

Artigos Técnicos (/search,Artigos Técnicos,1.jhtml)

Importância do consumo da casca da jabuticaba para o fortalecimento do sistema imunológico

As cascas da jabuticaba são ricas em fitoquímicos, entretanto normalmente são desperdiçadas na alimentação

👤 [Jornal da Fruta \(/author/publicacoesdafruta/index.jhtml\)](#) 📅 Domingo , 12 de Julho de 2020 18:43



(/files/085f926d9cf7937c90aea0d2c8173054/midia_foto/20200712/WhatsApp-Image-2019-06-10-at-18.16.24.jpeg)

Há uma preocupação crescente por parte das indústrias e pesquisadores que visam amenizar o desperdício de partes de frutas e vegetais, geradas pelas indústrias de alimentos, as quais são responsáveis por cerca de **0,5 bilhões de toneladas de resíduos** em todo o planeta. Esses resíduos são constituídos em sua maioria por cascas, bagaços e sementes. Do ponto de vista nutricional os produtos secundários gerados no processamento de alimentos, possuem uma boa fonte de fibras e proteínas, além disso, podem conter compostos bioativos, os quais são **antioxidantes naturais** capazes de trazer benefícios à saúde dos consumidores.

Pesquisadores da área de ciência e tecnologia de alimentos buscam alternativas para inovação dos produtos alimentícios, com o intuito de reduzir os impactos ambientais causados pelo desperdício de partes consideradas não comestíveis dos frutos. A adição desses subprodutos ou a utilização integral dos frutos nos alimentos industrializados pode ser uma possibilidade para aumentar a ingestão diária de fitoquímicos,

fibras e minerais. O consumo constante de compostos bioativos naturalmente presentes em frutas e hortaliças pode contribuir para a **redução de doenças crônicas não transmissíveis**, como **doenças cardíacas, diabetes, câncer, entre outras e do mesmo modo a ingestão desses compostos está relacionada ao controle de algumas inflamações e estresses oxidativos, além de ajudar a inibir ou retardar a ação dos radicais livres.**

A **jabuticaba** é um fruto tropical nativo do Brasil que é rico em sais minerais, vitaminas, carboidratos e possui elevado teor de compostos fenólicos, importante classe de fitoquímicos que apresenta ação antioxidante, podendo assim ser considerada uma fruta com potencial funcional. **As cascas da jabuticaba possuem alta concentração de antocianinas, pigmentos naturais com comprovada ação antioxidante e que são responsáveis pela coloração escura da fruta.**

As **antocianinas** fazem parte da classe dos flavonoides e são um grande grupo de fitopigmentos solúveis em água que detêm um amplo espectro de cores que variam entre os tons de rosa, vermelho, laranja, roxo e azul. Estudos recentes relataram que existe uma relação direta entre o aumento da ingestão de antocianinas na alimentação e o **fortalecimento do sistema imunológico**. Além de possuir efeitos benéficos para os consumidores, **as antocianinas representam uma solução adequada para substituição dos corantes artificiais, uma vez que esses possuem efeitos adversos à saúde do consumidor, além disso, a demanda por produtos com "rótulos limpos", têm aumentado nos últimos anos.**

Existe uma crescente procura por produtos alimentícios que sejam saborosos, com alto valor nutricional, sustentáveis e que possam agregar benefícios à saúde do consumidor. **Dessa forma, para atender a demanda do mercado, as industriais alimentícias buscam desenvolver produtos com adição de ingredientes como cereais, probióticos, frutas, vitaminas e até mesmo resíduos alimentícios com potencial funcional.**

As cascas da jabuticaba são normalmente rejeitadas na elaboração de produtos industrializados e até mesmo no consumo *in natura*, devido ao seu sabor adstringente, entretanto a mesma constitui de **30% a 43%** da massa total do fruto, o que aponta para um grande desperdício de uma boa fonte de compostos bioativos além da geração de grandes quantidades de resíduos. **Dessa forma, os cientistas de alimentos têm buscado cada vez mais alternativas para o aproveitamento desses resíduos em produtos processados como, por exemplo, cremes de jabuticaba, farinhas, sorvetes, iogurtes e bebidas.**

Um estudo realizado no município de Medeiros situado em Minas Gerais, concluiu que a **adição da farinha da casca da jabuticaba ao nível de 5%** na elaboração de sorvetes não interferiu nas características sensoriais e na **aceitabilidade** do produto, além de agregar o seu valor nutricional. Também se pode perceber na pesquisa realizada em São José do Rio Preto, interior do estado de São Paulo, que a **adição da casca da jabuticaba no doce cremoso obteve boa aceitação global e a intenção de compra e esses produtos resultaram** em mais de **70%** das avaliações para escores entre possivelmente compraria e certamente compraria, confirmando que os julgadores se mostraram favoráveis à inserção de casca de jabuticaba nesse doce.

