



Universidade Federal
de Campina Grande

I Semana Acadêmica da Engenharia de Alimentos de Pombal

Resumo de Trabalho Científico



Avaliação microbiológica de farinha de sementes de jaca (*Artocarpus heterophyllus*)

David Araújo Monteiro da FRANCA, Maria José de Figueiredo, Celene dos Santos Ataide, Elisandra Costa Almeida

David Araújo Monteiro da Franca

Estudante do Bacharelado em Agroindústria da Universidade Federal da Paraíba – UFPB, Campus III, Bananeiras-PB. E-mail: davidamfranca@bol.com.br

O fruto da jaqueira é muito popular nas regiões tropicais do mundo e um volume expressivo de subprodutos como cascas e sementes estão disponíveis como resíduos. Suas sementes são ricas em nutrientes tais como proteínas, fibras e sais minerais, podendo ser utilizadas como alimento, minimizando a poluição ambiental, já que esses resíduos conduzem a sério problema quanto à sua eliminação. Farinha é o produto obtido através de moagem da parte comestível de vegetais. A farinha de sementes de jaca pode ser aproveitada na alimentação como ingrediente de “multimisturas”, como também na suplementação de produtos como pães, biscoitos e bolos. Este trabalho teve como objetivo elaborar farinha com sementes de jaca e investigar a sua microbiologia. Produziu-se a farinha secando-se as sementes em secador de bandeja com ventilação forçada sob temperatura de 80°C até umidade final de aproximadamente 12%, e moagem utilizando-se de um moinho de facas elétrico. A farinha obtida foi envasada a vácuo em embalagem de polipropileno e armazenada em local seco e arejado até o momento das análises, em triplicata, de Coliformes a 45°C (NMP/g), um dos padrões microbiológicos especificados pela Resolução RDC nº 12/2001 da ANVISA que devem ser avaliados em farinhas, massas alimentícias, produtos para e de panificação, (industrializados e embalados) e similares, com subgrupo amidos, farinhas, féculas e fubá, em pó ou flocados. As amostras do produto se mostraram dentro dos padrões estabelecidos pela resolução quanto a este padrão. Ainda foram realizadas análises adicionais, em triplicata, de Estaf. coag. positiva/g, que evidenciaram boa qualidade higiênico-sanitária com ausência de patógenos, e de fungos filamentosos e não filamentosos apresentando resultados baixos. Contagens elevadas de fungos podem representar um risco à saúde pública, devido à produção de micotoxinas por algumas espécies desses micro-organismos. A elaboração da farinha de sementes de jaca transcorreu conforme esperado e resultou em um produto com característica granulométrica fina e odor característico, surgindo como uma ótima alternativa para o enriquecimento de produtos alimentícios, beneficiando o mercado de frutas como uma alternativa sustentável de aproveitamento de seus resíduos industriais. As análises realizadas sugerem o perfeito uso da farinha para fins alimentícios.

Palavras-chave: jaca, farinha, semente, microbiologia, alimento.

