

LEVANTAMENTO SOBRE O CONSUMO DE POLPA JUÇARA PARA A PRODUÇÃO DE IOGURTE

Gabrielly B. SOUZA¹; Julia S. VIANA²; Bianca Sarzi de SOUZA³; Paulo Sergio de SOUZA⁴

RESUMO

A polpa de juçara apresenta propriedades antioxidantes, pois é rica em ácidos graxos e compostos fenólicos e pode ser consumida igual ao açaí. A adição de sabores na forma de polpa, geleias ou sucos ao iogurte tipo natural proporciona maior aceitação do produto. Assim, este trabalho tem como objetivo desenvolver um iogurte com geleia de juçara para sua inclusão na linha de produção de iogurtes do Setor da Agroindústria do IFSULDEMINAS *Campus* Muzambinho. Para isto, foi realizado um questionário, para levantar dados pouco conhecidos sobre o consumo e conhecimento da juçara e sua utilização no iogurte. Foi realizado um levantamento do perfil do consumidor por meio de questionário, o qual possuía 9 questões e foi respondido por 104 pessoas. Observa-se que o fruto da juçara não é conhecido pela comunidade do *Campus* Muzambinho, porém o questionário despertou a curiosidade para conhecer sobre o valor nutricional da mesma e novas formas de consumo, como o iogurte com geleia de juçara. Assim, a produção de iogurte com geleia de juçara apresenta potencial para a inclusão na linha de produção de iogurtes do Setor da Agroindústria do *Campus*.

Palavras-chave: *Euterpe edulis*, antioxidantes; compostos fenólicos.

1. INTRODUÇÃO

A *Euterpe edulis* Martius, popularmente conhecida como palmeira Juçara ou palmiteiro, é nativa da Mata Atlântica e sua polpa é similar à do açaizeiro (*Euterpe oleracea*), palmeira originária da Região Amazônica. A produção de palmito de juçara *Euterpe edulis* é extrativista e tem se observado um declínio da população desta planta nativa. Uma alternativa para a geração de renda e melhoria da qualidade de vida é o uso de seu fruto, como vem sendo observado com o açaí na região Norte do Brasil (Fadden *et al.*, 2008).

A palmeira juçara produz palmito de excelente qualidade, o qual é muito explorado e, em função dessa exploração, a palmeira passou a ser considerada uma espécie em risco de extinção. Os frutos de juçara são considerados fonte de minerais como Cobalto, Magnésio, Cobre, Zinco, Ferro, Manganês e Molibdênio. Além disso, possuem quantidades elevadas de compostos bioativos como fenólicos e antioxidantes, como as antocianinas, além de óleos de boa qualidade como palmítico, oleico e linoleico. (Antunes; Martins; Costa, 2024)

O desenvolvimento de produtos alimentícios a partir da polpa de juçara torna-se promissor. A polpa de juçara pode ser utilizada de diversas maneiras, uma delas, na produção de geleia e sua adição

¹Bolsista PIBIC/CNPq, IFSULDEMINAS – *Campus* Muzambinho. E-mail: gabriellybeat1@gmail.com.

²Discente do Técnico em Alimentos Integrado, IFSULDEMINAS – *Campus* Muzambinho. E-mail: silveiravaniaj@gmail.com.

³Co-orientadora, professora IFSULDEMINAS – *Campus* Muzambinho. E-mail: bianca.souza@ifsuldeminas.edu.br.

⁴Orientador, professor IFSULDEMINAS – *Campus* Muzambinho. E-mail: paulo.souza@muz.ifsuldeminas.edu.br.

em iogurtes. Desse modo, foi realizado um levantamento do perfil de consumidor de juçara no IFSULDEMINAS, *Campus* Muzambinho, onde possui plantas desta palmeira, por meio de um questionário, levantando dados sobre o consumo de juçara, a fim de fornecer subsídios para possível sua inclusão na linha de produção de iogurtes do Setor da Agroindústria do *Campus*.

