

# Mostra de Iniciação Científica

*Bioeconomia: Diversidade e Riqueza  
para o Desenvolvimento Sustentável*

**mic**

2019

De 2 a 4 de outubro no Campus Senhor do Bonfim

**PIBIC-EM**

## **ELABORAÇÃO DE UMA LINGUIÇA A BASE DE “CARNE DE JACA” (*Artocarpus heterophyllus*).**

**Vandielson de Jesus Silva/bolsista<sup>1</sup>**

**Calila Teixeira Santos/orientador<sup>2</sup>**

<sup>1</sup> Instituto Federal Baiano/ Campus Senhor do Bonfim / vandielsonmartins61@gmail.com

<sup>2</sup> Instituto Federal Baiano/ Campus Senhor do Bonfim /calila.santos@ifbaiano.edu.br

O presente projeto teve como objetivo elaborar um produto com características de um derivado cárneos com as fibras de um fruto nutricionalmente rico, gerando assim uma nova opção para os consumidores que não consome produtos de origem animal. A “linguiça de jaca” foi produzido na agroindústria do IF Baiano do Campus de Senhor do Bonfim. Utilizou-se como matéria-prima a fibra da jaca verde, cozida, gordura vegetal, goma xantana, tempero diversos. Foram realizados análises de pH, umidade, proteínas e lipídeos. As linguiças produzidas foram avaliadas por provadores não-treinados em relação a questão de aceitação e intenção de compra. a linguiça formulada apresentou um bom teor de proteínas (16,4%), boa aceitação pelos provadores (25%) e 30% afirmaram que certamente compraria o produto caso encontra-se no mercado. Os resultados obtidos colocar a linguiça de jaca como um possível produtos veganos em substituição a produtos com proteínas de origem animal, sendo necessários a realização de análises mais específicas.

**Palavras-Chave:** fibra, vegano, embutidos.