



Anais do XIII Evento de Iniciação Científica da Embrapa Florestas – Evinci

Documentos 267

16 e 17 de julho de 2014 - Colombo, PR, Brasil

Caracterização da composição nutricional do fruto e da farinha da casca da jabuticaba

Débora Cristiane Ziolkoski

Acadêmica do curso de Nutrição, Faculdade Evangélica do Paraná

Camila Mattos

Mestre em Nutrição, Professora da Faculdade Evangélica do Paraná

Cristiane Vieira Helm

Química industrial, Doutora, Pesquisadora da Embrapa Florestas

Resumo: A jabuticaba é um fruto nativo do Brasil, sendo encontrada de norte a sul do país. Sua casca, apesar de ser rica em substâncias antioxidantes e fibras, geralmente é desprezada. A utilização da casca é uma excelente alternativa para o enriquecimento da alimentação da população e, além disso, promove o aproveitamento dos resíduos. Este trabalho teve por objetivo caracterizar a composição nutricional do fruto da jabuticaba e produzir uma farinha para o aproveitamento dos seus resíduos. As amostras foram coletadas no Município de Irati, região centro-sul do Paraná. Foram realizadas análises de composição nutricional do fruto (polpa, casca e semente) e produção de farinha a partir da casca, no Laboratório de Tecnologia de Produtos Não Madeiráveis da Embrapa Florestas, localizada no Município de Colombo, PR. Para as análises, foram utilizadas as metodologias oficiais descritas no Manual de Métodos Físico-Químicos para Análises de Alimentos do Instituto Adolfo Lutz. Verificou-se maior concentração de proteínas na casca e na semente e maior teor de fibras nas sementes. Houve diferença de aproximadamente 60% entre os resultados obtidos da farinha para as demais amostras, que apresentou valores elevados de todos seus nutrientes. Isso se deve à própria característica da farinha, que, ao passar pelo processo de desidratação, concentra seus nutrientes. A produção desta a partir de um fruto altamente produtivo e de fácil acesso como a jabuticaba, demonstrou ser um interessante ingrediente para enriquecer e melhorar a qualidade nutricional dos alimentos. Quanto ao extrato obtido, apresentou estabilidade durante os 28 dias de análises, sendo uma excelente alternativa utilizada como aditivo alimentar e corante natural na indústria alimentícia em produtos com pH ácidos.

Palavras-chave: *Myrciaria sp*; fibras alimentares; antocianinas.

Apoio/financiamento: Faculdade Evangélica do Paraná; Embrapa Florestas.