

**REAPROVEITAMENTO AGROINDUSTRIAL DA FARINHA DE SEMENTE DE JACA (*Artocarpus heterophyllus* L.) COMO POSSÍVEL SUBSTITUINTE DA AVEIA NA ELABORAÇÃO DE BARRAS DE CEREAIS**

Iverlan da Silva Almeida \*

Paulo Roberto Ribeiro Mesquita \*\*

A procura por alimentos nutritivos e seguros está crescendo cada vez mais dentro da população de forma geral. A ingestão de alimentos balanceados é a maneira mais correta de evitar ou mesmo corrigir problemas de saúde como: obesidade, diabetes, desnutrição, cardiopatias, entre outros que têm origem, em grande parte, nos erros alimentares. As barras de cereais atendem a esta tendência, pois são utilizadas como opção de lanche rápido e saudável. É um alimento nutritivo de sabor adocicado e agradável, obtido da compactação de cereais, frutas secas, castanhas, aromas, ingredientes ligantes, fonte de vitaminas, sais minerais, fibras, proteínas e carboidratos complexos. Por outro lado a modificação de alguns ingredientes na elaboração desse alimento vem criando força ao longo dos tempos, ou seja, a adição de farinhas a partir de certas frutas como matéria-prima para a produção de alimentos passíveis de serem incluídos na alimentação humana aumenta o seu teor de fibras, modifica o valor energético e realça o sabor destes produtos alimentícios, contribuindo para melhorar a aceitabilidade dos consumidores. As práticas alimentares saudáveis devem ter como enfoque prioritário o resgate dos hábitos alimentares regionais, produzidos em nível local e de alto valor nutritivo. Dessa forma, este trabalho tem por objetivo elaborar barras de cereais com a adição de farinha de *Artocarpus heterophyllus* (semente de Jaca) e investigar a aceitabilidade do produto pelo consumidor. As amostras de semente de jaca serão coletadas em municípios produtores da região do recôncavo baiano, devidamente secadas em estufa de ar forçado a 72°C por 72 horas, depois moidas em moinho tipo facas com 2 mm de abertura para obtenção da farinha que terá seu potencial nutritivo avaliado através de análises bromatológicas para medição de: proteína bruta, extrato etéreo, fibras totais, carboidratos, cinzas e teor de sódio. As barras de cereais serão preparadas substituindo a farinha de aveia nas barras de cereais convencionais pela farinha da semente de jaca em diferentes porcentagens. Sendo a aceitação pelo consumidor avaliada através de teste sensorial com aplicação de escala hedônica variando de desgostei muito até gostei muito e intenção de compra do consumidor. Espera-se com esse trabalho agregar valor a cultura da jaca, tradicional da região do recôncavo baiano, criando alternativas para a produção de um subproduto dessa cultura.

**Palavras-chave:** Alimentos alternativos. Análises bromatológicas. *Artocarpus heterophyllus*.

---

\* Farmacêutico, Mestrando em Desenvolvimento Regional e Meio Ambiente da Faculdade Maria Milza (FAMAM). E-mail: iverlan\_11@hotmail.com.

\*\* Doutor em Química, Docente do Programa de Mestrado em Desenvolvimento Regional e Meio Ambiente da Faculdade Maria Milza (FAMAM). E-mail: prrmesquita@gmail.com.