

ESTUDO DA QUALIDADE NUTRICIONAL DE JACA (*Artocarpus heterophyllus*, Lam.) IN NATURA E DESIDRATADA SOB DIFERENTES CONDIÇÕES DE SECAGEM.

LENICE FREIMAN DE OLIVEIRA, RONOEL LUIZ DE OLIVEIRA GODOY, SORAIA VILELA BORGES.

UFRRJ, CTAA -EMBRAPA/RJ, UFLA – MG.

A jaca é uma fruta originária da Ásia, que pode ser encontrada em quase todas as regiões tropicais, inclusive no Brasil. Possui grande produtividade, é a maior de todas as frutas comestíveis, mas ainda é pouco explorada tecnologicamente e comercialmente. Assim os objetivos deste estudo foram avaliar as propriedades físico-químicas e sensoriais de jaca desidratada produzida no Rio de Janeiro, Brasil. Nas amostras de jaca da variedade *mole in natura* e desidratadas em temperaturas de secagem de 50, 60 e 70°C, foram analisados o pH, sólidos solúveis, acidez total, umidade, cinzas, lipídeos, proteínas, carboidratos, carotenóides totais, β -caroteno, luteína e vitamina A e testes sensoriais. Utilizou-se a Metodologia de Superfície de Resposta (MSR) para determinar as melhores condições de processo. Os resultados obtidos mostraram que a jaca *in natura* possui pH médio de 5,4, sólidos solúveis de 27°Brix, acidez total de 0,54%, umidade de 77%, cinzas de 0,76, lipídeos de 0,07%, proteínas de 1,49%, carboidratos de 20,6%, valor energético total (VET) de 89calorias/100g, carotenóides totais de 194 μ g/100g, β -caroteno de 38 μ g/100g e vitamina A de 3,16ER/100g. Já para os resultados das amostras de polpa de jaca desidratadas em diferentes condições de secagem, obteve-se média de pH 4,88, sólidos solúveis de 73,7°Brix, acidez total de 0,68%, umidade de 22,11% a 37,36%, cinzas de 2,09 a 2,88%, lipídeos de 0,06 a 0,92%, proteínas de 2,47 a 4,29%, carboidratos de 56,32 a 71,98%, valor energético total (VET) de 235,7 a 313,3 calorias/100g, carotenóides totais 156 a 645 μ g/100g, β -caroteno de 32 a 101 μ g/100g, luteína de 12 a 36 μ g/100g e vitamina A de 2,20 a 8,45ER/100g. Estes resultados mostraram que, em geral, os lotes utilizados foram significativamente diferentes, demonstrando que os frutos utilizados foram obtidos de plantações nativas. Para a aceitação sensorial as temperaturas mais adequadas foram 50 e 60 °C e aplicando-se a MSR encontrou-se que a condição ótima para a desidratação de jaca foi entre 61 e 61,5°C. Assim pode-se concluir que a jaca *in natura* ou desidratada é uma fonte de nutrientes importantes à nutrição humana, tais como: cinzas, proteínas, carboidratos, carotenóides, β -caroteno e vitamina A. Seu consumo pode complementar os requisitos nutricionais, proporcionando os benefícios principalmente para a população de baixa renda das regiões tropicais.

Palavras-chave: Secagem, Avaliação físico-química, Análise sensorial, Frutas tropicais