



**XX Congresso Brasileiro  
de Ciência e Tecnologia  
de Alimentos**

**08 a 11 de outubro de 2006  
EXPO TRADE – Curitiba – PR**

Área: **Nutrição, Saúde e Alimentação**

Código do Trabalho: **1385** Data Apresentação: **11/10/2006**

Página: **0543**

ISBN: **978 – 85 – 60299 – 00 - 3**

## **OBTENÇÃO E CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DA FARINHA DE FRUTA-PÃO (ARTOCARPUS ALTÍLIS)**

**DÉBORA KONO TAKETA MOREIRA\*** (UEPA); **ZILANDA REIS DA SILVA** (UEPA);  
**ANA VÂNIA CARVALHO** (EMBRAPA AMAZÔNIA ORIENTAL); **LUIZA HELENA DA  
SILVA MARTINS** (UEPA); **JOHNATT ALLAN ROCHA DE OLIVEIRA** (UEPA)

\*E-mail: [deborakono@hotmail.com](mailto:deborakono@hotmail.com)

A fruta-pão (*Artocarpus altílis*) é uma planta originária de ilhas do sul do pacífico, estando hoje espalhada por todas as regiões tropicais e subtropicais do mundo. A fruta-pão é um importante fruto alimentar, devido a sua polpa ser rica em calorias, carboidratos, água, vitaminas B1, B2 e C, cálcio, fósforo, ferro, e um baixo teor de gordura, além de ser fonte de extração do amido. No Brasil é considerada nativa por se achar vulgarizada e aclimatada, e em muitos estados tornou-se silvestre, principalmente na Bahia e no Pará. O objetivo deste trabalho foi a obtenção e caracterização físico-química da farinha elaborada para o consumo humano, como forma de aproveitamento da variedade de fruta-pão seminífera. A farinha foi obtida por secagem do fruto no estado de maturação "de vez", em estufa com circulação de ar a 60°C, e em seguida o produto foi moído, obtendo uma granulometria inferior a 270 mesh. Em relação à caracterização física, o peso dos frutos variou de 1 a 2 kg; a largura 13,2 a 15,9 cm; e a espessura 13,1 a 15,8 cm. Quanto à composição centesimal, o produto processado obteve 6,05% de umidade; 2,91% em teor de cinzas; 3,68% para proteína; 4,26% de fibras; 0,65% de lipídios e 86,68% de carboidrato. O valor energético da farinha foi de 367,40 kcal/100g. Em relação ao teor de minerais a farinha apresentou-se rica em ferro (58,4 mg/Kg) haja vista que a ingestão diária recomendada é 14 mg. Apresentou também teores significativos de zinco (32,3 mg/Kg); manganês (16,8 mg/Kg); cobre (9,4 mg/Kg); potássio (12,3 mg/Kg); magnésio (0,48 mg/100g); fósforo (0,66 mg/Kg); e cálcio (3,54 mg/Kg). O rendimento da farinha foi de 30,91%, superior ao obtido para a farinha de mandioca que é de 26%. Conclui-se que a utilização da farinha de fruta-pão como suplemento na alimentação humana é viável, sendo boa fonte de energia, além de apresentar teores de ferro consideráveis, podendo ser utilizada como auxiliar no combate a anemia ferropriva.

**Palavras-Chave:** *Artocarpus altílis*; farinha; carboidrato

**Agradecimentos:**

PROMOÇÃO



REALIZAÇÃO

