

SECAGEM DE POLPA DE JACA DURA E ANÁLISE SENSORIAL DA POLPA DESIDRATADA

VITÓRIA G. B. MARTINS¹, KELLY T. CATELAM²,

¹ Graduanda em Tecnologia em Alimentos, Bolsista PIBIFSP, IFSP, Câmpus Matão, bastianik@outlook.com.

² Docente EBTT do IFSP, Câmpus Matão, kellycatelam@ifsp.edu.br

Área de conhecimento (Tabela CNPq): 5.07.02.02-5 Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal

Apresentado no
8º Congresso de Inovação, Ciência e Tecnologia do IFSP
06 a 09 de novembro de 2017 - Cubatão-SP, Brasil

RESUMO: O processo de secagem de produtos alimentícios tem sido objeto de especial interesse na indústria de alimentos por apresentar vantagens como: abaixamento da atividade de água, inibição do desenvolvimento de microrganismos, garantindo a conservação do produto, proteção contra degradação enzimática e oxidativa, redução da massa e disponibilidade do produto durante qualquer época do ano. A polpa de jaca (*Artocarpus heterophyllus* Lam.) é muito rica em nutrientes, apresentando altos teores de proteínas, fibras, fósforo, cálcio, potássio e magnésio. Realizou-se a secagem de polpa de jaca dura a 60°C em secador de bandejas, pois a jaca apresenta alta atividade de água quando *in natura*, apresentando vida de prateleira muito curta após colhida. Pretende-se desidratar a jaca para que esta seja utilizada como alimento em si, como já acontece com frutos como ameixa, uva, banana, maçã, etc. Além disto, visa-se diminuir a perda dos produtores, buscando uma alternativa de uso do fruto após colhido. Realizou-se a análise sensorial com a polpa desidratada para avaliar sua aceitação pelo consumidor e obteve-se um resultado muito satisfatório.

PALAVRAS-CHAVE: JACA; SECAGEM; ANÁLISE SENSORIAL.

JACA PULP DRYING AND SENSORIAL ANALYSIS OF DEHYDRATED PULP

ABSTRACT: The drying process of food products has been of particular interest in the food industry because it has advantages such as: lowering water activity, inhibiting the development of microorganisms, ensuring product conservation, protection against enzymatic and oxidative degradation, mass reduction and availability of the product during any time of year. Jaca pulp (*Artocarpus heterophyllus* Lam.) is very rich in nutrients, presenting high levels of proteins, fibers, phosphorus, calcium, potassium and magnesium. Drying of hard-cooked pulp at 60 °C was carried out in a tray dryer, as the jaca fruit showed high water activity when in natura, with very short shelf life after harvest. It is intended to dehydrate the jaca fruit so that it is used as food in itself, as it already happens with fruits like plum, grape, banana, apple, etc. In addition, it aims to reduce the loss of producers, seeking an alternative use of the fruit after harvest. The sensorial analysis was performed with the dehydrated pulp to evaluate its acceptance by the consumer and a very satisfactory result was obtained.

KEYWORDS: JACA; DRYING; SENSORY ANALYSIS.

INTRODUÇÃO

A jaqueira é uma das espécies existentes no Brasil e que é pouco estudada. É uma árvore que produz o maior fruto e esse seu fruto é rico em diversos nutrientes. Devido às suas qualidades organolépticas, a jaca e seus resíduos podem representar um potencial socioeconômico e alimentício a ser explorado, constituindo-se numa alternativa ao incremento da renda familiar, além de oferecer aos pequenos e

micro industriais opções de investirem no processamento de doces, passas, geleias, sucos, compotas, farinhas entre outros. No presente trabalho realizou-se a secagem de polpa de jaca dura (*Artocarpus heterophyllus* Lam.) a 60°C em secador de bandejas, para obtenção de um novo produto com vida de prateleira maior, seguida de análise sensorial da polpa desidratada. Pretende-se desidratar a jaca para que esta seja utilizada como alimento em si, como já acontece com frutos como ameixa, uva, banana, maçã, etc. Além disto, visa-se diminuir a perda dos produtores, buscando uma alternativa de uso do fruto após colhido.

MATERIAL E MÉTODOS

Matéria prima: Foram utilizadas jaca da variedade dura fornecidas por um produtor da região de Matão. Após colhidas, foram acondicionadas em local adequado no Laboratório de Alimentos Vegetais do câmpus Matão, em temperatura ambiente, na sombra, até atingirem a maturação adequada com aroma e coloração característicos. Para o experimento, foram descascadas e separadas a casca, o mesocarpo, a polpa e a semente através de retirada manual e utilizando instrumentos de corte-facas.

Secagem: Realizou-se a secagem da polpa em secador de bandejas (Pardal, modelo PE14JUNIOR analógico) a 60°C até atingir-se o equilíbrio (cerca de 9 horas).

Análise sensorial: Para a realização da análise foi usado teste de aceitação pela escala hedônica e intenção de compra com 50 provadores com faixa etária aleatória da comunidade interna do câmpus (14 a 60 anos de idade). Distribuiu-se a cada provador uma ficha com a escala hedônica (Figura 1), uma caneta, um copo de água e a amostra da polpa desidratada em pratinhos descartáveis. Cada provador foi instruído sobre a análise e convidado a preencher a ficha. As análises sensoriais visaram avaliar a aceitação do produto pelo mercado consumidor (REIS, 2006).

FIGURA 1. Modelo de ficha usada na análise sensorial.