Em um estudo comparativo entre os **cremes de jabuticaba** com casca e sem casca realizado pela **Universidade Federal de São João Del-Rei - Campus Sete Lagoas, pode-se concluir que o produto com adição da casca de jabuticaba apresentou maiores teores de compostos bioativos, sendo mais viável para o consumo e para as indústrias visando amenizar o desperdício de alimentos.**

Entretanto, apesar desses estudos demonstrarem resultados promissores é necessário ampliar ainda mais essas pesquisas, a fim de reduzir os impactos ambientais, atender a demanda do mercado e contribuir para a saúde dos consumidores. * **Bárbara Moreira Silva**, Mestranda em Ciência e Tecnologia de Alimentos - Universidade Federal de Viçosa, MG; * **Lanamar de Almeida Carlos**, Departamento de Engenharia de Alimentos - Universidade Federal de São João Del-Rei - *Campus Sete Lagoas/MG*.

Referências bibliográficas: ALMEIDA, R. L. J.; SANTOS, N. C.; PEREIRA, T. S.; BARROS, E. R.; CABRAL, M. B.; LUIZ M. R. **Determinação de compostos bioativos e composição físico-química da farinha da casca.** Research, Society and Development, v. 9, n. 1, p. 1-18, 2020. GADIOLI TARONE, A.; BAÚ BETIM CAZARIN, C.; ROBERTO MAROSTICA JUNIOR, M. **Anthocyanins: New techniques and challenges in microencapsulation.** Food Research International, v. 133, 2020. KLAJN, V.M., AMES, C.W., BELLIZANO, P.L., MARQUES, J.L., SILVA, W.P., & FIORENTINI, A. M. **Viabilidade de Bifidobacterium BB-12 em bebida láctea com adição de extrato hidrossolúvel de aveia.** XXV Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, Gramado, RS, Brasil, 2016. LAMOUNIER, M. L.; ANDRADE, F. C.; MENDONÇA, C. D.; MAGALHÃES, M. L. **Desenvolvimento e caracterização de diferentes formulações de sorvetes enriquecidos com farinha da casca da jabuticaba (*Myrciaria cauliflora*).** Rev. Inst. Laticínios Cândido Tostes, Juiz de Fora, v. 70, n. 2, p. 93-104, 2015. LIMA, A. D. J. B.; CORRÊA, A. D.; ALVES, A. P. C.; ABREU, C. M. P.; DANTAS-BARROS, A.

M. **Caracterização química do fruto jabuticaba (*Myrciaria cauliflora* Berg) e de suas frações.** Archivos Latino americanos de Nutricion, v. 58, n. 4, p. 416-421, 2008. PRASNIEWSKI, A.; CARTABIANO, C. E.; PEGORINI, D.; PEREIRA, E. A. **Aproveitamento da casca de jabuticaba na elaboração de doce cremoso: análise sensorial e intenção de compra.** XI Brazilian Meeting on Chemistry of Food and Beverages, SP, Brasil, 2016. SILVA, B. M.; SILVA, G. C. O.; SOUZA, A. H.; GONÇALVES, A. C. A.; CARLOS, L. A. **Elaboração de creme de jabuticaba como estratégia para aproveitamento total do fruto: caracterização físico-química e avaliação de compostos bioativos.** Research, Society and Development, v. 9, n. 8, p. 1-15, 2020.



JORNAL DA FRUTA

[🐦 \(https://www.twitter.com/jornaldafruta\)](https://www.twitter.com/jornaldafruta)

(/author/publicacoesdafruta/index.jhtml)

ANTERIOR

PRÓXIMO

« **Manual da Embrapa ajuda produtores de uva a identificar pragas e doenças**
(/eventos/manual-da-embrapa-ajuda-produtores-de-uva-a-identificar-pragas-e-doencas-,363591.jhtml)

Limão taiti lidera exortação de citros com a conquista de espaços nos mercados dos países árabes
(/eventos/limao-taiti-lidera-exortacao-de-citros-com-a-conquista-de-espacos-nos-mercados-dos-paises-arabes,363630.jhtml)

»
(/eventos/taiti-lidera-exortacao-de-citros-com-a-conquistade-espacos-nos-mercados-dos-paises-arabes,3

Comentários

Acervo Digital

(Http://Banca.Maven.Com.Br/Pub/Revistadafruta/?

Flip=Acervo)

Eventos (/Eventos/Index,726.Jhtml)



(http://banca.maven.com.br/pub/revistadafruta/?flip=acervo)



(https://pt-br.facebook)



Esteja sempre atualizado.
Cadastre seu e-mail e receba as principais notícias gratuitamente.

