X Congresso de Inovação em Tecnologia Agroalimentar

14 e 15 de maio de 2026

UFPB/CCHSA
CAMPUS UNIVERSITÁRIO III – BANANEIRAS - PB

VALORIZAÇÃO DO CAROÇO DE JAMBOLÃO (*Syzygium cumini*) COMO SUBPRODUTO FUNCIONAL: DETERMINAÇÃO DE ANTOCIANINAS E CAROTENOIDES

[1]RODRIGUES, J.H.S.; [2]FELIX, A.G.C.; [3]SILVA, F.F.F.; [4]FERREIRA, B.H.R.; [5]SANTOS, D.B.; [6]GUEDES, J.P.S.; [7]SANT'ANA, A.M.S.; [8]MANGOLIM, C. S.

[1]Universidade Federal da Paraíba, josehigor.arq@gmail.com
[2]Universidade Federal da Paraíba, anthonygustavo366@gmail.com
[3]Programa de Pós-graduação em Tecnologia Agroalimentar – PPGTA, Universidade Federal da Paraíba - UFPB, fidelisfranco@hotmail.com
[4]Universidade Federal da Paraíba - UFPB, , bruno1998rodri@gmail.com
[5]Programa de Pós-graduação em Engenharia e Ciências de Alimentos/ Universidade Federal do Rio Grande (FURG), denisebatista01@hotmail.com
[6]Departamento de Gestão e Tecnologia Agroindustrial – DGTA, Universidade Federal da Paraíba – UFPB, jossanasousa@gmail.com
[7]Departamento de Gestão e Tecnologia Agroindustrial - DGTA, Universidade Federal da Paraíba – UFPB, amanda.santana@academico.ufpb.br
[8]Departamento de Gestão e Tecnologia Agroindustrial - DGTA, Universidade Federal da Paraíba – UFPB, camilamangolim@gmail.com

Resumo: A valorização de subprodutos vegetais tem despertado interesse industrial como forma de diminuir o descarte de resíduos, além de identificar novas fontes de compostos funcionais que permitem trazer benefícios aos consumidores. Nesse contexto, o jambolão (*Syzygium cumini*) vem ganhando destaque devido ao potencial nutricional e terapêutico observado em diferentes partes (polpa/casca e sementes). Contudo, o fruto ainda sofre com o desperdício e a baixa

industrialização. Visando o aproveitamento desses resíduos, este trabalho tem como objetivo determinar os teores de carotenoides e antocianinas no caroço de jambolão liofilizado, permitindo avaliar o seu potencial como ingrediente funcional de alto valor. As sementes foram adquiridas no município de Bananeiras-PB e processadas no Laboratório de Frutas e Hortaliças da UFPB (Campus III). Após o processamento e a sanitização, as amostras foram congeladas e submetidas ao processo de liofilização por 72 horas. Para a determinação de antocianinas, utilizou-se o método espectrofotométrico com solução de etanol 95%/HCl 1,5N. Já para a quantificação de carotenoides, usou o solvente acetona-hexano (4:6). Os teores de antocianinas apresentaram um valor de 614,60 ± 10,95 µg/100mL. Para os carotenoides, os valores encontrados foram de 100,22 ± 1,37 µg/100mL (β-caroteno) e 9,10 ± 0,08 µg/100mL (licopeno). Esses resultados mostram que, mesmo sendo um subproduto, o caroço mantém uma boa quantidade de pigmentos e compostos bioativos. Dessa forma, o aproveitamento desse material permite sua aplicação industrial como corante natural ou como ingrediente funcional em farinhas enriquecidas. Conclui-se, portanto, que a utilização do caroço de jambolão é uma alternativa viável para agregar valor ao fruto, reduzir o desperdício e oferecer novos insumos para a indústria de alimentos.

**Palavras-chave**: Compostos bioativos; Reaproveitamento; Potencial nutricional.

Órgãos Financiadores: FAPESQ-PB, UFPB, CNPq