Nome: _____ Idade: ____ Data: __/__/__	
Você está recebendo uma amostra de jaca dura desidratada. Por favor, prove e avalie o quanto você gostou ou desgostou da mesma utilizando a escala abaixo:	
<input type="checkbox"/> 9. Gostei muitíssimo	
<input type="checkbox"/> 8. Gostei muito	
<input type="checkbox"/> 7. Gostei moderadamente	Cor: _____
<input type="checkbox"/> 6. Gostei ligeiramente	Aparência: _____
<input type="checkbox"/> 5. Não gostei/ nem desgostei	Aroma: _____
<input type="checkbox"/> 4. Desgostei ligeiramente	Sabor: _____
<input type="checkbox"/> 3. Desgostei moderadamente	Textura: _____
<input type="checkbox"/> 2. Desgostei muito	
<input type="checkbox"/> 1. Desgostei muitíssimo	
Você compraria este produto? <input type="checkbox"/> Certamente compraria <input type="checkbox"/> Não compraria <input type="checkbox"/> Talvez compraria	
Comentários: _____ _____	

RESULTADOS E DISCUSSÃO

O resultado do teste de aceitação do produto dado pela análise sensorial encontra-se na Figura 2a. Comparando o resultado obtido neste trabalho com o encontrado em SOUZA (2011) mostrados pela Figura 2b, pode-se observar que em ambos os resultados foram satisfatórios nas características avaliadas. Obteve-se também a intenção de compra de cada provador indicado pela Tabela 1, mostrando que 38% dos provadores certamente comprariam o produto caso estivesse a venda, 58% mostraram interesse em adquirir e somente 4% dos provadores disseram não estar interessados na compra do mesmo. Com isto, nota-se um resultado muito satisfatório da jaca desidratada em termos de

aceitação pelo público, podendo ser um novo produto a ser desenvolvido pelas indústrias de desidratação de frutos e hortaliças.

FIGURA 2. (a) Aceitação dos provadores de acordo com a média das notas de cada característica do produto deste trabalho. Mínimo aceitável $\geq 7,0$. (b) Índice de aceitabilidade (IA) das amostras de jaca passa. Mínimo aceitável $\geq 70\%$ (SOUZA, 2011).

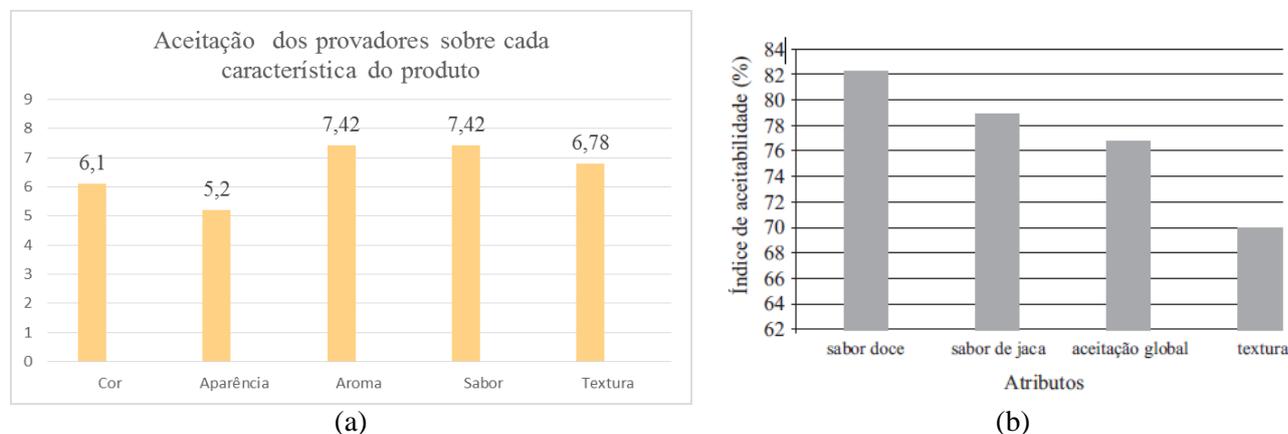


TABELA 1. Intenção de compra dos provadores para a análise sensorial realizada.

Intenção de compra	Número de provadores	Porcentagem
Certamente compraria	19	38%
Talvez compraria	29	58%
Não compraria	2	4%
Total	50	100%

CONCLUSÕES

Verificou-se que a polpa de jaca desidratada foi bem aceita pelos provadores, podendo-se então concluir que tal produto teria boa aceitação se disponibilizado no mercado consumidor, dando uma fonte alternativa de renda aos pequenos e médios produtores de jaca, diminuindo suas perdas devido ao rápido processo de maturação deste fruto.

AGRADECIMENTOS

Ao Instituto Federal de São Paulo Campus Matão pela bolsa PIBIFSP.

REFERÊNCIAS

- PRETTE, A.P. Aproveitamento de polpa e resíduos de jaca (*Artocarpus heterophyllus* Lam.) através de secagem convectiva. **Tese** (Doutorado em Engenharia Agrícola). Programa de Pós-Graduação em Engenharia Agrícola da Universidade Federal de Campina Grande. Campina Grande, PB, 2012.
- REIS, R. C.; MINIM, V. P. R. In: MINIM, V. P. R. **Análise sensorial – estudos com consumidores**. Viçosa: Editora UFV, 2006.
- SOUZA, M. S. D. S. D. et al. Desenvolvimento e Avaliação de Passas de Jaca Obtidas por Desidratação Osmótica Seguida de Secagem Convectiva. **UNOPAR Cient Ciênc Biol Saúde**, [S.L], p. 89-94, mar. 2011.