



## **SECAGEM EM CAMADA DE ESPUMA DE FRUTOS DE JUAZEIRO (*Ziziphus joazeiro* MART.)**

Larissa Félix Macêdo <sup>1</sup>, Franciscleudo Bezerra da Costa <sup>2</sup>

### **RESUMO**

O *Ziziphus joazeiro* dispõe de frutos comestíveis e globosos, na maioria das vezes desperdiçados com a necessidade de desenvolvimento de produtos, como farinha, para otimizar o seu aproveitamento. A secagem em camada de espuma surge como método simples e eficaz para retirar o alto teor de umidade dos alimentos, proporcionando maior qualidade e durabilidade. Dessa forma, objetivou-se avaliar a qualidade da farinha de frutos de juazeiro obtida por meio de secagem em camada de espuma. O experimento foi realizado no Laboratório de Química, Bioquímica e Análise de Alimentos (LQBAA) e no Laboratório de Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal pertencentes ao Centro de Ciências e Tecnologia Agroalimentar, da Universidade Federal de Campina Grande, Campus Pombal/PB. Para a obtenção da farinha, os frutos de juazeiro foram colhidos de plantas localizadas na zona rural do município de Cajazeirinhas/PB, encaminhados ao LQBAA em sacos plásticos, onde foram higienizados, despolpados, triturados e processados com a adição de 4% do emulsificante Porto Gel e 3% do estabilizante Liga Neutra, as secagens foram realizadas nas temperaturas de 50, 60 e 70 °C. As análises realizadas na espuma dos frutos foram densidade e incorporação de ar, na farinha foram analisadas a densidade, solubilidade, atividade de água, umidade, cinzas, colorimetria, acidez titulável, pH, íons H<sup>+</sup>, sólidos solúveis, ratio, açúcares totais, açúcares redutores, açúcares não redutores, ácido ascórbico, clorofila e carotenoides, compostos fenólicos totais, flavonoides e antocianinas. Os frutos de juazeiro apresentaram grande potencial de formação de espuma. As farinhas produzidas apresentaram composição físico-química dentro dos padrões exigidos pela legislação vigente. A farinha produzida a 70 °C se destacou em relação às demais no que diz respeito à qualidade físico-química e compostos bioativos.

**Palavras-chave:** Aproveitamento, Farinha, Juá.

---

<sup>1</sup> Graduanda em Agronomia, Centro de Ciências e Tecnologia Agroalimentar, Unidade Acadêmica de Ciências Agrárias, UFCG, Pombal, Paraíba, e-mail: larissafelixmcd@gmail.com

<sup>2</sup> Professor Doutor, Centro de Ciências e Tecnologia Agroalimentar, Unidade Acadêmica de Tecnologia de Alimentos, UFCG, Pombal, Paraíba, e-mail: franciscleudo@ccta.ufcg.edu.br



## **DRYING IN FOAM LAYER OF JUAZEIRO FRUITS (*Ziziphus joazeiro* MART.)**

### **ABSTRACT**

*Ziziphus joazeiro* has edible and globose fruits, most of the time wasted with the need to develop products, such as flour, to optimize its use. Foam layer drying emerges as a simple and effective method to remove the high moisture content of food, providing greater quality and durability. Thus, the objective was to evaluate the quality of juazeiro fruit flour obtained by drying in a foam layer. The experiment was carried out at the Laboratory of Chemistry, Biochemistry and Food Analysis (LQBAA) and at the Laboratory of Technology of Products of Plant Origin belonging to the Center for Science and Agri-Food Technology, of the Federal University of Campina Grande, Campus Pombal/PB. To obtain the flour, the juazeiro fruits were harvested from plants located in the rural area of the municipality of Cajazeirinhas/PB, sent to LQBAA in plastic bags, where they were sanitized, pulped, crushed and processed with the addition of 4% of the emulsifier Porto Gel and 3% of the stabilizer Liga Neutra, the drying was carried out at temperatures of 50, 60 and 70 °C. The analyzes carried out on the fruit foam were density and air incorporation, in the flour, density, solubility, water activity, humidity, ash, colorimetry, titratable acidity, pH, H<sup>+</sup> ions, soluble solids, ratio, total sugars, reducing sugars, non-reducing sugars, ascorbic acid, chlorophyll and carotenoids, compounds were analyzed total phenolics, flavonoids and anthocyanins. Juazeiro fruits showed great potential for foaming. The flours produced showed a physical-chemical composition within the standards required by current legislation. The flour produced at 70 °C stood out in relation to the others in terms of physical-chemical quality and bioactive compounds.

**Key words:** Harvesting, Flour, Juá.