



## 6º Simposio de Ensino de Graduação

### DESENVOLVIMENTO DA TORTA DE JACA JACALÍCIA

#### Autor(es)

---

JOVANA DE OLIVEIRA BOSQUEIRO

#### Co-Autor(es)

---

DANIELA AZANHA  
LAÍS FERREIRA  
PATRICIA STENICO

#### Orientador(es)

---

MIRIAM COELHO DE SOUZA

#### 1. Introdução

---

Há diversos tipos de Jaca destacando-se popularmente a mole e a dura. A Jaca dura costuma ser maior, enquanto a Jaca mole costuma ser mais doce.

No Brasil, na região sul do estado da Bahia, onde as boas condições edafoclimáticas favorecem a produção de culturas como as do cacau, existe grande quantidade de jaqueiras, já que esta é utilizada para sombreamento do cacauzeiro. Constantemente pecuaristas da região têm utilizados a Jaca na alimentação animal, relatando boa aceitação pelos animais, porém este alimento é oferecido sem conhecimento prévio do seu valor nutritivo (LIMA,2000).

A Jaqueira é uma árvore de porte ereto elevado, (atinge 20 a 25 metros), de copa densa e irregular. Sua floração ocorre principalmente na época chuvosa, de janeiro a março, com vários picos de floração durante o ano. Produz frutos enormes, que pesam em média de 9 a 15kg, brotando principalmente no tronco e galhos mais baixos. Estes frutos são ovalados ou arredondados de casca amarela quando maduros e superfície áspera com pequenas saliências. O interior da jaca é formado por vários gomos, sendo que cada gomo contém um grande caroço recoberto por uma polpa cremosa, viscosa e aromática. O número de frutos produzido por uma planta é em média de 45 frutos e a produtividade é de 475kg/planta. As sementes são numerosas até 500 unidades por fruto (MINISTERIO DA SAUDE, 2002).

Com a Jaca desenvolvemos um novo produto no mercado, a "Jacalícia", uma torta composta pela fruta, sendo ela uma fruta exótica e tendo uma produção natural do Brasil. Esta torta aproveita totalmente a fruta, desde os gomos para se fazer a geleia, até as sementes para se fazer a farinha.

#### 2. Objetivos

---

Desenvolver um produto diferencial no mercado brasileiro, tendo como base a fruta Jaca, e aumentar o

consumo de frutas exóticas na população.

### 3. Desenvolvimento

---

Para o desenvolvimento da torta “Jacalícia”, foi utilizada a Jaca adquirida no mercado local, somente em gomos congelado para facilitar o preparo, pois não utilizamos a casca. Em nossa empresa fizemos a separação manual dos gomos das sementes. Porém, entre o gomo e a semente existe uma película, que dificilmente se solta da polpa, e essa película se não for retirada deixa um gosto amargo no produto final. Todo o processo obedeceu às normas de higiene para se evitar ao máximo uma possível contaminação.

Para ajudar a separação dos gomos e facilitar o trabalho dos funcionários foi usada uma esteira elétrica, que facilita o trabalho manual dos trabalhadores. Depois das sementes separadas dos gomos, elas passaram por uma lavagem, e por uma centrifuga, com o objetivo de se retirar uma pequena película que envolve a semente, e reduz uma suposta população microbiana decorrente do manuseio dos trabalhadores. A lavadora suporta até 100kg de semente por lavagem. Os movimentos da centrifuga causam atrito entre as sementes o que faz com que a película que as envolvem se desgrudem.

Após a separação, as sementes foram levadas a forno elétrico industrial, com a temperatura de 290° por 30 minutos, em seguida elas foram levadas ao moedor para serem maceradas. A seguir foram levadas novamente para a secagem por 20 minutos. As sementes totalmente secas são levadas para o moedor e se tornam uma farinha, utilizada para a preparação da massa da torta. Neste processo foi utilizada uma máquina que é composta por uma câmara de moagem, e na parte superior destacada em vermelho, é introduzida a matéria prima, no caso, a farinha. A farinha passa por uma secagem final, para que não haja risco de umidade, evitando assim a formação de bolor. Depois de seca, ela é peneirada para separar os pequenos grãos que não foram triturados totalmente.

