

Esalq, Unimep, Fatec e University of Reading, do Reino Unido, pesquisam semente de jaca

ADRIANA FEREZIM
Da Gazeta de Piracicaba
adriana.ferezim@gazetadepiracicaba.com.br

A semente de jaca exala um aroma natural, quando torrada, de chocolate e pode revolucionar o mercado ao oferecer uma alternativa à escassez do chocolate. A descoberta foi por acaso, durante estudos para uso da jaca na panificação no curso de nutrição da Universidade Metodista de Piracicaba (Unimep) em 2011. O estudo foi iniciado por Laís Masson Zerbeto, que motivou inúmeros outras pesquisas, conforme a professora Solange Brazaca, do Departamento de Agroindústria, Alimento e Nutrição da Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz (Esalq/USP).

O objetivo da pesquisa de 2011 era aproveitar a jaca de forma integral: semente e polpa. A aluna da graduação da Unimep, Laís Masson Zerbeto, que também cursava iniciação científica na Esalq, passou a usar a semente da jaca para fazer farinha e produtos para panificação. "Na tostagem da semente, ela percebeu o aroma natural de chocolate. O aroma é maior que a semente do cacau, que é processada para se tornar chocolate. A jaca, apenas com a tostagem exala o cheiro de chocolate", explicou Solange.

A descoberta motivou outras pesquisas. Erika Maria Roel Gutierrez, da Fatec Piracicaba, iniciou estudos sobre a influência de diferentes processos de fermentação no aroma natural da semente da jaca.

Foram feitas três análises, conforme Solange. A primeira foi a de verificar os resultados na fermentação natural da semente. A segunda de acidificar o caroço e a terceira apenas de secar a semente e torrá-la.

"Nessa tese de pós-doutorado, os testes indicaram que na acidificação aumentavam aromas indesejáveis. Os melhores resultados foram da fermentação natural, que realça até o cheiro frutado e baunilha, e da secagem simples e torra que exala o aroma de chocolate", afirmou.

O estudo de Erika foi concluído nessa fase e estimulou outras iniciativas científicas, inclusive no exterior.

HUMANOS

Faltava descobrir se as pessoas são capazes de diferenciar o aroma da jaca do chocolate e ainda de que forma essa descoberta pode ser utilizada.

Essa dúvida foi investigada por Fernanda Spada, na Esalq. "Esse estudo aprofundou a verificação dos componentes do aroma da semente de jaca até identificar qual destacava o chocolate", disse Solange.

A professora orientou o estudo que teve uma parte realizada na Inglaterra. Na University of Reading, no Reino Unido.

"Nessa universidade há equipamentos que não temos aqui



Professora Solange Brazaca, do Departamento de Agroindústria, Alimento e Nutrição da Esalq

Foto: Del Rodrigues

ALTERNATIVA

Uso em alimentos e cosméticos

O potencial para o uso comercial das sementes de jaca para aroma de chocolate ainda precisa ser mais explorado. "Na ciência, a investigação nunca para. E esse é um caso ainda para muitos anos de estudos, mas algumas descobertas importantes já foram feitas", disse a professora do Departamento de Agroindústria e Alimentos e Nutrição, Solange Brazaca. Ela orientou teses de pós-doutorado sobre o assunto na Esalq que teve também a participação da coordenadora do curso de nutrição da Unimep, Na Unimep, Miriam Coelho, Jane Parker, da University of Reading, Reino Unido.

A semente da jaca tem mais amigo do que gordura. Já o cacau, tem mais gordura que amido. Por esse motivo ela não substitui o cacau plenamente para fabricação de chocolate, mas pode reduzir a quantidade em produtos que usam apenas o aroma, como os cosméticos: batom, cremes, shampoos e em itens alimentícios. Pode substituir o uso do aroma artificial de chocolate", disse Solange.

Uma nova pesquisa está surgindo na Esalq, por Amanda Marabesi, para aprofundar a investigação dos polifenóis da semente de jaca. Analisar os aminoácidos, os açúcares e também em combinações com a alfarroba e o cupuaçu.

"A produção do cacau não está crescendo de acordo com a demanda. A semente da jaca pode ser utilizada como alternativa", comentou Solange.

As pesquisas contam também com outros alunos da graduação das instituições envolvidas no projeto.



Parte dos estudos sobre o aroma de chocolate da semente da jaca foi comprovada no Reino Unido

para a identificação dos componentes. Há lá também um quadro de pessoas treinadas para testes sensoriais. Foram

elas que também atestaram o aroma de chocolate".

Mas foi realizado mais um teste de fermentação em Reading. A sugestão dos professores de lá foi a de promover uma fermentação controlada com os mesmos micro-orga-

ning. A sugestão dos professores de lá foi a de promover uma fermentação controlada com os mesmos micro-orga-

nismos que são usados na fermentação do cacau. "Isso foi importante porque é possível com esse método garantir uma melhor padrão de qualidade. Na fermentação natural ou apenas de secagem da semente, dependendo da florada da fruta, pode haver variação no aroma".

Cumprida essa etapa, o material foi testado pelos humanos. O teste indicou que não foi identificada diferença entre um cappuccino com 100% de cacau e em um que foi preparado com 75% de jaca e 25% de cacau. "Eles concluíram que a bebida com jaca mantém o aroma de chocolate igual ao da 100% cacau e não houve interferência no sabor, mas nesse caso é por causa do café. A jaca pode substituir em aroma o cacau, mas não em sabor", explicou Solange.