

CARACTERIZAÇÃO DE CEREAL MATINAL ENRIQUECIDO COM FARINHA DE CASCA DE BANANA

Crislayne Teodoro Vasques (UEM), Denise M. B. Da Silva (UEM), Ghiovanni Z. Ranieiro (UEM), Maiara P. Mendes (UEM), Kimberli P. Berwig (UEM), Antonio R. G. Monteiro (UEM); E-mail: crislayne_vasques@hotmail.com

Há uma preocupação mundial com o desperdício de alimentos, chegando a cerca de 26 milhões de toneladas anuais no Brasil. Por outro lado, uma alimentação equilibrada, com todos os nutrientes necessários também vem sendo uma preocupação emergente. Com isso, o objetivo desse trabalho foi desenvolver um cereal matinal reaproveitando a casca de banana nanica (*Musa paradisiaca*), inovando em um produto já existente no mercado. As cascas de banana foram obtidas de um restaurante de alimentação coletiva da cidade de Maringá - PR. Os demais ingredientes foram adquiridos no comércio local. As cascas foram higienizadas, secas em estufa convencional a 60 °C, trituradas, formando a farinha (FB), que substituiu o grãos de milho numa proporção de 18 % para a produção do cereal matinal por extrusão (CB). A extrusão foi realizada em uma extrusora monorosca (IMBRA RX50) com acréscimo de 2 % de água sobre o percentual de sólidos. Depois de extrusados os cereais foram recobertos com uma cobertura de calda de açúcares. Foram realizadas análises físico-químicas da farinha obtida das cascas e dos snacks extrusados, sendo os teores de umidade e cinzas determinados segundo AOAC (2005), teor de proteínas pelo método Kjeldahl, teor de lipídeos por Bligh e Dyer (1959) e fibras por Cecchi (2015). Carboidratos foram determinados por diferença de massa. Foi realizada análise sensorial dos snacks, segundo Monteiro e Cestari (2015) com 155 provadores não treinados. Avaliou-se cor, aroma, sabor, textura e aparência global da amostra CB através de escala hedônica de nove pontos (variando de 1=desgostei muitíssimo a 9=gostei muitíssimo), e ainda, intenção de compra através de escala de três pontos (1=certamente não compraria a 3=certamente compraria). Os resultados obtidos foram os seguintes, para FB: umidade 5,70 %±0,23, cinzas 12,19 %±0,12, fibras 13,32 %±0,16, lipídeos 5,52 %±0,37, proteínas 0,41 %±0,11, carboidratos 62,86 %; já para CB: umidade 6,16 %±0,07, cinzas 2,39 %±0,03, fibras 2,00 %±0,08, lipídeos 6,81 %±0,89, proteína 0,46 %±0,18 e carboidrato 82,18 %±1,25. Na análise sensorial os atributos de cor, aroma, sabor, textura, avaliação global e intenção de compra obtiveram respectivamente as seguintes notas: 5,80±1,90,

6,52±1,55, 7,28±1,51, 6,65±1,91, 6,22±1,91 e 2,26±0,58. Percebe-se que o cereal obteve uma boa aceitação pelos consumidores e teve seu teor de fibras elevado quando comparado com outros trabalhos extrusando apenas grits de milho. Concluiu-se é viável o aproveitamento dos resíduos da banana como matéria-prima para desenvolver cereais matinais, utilizando um material que seria destinado como descarte e pode contribuir nutricionalmente para a alimentação das pessoas.

Palavras-chave: extrusado, reaproveitamento, resíduos