



## ESTUDO DA SECAGEM, OBTENÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DE FARINHA DE JATOBÁ (*HYMENAEA SP.*) E SUA APLICAÇÃO EM BISCOITOS TIPO COOKIES

Clara Bertan **Borges da Gama**<sup>1</sup>; Elizabeth H. **Nabeshima**<sup>2</sup>; Sueli **Baggio**<sup>3</sup>; Paulo Eduardo da Rocha **Tavares**<sup>4</sup>

Nº 21218

**RESUMO** – O objetivo deste estudo foi contribuir com o conhecimento das características físico químicas do Jatobá, provenientes da região do divisor espigão Peixe-Aguapeí/SP, e como forma de agregação de valor ao jatobá, foi realizada a caracterização da polpa, a obtenção da farinha do fruto, e a utilização desta para elaboração de cookies. Os frutos foram colhidos entre outubro e novembro de 2020 e analisados no Instituto de Tecnologia de Alimentos (ITAL). A farinha de jatobá apresentou 2,2% de umidade, teor de sólidos solúveis de  $16,43 \pm 0,15$  °Brix; pH  $5,4 \pm 0,01$  e acidez total titulável  $1,37 \pm 1,32$  g ácido cítrico / 100 g amostra. A cor instrumental, os parâmetros apresentados foram:  $L^* = 71,39 \pm 3,50$ ;  $a^* = -1,22 \pm 0,11$ ;  $b^* = 27,07 \pm 1,08$ . Além disso, a farinha de jatobá apresentou um alto valor energético (395 kcal/100g) e um alto teor de proteínas ( $8,26 \pm 0,00$  g/100g). Os cookies foram obtidos através da mistura de farinha de trigo, fécula de mandioca, farinha de jatobá e as características do cookie, como cor e textura. Desta forma, se tornou viável a produção de biscoitos tipo cookies adicionados de farinha de jatobá.

**Palavras-chaves:** Hymenaea sp., textura, cor instrumental, cookies, caracterização.

1 Autor, Bolsista CNPq (PIBIC) – ITAL: Graduação em Engenharia de Alimentos na UNICAMP, claragama01@gmail.com/c195702@dac.unicamp.br

2 Colaborador, Cereal Chocotec – ITAL/ Campinas - SP

3 Colaborador, CCQA – ITAL/ Campinas - SP

4 Orientador: Pesquisador do Frutotec – ITAL/ Campinas - SP.



**ABSTRACT** – *The objective of this study was to contribute to the knowledge of the physical and chemical characteristics of Jatobá, from the region of the Peixe-Aguapeí/SP, and as a way of adding value to Jatobá, the characterization of the pulp was carried out to obtain the flour from the fruit, and the use of it to make cookies. The fruits were harvested between October and November 2020 and analyzed at the Institute of Food Technology (ITAL). Jatobá flour had 2.2% moisture, soluble solids content of  $16.43 \pm 0.15$  °Brix; pH  $5.4 \pm 0.01$  and total titratable acidity  $17.7 \pm 1.32$  g citric acid / 100 g sample. The instrumental color, the parameters presented were:  $L^* = 71.39 \pm 3.50$  ;  $a^* = -1.22 \pm 0.11$ ;  $b^{**} = 27.07 \pm 1.08$ . In addition, Jatobá flour had a high energy value (395 kcal/100g) and a high protein content ( $8.26 \pm 0.00$  g/100g). Cookies were obtained by mixing wheat flour, cassava starch, Jatobá flour and the characteristics of the cookie, such as color and texture. In this way, the production of cookies like cookies added with Jatobá flour became viable.*

**Keywords:** Hymenaea sp., texture, instrumental color, cookies, characterizations.