Os gomos já separados das sementes foram utilizados para a preparação da geleada. São levados ao fogo juntos com água, e deixados cozer por aproximadamente 20 minutos. Escorre-se esta água e acrescentam-se açúcar e o melado. Para este procedimento foram utilizados caldeirões industriais com a capacidade de até 500 litros. Cinco minutos antes de se retirar a mistura do caldeirão foram adicionados pingos de limão. Assim que foi retirada dos caldeirões, a mistura foi colocada para esfriar por algumas horas. Depois de fria, foi passada em um homogenizador para que se transforme em pasta. Feito isso, ela foi resfriada em temperatura de 8°C.

O processo de preparação do creme branco é rápido e simples para a nossa produção. Foi usado um tanque térmico de processamento, que vai cozer e misturar os ingredientes, no caso o leite, a gema, o amido de milho, o melado e o leite condensado. Em seguida, obtivemos um creme consistente. Após este preparo, o creme foi resfriado a 10°C.

A produção padrão das massas das tortas de jaca é simples. Os ingredientes são misturados em uma misturadora automática, e após esse processo as tortas são moldadas manualmente pelos colaboradores.

Todos os processos já estão prontos para a montagem final, sendo que foram usados dois misturadores automáticos, apoiados em cima de uma esteira automática. Um é carregado com a geleada, e outro com o creme branco, e a decoração é feita de forma manual pelos colaboradores.

O produto já pronto é conservado sob refrigeração para melhor conservação da torta “Jacalícia”. Foi utilizado o método de conservação sob baixa temperatura com o objetivo de se retardar ou inibir as reações químicas, enzimáticas e a ação dos microrganismos. Ela foi realizada de modo que o alimento receba ar refrigerado sem contato direto com o refrigerante.

A refrigeração sob baixa temperatura foi escolhida pensando na conservação dos gomos da fruta propiciando uma maior qualidade e mantendo os aspectos da matéria-prima integralmente.

É de grande importância a refrigeração para as tortas de jaca, pois elas são um produto altamente perecível. Se a refrigeração não for adequada, as tortas não resistem a variações de temperatura, umidade e outros fatores do ambiente. Por esta razão e outras a refrigeração é o processo mais importante e delicado para a nossa produção e preservação dos alimentos. Ela apresenta poucos efeitos adversos sobre o sabor, textura, propriedades nutritivas e provoca poucas alterações nos alimentos, desde que algumas regras sejam seguidas, e o tempo de conservação e armazenamento do produto não seja excessivo.

#### **4. Resultado e Discussão**

---

Para o desenvolvimento da torta "Jacalícia" , que é um produto novo no mercado, foram seguidas as técnicas básicas de preparo culinário, com o objetivo de se obter um produto com valores nutricionais adequados e sabor diferenciado aos nossos consumidores.

Escolhemos a jaca por ser uma fruta exótica em nosso país, e por não encontrarmos produtos à base desta fruta. A jaca, como a melancia, o maracujá, entre outras, escondem grandes utilidades culinárias, com usos diferenciados. De maneira geral, são mais comercializadas em forma de sucos, polpas, ou até mesmo em forma de doces, mas não em produtos que aproveitem totalmente a fruta, desde as sementes até os gomos, como foi o caso da torta "Jacalícia".

#### **5. Considerações Finais**

---

A torta "Jacalícia" apresenta vários aspectos favoráveis, sendo que um deles é o aproveitamento total da matéria-prima. Outro ponto positivo é o fato de ser uma fruta nacional de pouco consumo, e encontrada em todo país. Conseguimos mostrar com esse trabalho que a jaca é uma fruta que apresenta grande potencial para ser industrializada, faltando estudos e pesquisas mais detalhadas que destaquem os seus valores nutricionais, além de experimentos que possibilitem uma maior utilização da fruta, uma vez que grande parte desta é desperdiçada. Esperamos também contribuir , com a torta "Jacalícia", para o aumento do consumo de frutas exóticas no Brasil.

#### **Referências Bibliográficas**

---

LIMA, Luiz Carlos Baptista. Hortifrutigranjeiro. Porto Alegre: Editora Sagra Luzzatto, 2000.  
MINISTERIO DA SAUDE, disponível em : [www.portal.saude.gov.br](http://www.portal.saude.gov.br).