2. MATERIAL E MÉTODOS

O instrumento de pesquisa foi um questionário elaborado com 9 questões fechadas por formulário gerado no ‘Google forms’, com envio através de e-mail e whatsapp para discentes, docentes, servidores e colaboradores do IFSULDEMINAS, *Campus* Muzambinho. No cabeçalho do questionário, constava o Termo de Consentimento Livre Esclarecido. Na primeira parte, as questões se referem ao perfil do consumidor, como sexo, faixa etária e vínculo com o Instituto Federal. Na segunda parte, as questões são referentes ao consumo do fruto juçara, tais como: se conhece o fruto ou algum alimento feito com ele, se já comeu esse fruto, se conhece os nutrientes presentes nele e se gostaria de experimentar. Por último foi perguntado sobre o iogurte com geleia de juçara e se o entrevistado comeria um iogurte com esta geleia. A amostra foi realizada com 104 entrevistados e os resultados foram analisados através de análise de estatística descritiva.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Na análise do perfil do consumidor, 69,2% dos participantes eram do sexo feminino, 29,8% do sexo masculino e 1% preferiu não responder. Quanto à faixa etária dos participantes, 59,6% dos entrevistados entre 15 a 30 anos, 21,2% estavam na faixa de 31 a 45 anos, 15,4% na faixa de 46 a 60 anos e 3,8% com mais de 60 anos. Quanto ao vínculo dos participantes do IFSULDEMINAS - *Campus* Muzambinho, 51% era discente, 29,8% docentes, 9,6% era colaborador e 2,9% outro.

As polpas de açaí e juçara são muito semelhantes em termos sensoriais (Fadden *et al.*, 2008), sendo que o consumidor dificilmente consegue distinguir entre uma espécie e outra no mercado. Desta forma, o questionário iniciou-se com uma pergunta a respeito do consumo do açaí. Verificou-se que muitas pessoas consomem e gostam de produtos feitos à base de açaí (Figura 1A). Entre os participantes, 64,4% afirmaram que consomem sempre produtos com açaí e 21,2% consomem de vez em quando, restando uma pequena parcela de 14,4% que disseram não gostar. Assim como vem ocorrendo com o açaí (*E. oleraceae*) na região Norte do Brasil, a produção da polpa de juçara pode ser uma atividade comercial para geração de renda e melhoria da qualidade de vida desta região e outras que possuem estas plantas (Godoy *et al.*, 2022).

De acordo com a CONAB (2020), no Vale do Ribeira, a estimativa de produção anual é de 665,80 kg a 1.745,84 kg de polpa, apresentando um potencial comercial. Como consumo é maior na região Sudeste essa logística de distribuição, oferece vantagens competitivas para a polpa de juçara

em relação à polpa de açaí (Godoy *et al.*, 2022). Outro ponto interessante, é que a produção de polpa de juçara, em algumas regiões do Sul e Sudeste, ocorre no primeiro semestre do ano (março a maio), diferente da polpa de açaí, cuja colheita concentra-se no segundo semestre do ano (70% a 80%).

Figura 1. Porcentagem de pessoas que consomem produtos a base de açaí (A) e porcentagem de pessoas que conhecem o fruto da juçara (B).

