

DESENVOLVIMENTO DE BISCOITO À BASE DE FARINHA DE BANANA VERDE

Stephanie Lima Ferreira de Assis^{*}
Vanessa de Oliveira Almeida^{**}
Ronielli Cardoso Reis^{***}

A banana é produzida e consumida mundialmente, é boa fonte nutricional e energética, e pode desempenhar função importante na alimentação saudável de todas as idades. A utilização da banana ainda verde para a produção de farinha é uma das alternativas para redução de perdas pós colheita e sua obtenção é simples e de baixo custo. Além disso, a farinha de banana verde (FBV) contém alto teor de amido resistente, o qual tem papel fisiológico semelhante à fibra alimentar, e traz muitos benefícios à saúde. A FBV pode ser aplicada de diversas formas na alimentação humana, como em produtos de panificação, massas, molhos, sorvetes e biscoitos. Assim, o objetivo geral desse trabalho é desenvolver um biscoito enriquecido com (FBV) com alto teor de amido resistente e aceitação sensorial. O experimento foi realizado no Laboratório de Ciência e Tecnologia de Alimentos da EMBRAPA Mandioca e Fruticultura, Cruz das Almas-BA. Para obtenção da farinha, após sanitização e tratamento antioxidante, os frutos foram submetidos ao processo de secagem convectiva a 50 °C por 18h, e após a secagem foram moídos em moinho de facas. O biscoito foi produzido a partir de uma formulação tradicional à base de fécula de mandioca e enriquecido com diferentes concentrações de FBV (T1= 0%; T2= 50% e T3= 75% de FBV), para então ser submetido à análise sensorial e intenção de compra. A FBV e biscoito passaram pelas mesmas análises físico-químicas e composição centesimal para avaliação de estabilidade. A quantificação de amido resistente foi feita segundo a metodologia proposta por Goni et al. (1996). De acordo com o Teste de Média Tukey, a utilização da FBV nas concentrações de 50 e 75% resultou em biscoitos com até 2 vezes mais de teores de amido resistente e proteína, em comparação ao biscoito tradicional. No teste de aceitação sensorial realizado com 80 provadores, obteve-se a aprovação de 87% e 89% para os biscoitos enriquecidos nos tratamentos T2 e T3, respectivamente. O biscoito com concentração de 50% de FBV apresentou 61% de intenção de compra para a resposta “provavelmente” ou “certamente compraria”, enquanto que o biscoito de concentração de 75% de FBV apresentou 50% de intenção para este requisito. Outras análises vêm sendo realizadas para identificar a composição bromatológica da FBV e do biscoito.

Palavras-chave: Amido resistente. Bromatologia. Indústria de alimentos. Saúde.

*Graduanda em Bacharelado em Farmácia da Faculdade Maria Milza (FAMAM). stephanieassis22@hotmail.com

** Doutora em Ciências Agrárias, Docente da Faculdade Maria Milza (FAMAM). voagro@gmail.com

***Doutora em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Pesquisadora da EMBRAPA Mandioca e Fruticultura. ronielli.reis@embrapa.br.