NEWSLETTER
(http://site.revistadafruta.com.br)

Fechamento de edição (/paginas/fechamento_de_edicao.jhtml) Sobre (/paginas/sobre-a-empresa.jhtml)

A Revista da Fruta continua com o público do Jornal da Fruta. Circulamos para pomicultores e empresários de frutas de clima temperado e tropical, pesquisadores (centros de pesquisas estaduais e Embrapas), cooperativas e associados da Agapomi/RS, ABPM/SC, Frutipar/PR (maçã, frutas de caroço, uvas de mesa e vinho), Ascaban/SC (banana), Abanorte (Jaíba/MG e sul da BA), produtores de citros de São Paulo e Minas Gerais, Vale do Cai/RS-citros), Valeexport/Vale do São Francisco (mamão, manga, uva sem semente, banana, melão), Sociedade Brasileira de Fruticultura (SBF), IBRAF, Abavar (Associação do bananicultores de Registro e região), Produtores de mamão do ES e BA, às direções das Ceasas do Brasil. Circulação nacional (Sul, Sudeste e Nordeste onde estão concentradas a maior produção de frutas do país) países do Mercosul, Itália, EUA, Espanha, Alemanha, Chile, Japão. O formato do veículo é revista, com 40 páginas normalmente, trimestral (março, junho, setembro e dezembro), tiragem de 15 mil exemplares (onde 12.672 revistas são postadas para os assinantes do JF online), impresso em papel couchê e para seu anúncio publicitário e matéria sair na edição, enviar material até as datas de fechamento indicadas abaixo. Estamos participando e cobrindo vários eventos frutícolas em diversas cidades

e estados brasileiros, publicando congressos, simpósios, seminários, lançamento de produtos/serviços. Todo ano fazemos o caderno do Enfrute/Fraiburgo (julho), Senafrut/São Joaquim (maio). Estados por ordem de maior circulação: SP, RS, SC, PE, BA, PR, MG, RN, CE, ES, RJ, TO - Região Sul - 40%; Sudeste - 40% e Nordeste - 20%. Atinge circulação de 50% com produtores - Pesquisadores/Agrônomos 30% e empresários/técnicos - 20%. Continuaremos em 2018/19 circulando nos principais eventos frutícolas que acontecem pelo Brasil: Brasil Alimenta/Multiagro - Bento Gonçalves/RS, 13º Senafrut/São Joaquim/SC - XVI Enfrute - Fraiburgo/SC (Caderno de maçã, frutas de caroço, pequenas frutas e uva), 25ª Hortitec/Holambra/SP, Fenagri - Petrolina/PE e Juazeiro/BA (Caderno de manga, mamão, melão, banana, caju, abacaxi, acerola, graviola, uva sem semente) , Frutal - Fortaleza/CE, 8º Horti Serra em Caxias do Sul/RS, Congresso Mundial da Banana (Acorbat), XXV Congresso Brasileiro de Fruticultura/Porto Seguro/BA, 35ª Macfrut/Cesena/Itália e Cadernos Especiais regionais. Reserve seu espaço pelo fones (49) 3225-3547/9 9982-2152 - e-mail: jornaldafruta@jornaldafruta.com.br A Revista da Fruta é trimestral: Março, Junho, Setembro e Dezembro. Fechamento das edições da RF: 20/02, 20/05, 20/08 e 11/11/2017. Compartilhe e curta www.jornaldafruta.com.br (<http://www.jornaldafruta.com.br>) - www.revistadafruta.com.br (<http://www.revistadafruta.com.br>). A RF foca em suas edições: Pomicultura, Viticultura, Tomaticultura, Ambiente, Irrigação, Cultivo Protegido, Olho no Clima, matérias com produtores e artigos técnicos. Tendo espaço também para lançamentos de novos produtos de sua empresa.



Iniciar a discussão...

FAZER LOGIN COM

OU REGISTRE-SE NO DISQUS (?)

Nome

Seja o primeiro a comentar.

✉ Inscreva-se Adicione o Disqus no seu site Adicionar Disqus Adicionar Do Not Sell My Data

Mais lidas



Brasil é atualmente o maior produtor mundial de maracujá (/a-produtividade-alcancada-e-considerada-baixa-media-e-de-14-ton-ha-an/brasil-e-atualmente-o-maior-produtor-mundial-de-maracuja,305523.jhtml)

Livro em formato digital sobre cultivo do maracujá é disponibilizado gratuitamente



Mercado de nozes e castanhas crescerá 53% (/safra-2017-2018-deve-totalizar-38.800-toneladas-de-castanha-do-brasil/mercado-de-nozes-e-castanhas-crescera-53p,305682.jhtml)

Produtores de castanhas e nozes do Brasil articulam a criação de uma associação



1º Encontro Brasileiro de Produtores de Abacate e Avocado será realizado em Bauru/SP (/abpa-jaguacy-e-senar-sindicato-rural-de-bauru-promovem-evento-pioneiro/1-encontro-brasileiro-de-produtores-de-abacate-e-avocado-sera-realizado-em-bauru-sp,305467.jhtml)

1º Encontro Brasileiro de Produtores de Abacate e Avocado será realizado em Bauru/SP

VII Simpósio Brasileiro sobre a cultura do Maracujazeiro e II Seminário Sul-brasileiro sobre Maracujazeiro (/eventos/vii-simposio-brasileiro-sobre-a-cultura-do-maracujazeiro-e-ii-seminario-sul-brasileiro-sobre-maracujazeiro,305461.jhtml)

VII Simpósio Brasileiro sobre a cultura do Maracujazeiro e II Seminário Sul-brasileiro sobre Maracujazeiro