

# V SEMANA UNIVERSITÁRIA DA URCA

## XXIII Semana de Iniciação Científica

07 a 11 de Dezembro de 2020

Tema: “Os impactos e desafios da pandemia pela COVID-19 no ensino, pesquisa e extensão”



### ASPECTO NUTRICIONAL DO CAROÇO DA JACA (*Artocarpusheterophyllus*L.) E APLICAÇÃO PARA O DESENVOLVIMENTOS DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS

**Mônica de Almeida Benjamim<sup>1</sup>, Natalia Anselmo do Nascimento<sup>2</sup>, Cícera Dayane Thais de Sousa<sup>3</sup>, Maria Kelvia Viera da Silva Leal<sup>4</sup>, Erlânio Oliveira de Sousa<sup>5</sup>**

**Resumo:** *Artocarpusheterophyllus*, mais conhecida como Jaqueira é uma espécie tropical, pertencente à família Moraceae, sendo nativa do Índia e comum na Ásia, África e regiões da América do Sul. É conhecida por ser a maior fruta comestível do mundo e de consumo versátil, podendo ser *in natura*, cozida, como compotas, geléias, marmeladas, sorvetes e mousses. A sua semente, que por vezes é descartada, pode ser consumida cozida e é muito saborosa. De forma geral, suas partes têm sido utilizadas amplamente em uso medicinal devido seu caráter antimicrobiano, antifúngico, anti-inflamatório e cicatrizante. O objetivo desse trabalho foi realizar uma revisão sistemática sobre o caroço da jaca, coletando informações físico-químicas e o aproveitamento para elaboração de produtos alimentícios. O estudo foi conduzido utilizando principalmente os mecanismos de pesquisa científica “Web of Science”, “Science direct”, “Pubmed”, “researchgate”, Biblioteca Digital Brasileira de Teses e Dissertações “BDTD”, “Scielo” e “Scirus”, com dados definidos entre os anos de 2000 e 2020. As palavras-chave usadas foram jaca, *Artocarpusheterophyllus*, aspecto nutricional, produtos alimentícios. No levantamento, foram encontrados 18 trabalhos, destes, vários indicaram o caroço da jaca como fonte de nutrientes, como carboidratos, lipídeos, proteínas, fibras e minerais. O caroço da jaca foi utilizado em outros trabalhos na elaboração de produtos alimentícios como pães, biscoitos, barras de cereais, quibes, bebidas lácteas e bolos. Os aspectos considerados na revisão permitiram avaliar o potencial nutricional do caroço da jaca e seu aproveitamento na geração de novos produtos alimentícios, o que dá aberto para novas pesquisas nesse sentido.

**Palavras-chave:** *Artocarpusheterophyllus*, Aspecto nutricional, Produtos alimentícios

<sup>1</sup>Faculdade de Tecnologia - FATEC, email:201910102394.monica@centec.org.br

<sup>2</sup> Faculdade de Tecnologia - FATEC, email: natalia.anselmo.com@gmail.com

<sup>3</sup>Faculdade de Tecnologia - FATEC, email: thaisdayanee7@gmail.com

<sup>4</sup> Faculdade de Tecnologia - FATEC, email: kelviavieirasil@hotmail.com

<sup>5</sup>Faculdade de Tecnologia - FATEC, email: erlanio@centec.org.br

**V SEMANA UNIVERSITÁRIA DA URCA**  
**XXIII Semana de Iniciação Científica**

*07 a 11 de Dezembro de 2020*

*Tema: "Os impactos e desafios da pandemia pela COVID-19 no ensino, pesquisa e extensão"*



**Agradecimentos:** Os autores agradecem ao apoio financeiro fornecido pela FUNCAP.