

PRODUTO ALIMENTÍCIO DE ARTOCARPUS NO FORTALECIMENTO DA AGROINDÚSTRIA FAMILIAR NO RECÔNCAVO BAIANO

Autores: Kauã Rocha Vieira e Emilly Santos Silva Conceição

Orientadora: Rosane Cardoso dos Santos Dias

INTRODUÇÃO

A busca por alternativas alimentares sustentáveis e acessíveis tem ganhado destaque diante dos desafios enfrentados pela agroindústria familiar, especialmente no Recôncavo Baiano. O aproveitamento de alimentos regionais pouco valorizados comercialmente, como o fruta-pão e a jaca, contribui para a redução do desperdício, fortalecimento da economia local e diversificação do consumo alimentar. Nesse contexto, o desenvolvimento de produtos inovadores, nutritivos e de baixo custo torna-se uma estratégia importante para agregar valor à produção agrícola familiar.

MATERIAIS E MÉTODOS

O local de desenvolvimento desta pesquisa é Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano – Campus Governador Mangabeira, localizado na região do Recôncavo da Bahia. Para formulação das empadas foram testadas as combinações de farinhas: 1 - 100% farinha de trigo; 2 – 50% farinha de fruta-pão e 50% farinha de trigo; 3 – 100% farinha de fruta-pão. Com todos os recheios de fibra de jaca verde. As análises realizadas foram quanto a consistência, agregação e coloração da massa crua, e após a cocção.

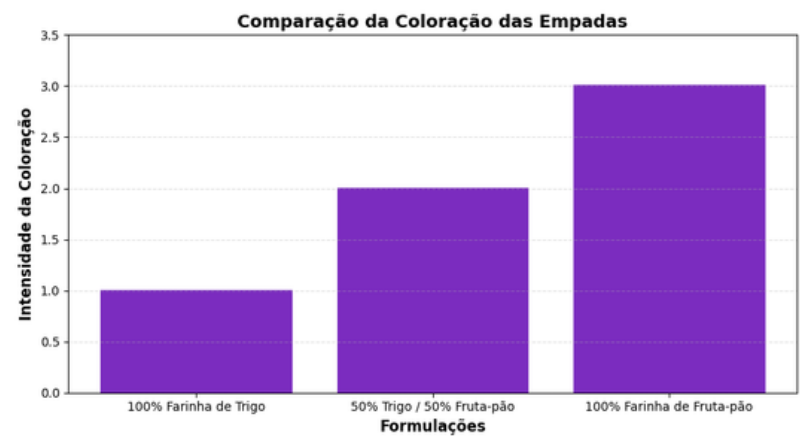


Figura 1 - Etapas de desenvolvimento das empadas de fruta-pão.

RESULTADOS E DISCUSSÃO



Figura 2 - Empadas 100% farinha de fruta-pão; 50% farinha de fruta-pão e 50% farinha de trigo e 100% farinha de trigo.



Todas as formulações testadas resultaram em massas de boa consistência, agregação e modelagem, gerando empadas estruturadas, coesas e estáveis durante o recheio, congelamento e cocção. No entanto, observou-se que o aumento da proporção de farinha de fruta-pão resultou em uma coloração mais intensa e dourada, além de uma textura mais macia, enquanto a formulação com 100% de farinha de trigo apresentou coloração mais clara e textura mais firme.

CONCLUSÃO

Conclui-se que a empada alternativa com massa de farinha de fruta-pão e recheio de jaca representa uma proposta inovadora e viável para a agroindústria familiar do Recôncavo Baiano. O uso de ingredientes regionais promove sustentabilidade, valorização cultural e geração de renda, além de incentivar práticas alimentares mais conscientes e o aproveitamento de recursos locais.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- EMBRAPA. Aproveitamento tecnológico da farinha de fruta-pão (*Artocarpus altilis*). Belém: Embrapa Amazônia Oriental, 2004. Disponível em: <https://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/bitstream/doc/409744/1/Com.tec.187.pdf>. Acesso em: 04 fev. 2026.
- EMBRAPA. Estudo da qualidade nutricional de jaca (*Artocarpus heterophyllus* Lam.) in natura e desidratada sob diferentes condições de secagem. Fortaleza: Embrapa Agroindústria Tropical, 2015. Disponível em: <https://www.embrapa.br/busca-de-publicacoes/-/publicacao/875575>. Acesso em: 04 fev. 2026.
- CARTAXO, C. B. da C.; GONZAGA, D. S. de O. M.; SILVA, F. de A. C. Perfil das agroindústrias familiares de frutas do Acre. Brasília, DF: Embrapa, 2018. Disponível em: <https://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/handle/doc/1100390>. Acesso em: 04 fev. 2026.