotenoides (β -caroteno e licopeno) em sementes de jaca, visando avaliar seu valor como fonte de compostos bioativos. As jacas foram adquiridas no comércio local de Solânea-PB e processadas no Laboratório de Frutas e Hortaliças da UFPB (Campus III). Após o processamento, as sementes foram lavadas, sanitizadas e submetidas à secagem em estufa a 65 °C por 30 minutos para facilitar a trituração. Para a determinação de flavonoides totais utilizou-se o método com solução de etanol 95%/HCl 1,5N. Já para a quantificação de carotenoides, usou o solvente acetona-hexano (4:6). Os teores de flavonoides quantificados foram de $3091,88 \pm 1,07 \mu\text{g}/100\text{mL}$, enquanto o β -caroteno foi de $115,30 \pm 0,48 \mu\text{g}/100\text{mL}$. O licopeno permaneceu abaixo do limite de detecção, devido à natureza química da semente, além de ser encontrado predominantemente em alimentos de coloração vermelha, como tomate e melancia. Esses resultados demonstram o potencial antioxidante desse subproduto, permitindo sua aplicação no enriquecimento nutricional de produtos da panificação, produção de snacks ou como aditivo natural. Sendo assim, conclui-se que o aproveitamento da semente de jaca é uma alternativa sustentável e tecnológica, sendo recomendada a aplicação de métodos por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência (HPLC) em estudos futuros para maior detecção de outros compostos bioativos.

Palavras-chave: Resíduos agroindustriais; Aproveitamento integral; Compostos bioativos.