



**CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS E FÍSICO-QUÍMICAS DE POLPA E SEMENTE
DE JATOBÁ (*Hymenaea courbaril*)**

DIAS, LS; LUZIA, DMM; JORGE, N

Departamento de Engenharia e Tecnologia de Alimentos – Instituto de Biociências,
Letras e Ciências Exatas – Universidade Estadual Paulista, São José do Rio Preto,
São Paulo, e-mail: liaradias@yahoo.com

O fruto do jatobá é rico em carboidratos e fibras alimentares. Possui polpa farinácea muito utilizada na culinária brasileira no preparo de bolos, mingaus e *in natura*. O objetivo do presente trabalho foi caracterizar nutricionalmente a polpa e a semente do jatobá e físico-quimicamente os óleos extraídos destas matérias-primas. Polpa e semente foram trituradas e homogeneizadas para a realização das análises de caracterização nutricional e para a obtenção dos óleos, extraídos a frio com clorofórmio, metanol e água na proporção de (2 + 1 + 0,8, v/v/v). Nas amostras, foram determinados os teores de carboidratos, cinzas, lipídios, proteínas, fibras totais, vitamina C e minerais, e nos óleos extraídos foram analisadas as características físico-químicas: ácidos graxos livres, índices de acidez, peróxidos, refração, iodo, saponificação, matéria insaponificável e estabilidade oxidativa, segundo métodos oficiais da AOAC e da AOCS. A polpa e a semente apresentaram quantidades significativas de carboidratos, cinzas e proteínas, porém baixo conteúdo lipídico, menor que 2% para a polpa e 6% para a semente. As fibras representaram mais de 50% do conteúdo de macronutrientes. Ainda, a fração comestível do fruto mostrou-se excelente fonte de vitamina C. Pois, 100 g deste fruto apresentou cerca de 121 mg de vitamina C, pouco mais do que o dobro presente na mesma quantidade de laranja. Os minerais encontrados nas amostras foram cobre, boro, manganês, ferro, zinco, cálcio, potássio, magnésio, fósforo e sódio, com destaque para o sódio, com cerca de 468 mg/100 g na polpa. Os óleos extraídos apresentaram baixas quantidades de ácidos graxos livres, acidez e peróxidos, indicando que os óleos não foram expostos a processos oxidativos. Os índices de refração, iodo e saponificação evidenciaram quantidades maiores de ácidos graxos insaturados. Quanto à matéria insaponificável obteve-se valor de 9,59% para o óleo da polpa e 1,83% para o da semente. A estabilidade oxidativa foi de 45,97 h para o óleo da polpa e de 24,19 h para o da semente. Os resultados indicaram, então, que o fruto de jatobá possui propriedades nutricionais e físico-químicas de boa qualidade, podendo fazer parte de uma dieta saudável e equilibrada.

Agradecimentos: FAPESP e CNPq