



## PRODUTOS DE JENIPAPO: ALTERNATIVA FUNCIONAL PARA A MERENDA ESCOLAR

Nadja Soraya de Carvalho Melo Gomes Benevides<sup>1</sup>; Luciana Cavalcanti de Azevedo<sup>2</sup>; Suzana Rufino do Amaral Dias<sup>3</sup>; Carla Rariela Menezes dos Santos<sup>4</sup>; Thiago Coelho de Santana<sup>5</sup>;

Orientando(a) - Campus Petrolina do IFSertãoPE - E-mail: nadjacarvalhomelo31@gmail.com<sup>1</sup>; Orientador(a) - Campus Petrolina do IFSertãoPE - E-mail: luciana.cavalcanti@ifsertao-pe.edu.br<sup>2</sup>; Co-autores(as) - Campus Petrolina do IFSertãoPE - E-mails: suzana.rufino@aluno.ifsertao-pe.edu.br<sup>3</sup>; carla.menezes@aluno.ifsertao-pe.edu.br<sup>4</sup>; thiago.coelho@ifsertao-pe.edu.br<sup>5</sup>;

### RESUMO

O Jenipapo (*Genipa americana* L.) é o fruto do jenipapeiro, árvore nativa das Américas do Sul e Central. O fruto possui polpa aromática, ácida, de cor marrom clara, sendo utilizado como fortificante, estimulante do apetite, indicado contra a anemia e doenças do baço e do fígado. É rico em ferro, minerais e vitaminas B1, B2, B5 e C. Em função dessas características nutricionais do fruto, estamos propondo no presente estudo o desenvolvimento de produtos a partir da polpa de Jenipapo com o intuito de analisar sua aceitação pelas crianças do ensino fundamental de uma escola do município de Petrolina/PE e potencializar sua utilização como suplementação alimentar na merenda escolar. Para isso, foram desenvolvidos quatro produtos e, para todos eles foram analisados os principais parâmetros físico-químicos e obtidas as tabelas de composição centesimal e nutricional, assim como foi feito o teste de aceitação sensorial, utilizando escala facial, entre 50 provadores não treinados. Para as análises foram utilizadas as metodologias do Instituto Adolfo Lutz (2008). Para a Barra de Cereal obteve-se 6,70% de umidade, 1,60% de proteína, 44,48% de sólidos solúveis, 3,43% de fibra solúvel e 1,85% de minerais totais. No Doce de corte a umidade foi de 20,12%, 0,45% de proteínas, 73,98% de sólidos solúveis, 0,68% de fibra solúvel e 0,66% de minerais. Na Farinha de jenipapo foi quantificado: 10,75% de umidade, 1,88% de proteínas, 57,32% de sólidos solúveis, 0,87% de fibra solúvel e 3,34% de minerais. Na Bala a umidade foi de 16,5%, proteína 0,33%, sólidos solúveis 79,15%, fibra 0,77% e minerais 0,61%. Até o momento apenas a análise sensorial da bala foi realizada e revelou que 77% dos provadores se posicionaram entre “gostei” e “adorei”. Apesar da boa aceitação, percebeu-se uma certa rejeição ao produto, relacionada ao sabor exótico do fruto, uma vez que 24% dos provadores marcaram como “detestei”. Para diminuir essa rejeição sensorial, a introdução de outros ingredientes aos produtos certamente será uma alternativa importante.

**Palavras-chave:** alimento funcional; composição centesimal; merenda escolar.

**Modalidade:** PIBITI

**Campus:** Petrolina

**Agradecimentos:** Agradeço ao IFSertãoPE pela oportunidade, a minha orientadora Luciana Cavalcanti Azevedo pelos ensinamentos e a monitora de análise de alimentos Suzana Rufino do Amaral Dias, que contribuiu na execução das análises realizadas.