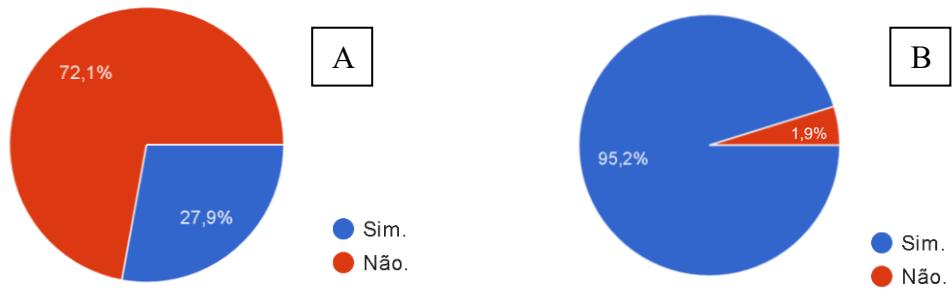


Ao serem questionados se conheciam o fruto da juçara, a maioria dos participantes (62,5%) afirmou não conhecer, enquanto 37,5% declarou conhecer (Figura 1B). Já quando foram questionados se já comeram o fruto ou algum alimento feito com ele, 85,6% nunca ingeriram o fruto ou algum alimento feito com ele e 14,4% já experimentaram o fruto. A planta da espécie *E. edulis* é conhecida pela produção de palmito e a partir do início deste século foi percebido que, além do palmito, há o potencial de outros produtos como a polpa de seus frutos. Assim, como outras espécies extrativistas, faltam dados de produção e um trabalho de divulgação sobre o uso destes frutos e possíveis produtos a partir de sua polpa (Godoy *et al.*, 2022). Como mencionado anteriormente, dificilmente o consumidor consegue diferenciar os dois produtos e ainda, muitas vezes o produto comercial é uma mistura entre a polpa de ambas as espécies.

Quando questionados se sabiam que a composição nutricional da juçara era semelhante a composição do açaí, 72,1% não possuía esse conhecimento e 27,9% já sabiam da semelhança (Figura 2A). Os frutos de juçara são ricos em ácidos graxos insaturados (oleico, linoleico, palmítico), compostos fenólicos e antocianinas chamados de antioxidantes que, além de corantes naturais, apresentam grande capacidade de capturar radicais livres causadores do estresse oxidativo (Antunes; Martins; Costa, 2024).

Apesar da maioria não conhecer o valor nutricional da juçara e não saber da semelhança com açaí, 98,1% gostariam de experimentar algum alimento feito com este fruto e apenas 1,9% disseram que não gostariam de experimentar. Além da polpa, a juçara pode ser consumida diretamente ou utilizada no preparo de bebidas fermentadas, néctares, sucos, geleias, iogurtes e sorvetes. Assim, quando questionados se gostariam de experimentar o iogurte com geleia de juçara, 95,2% dos participantes, disseram que gostariam de experimentar (Figura 2B).

Figura 2. Porcentagem de pessoas que sabiam que a composição nutricional já juçara é semelhante ao açaí (A) e porcentagem de pessoas que comeriam o iogurte com geleia da juçara (B).



4. CONCLUSÃO

É possível observar que o fruto da juçara não é conhecido pelos consumidores do IFSULDEMINAS, *Campus* Muzambinho, porém quando o assunto é questionado, o mesmo desenvolve a curiosidade para conhecer sobre o valor nutricional da mesma e novas formas de consumo. O questionário também despertou a curiosidade em conhecer o iogurte com geleia de juçara e sua possível instauração no mercado alimentício. Desta forma, a produção de iogurte com geleia de juçara apresenta potencial para a inclusão na linha de produção de iogurtes do Setor da Agroindústria do *Campus* Muzambinho.

REFERÊNCIAS

- ANTUNES, D. J. de P.; MARTINS, E. M. F.; COSTA, N. de A. **Potencial nutricional dos frutos da palmeira juçara: o açaí da Mata Atlântica**, [s. l.], 14 mar. 2024. Disponível em: <https://share.google/69QOokxqEXmSDTCwd>. Acesso em: 26 jul. 2025.
- CONAB. Companhia Nacional de Abastecimento. **Boletim da Sociobiodiversidade: Juçara**. Brasília, DF: CONAB, v. 4, n. 2, p. 9-15, 2º trimestre de 2020.
- FADDEN, J. M.; SEOANE, C. E.; PAOLINETTI, V.; LIMA, A. D.; ZANATTA, R. A.; AMÊNDOLA, D.; DIAZ, V. S.; MARTINS, L. F.; REIS, M. S. dos; ROSA FILHO, J. M. da; FOUFRE, L. C.; DERETI, R.; MILLER, R. **Extração caseira de polpa de juçara: Euterpe edulis** Martius. Colombo: Embrapa Florestas, 2008. Folder. Disponível em: <https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/86611/1/Folder-Polpa-Jucara-2008.pdf>.
- GODOY, R. C. B.; PEREIRA, O. P.; SEOANE, C. E. S.; RETT, H. T. **Juçara (Euterpe edulis M.): importância ecológica e alimentícia**. Colombo: Embrapa Florestas, 2022.