

FARINHA DE BRÁCTEA DE BANANEIRA: INCLUSÃO EM PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO

Valdelice Gomes Da Silva (UEMS), Isabella Fernanda Camargo Queiroz (UEMS), Kate Mariane Adesunloye (UEMS), Rayane Góis Da Silva (UEMS), Ana Claudia Silva De Souza (UEMS), Mariana Manfroi Fuzinato (UEMS); E-mail: mariana.fuzinato@gmail.com

O Brasil é o quarto maior produtor de banana do mundo, responsável por 6,8% do volume produzido, sendo que em 2015, a produção ultrapassou 7,2 milhões de toneladas. As brácteas de bananeira são popularmente conhecidas como “coração da bananeira”, as quais após o processo de polinização se desprendem da planta naturalmente, não tendo valor comercial, sendo então descartadas. Os produtos de panificação estão presentes no dia a dia dos brasileiros e representam um consumo expressivo no país, da ordem de 33,5 kg por ano por pessoa. Este trabalho teve como objetivo elaborar farinha de bráctea de bananeira, a fim de aplicá-la em produtos de panificação bem como avaliar sensorialmente os mesmos. Foram utilizadas brácteas produzidas no município de Naviraí (MS), que após colhidas foram higienizadas. Para a produção da farinha, as brácteas foram secas em estufa a 65 °C durante 18 horas e moídas em moinho de facas. Os pães foram elaborados com 5 % e 10 % de inclusão de farinha de bráctea de bananeira, foi também elaborada uma formulação controle (sem adição de farinha de brácteas). Já nos bolos foi utilizado 5 %, 10 % e 15 % de farinha de bráctea de bananeira. Também foi elaborada uma formulação controle. A análise sensorial foi realizada após aprovação do Comitê de Ética com Seres Humanos da UEMS sob o parecer 099264/2016. Os testes de aceitabilidade foram realizados com a participação de 50 julgadores não treinados, com idades entre 19 e 60 anos, de ambos os sexos. Nas amostras de pão com adição de 5 % e 10 % de farinha de brácteas, as notas para os atributos cor, aroma, sabor e impressão global não diferiram estatisticamente entre si ($p \leq 0,05$), ficando entre as categorias “gostei ligeiramente” e “nem gostei/nem desgostei”. A formulação controle obteve maiores notas, possivelmente pelo fato de não possuir farinha de bráctea de bananeira. No atributo textura, não houve diferença significativa entre as amostras. Para as amostras de bolo as médias hedônicas apresentaram-se entre 6,0 (“gostei ligeiramente”) e 8,0 (“gostei muito”). Verificou-se que as formulações com adição de 5 %, 10 % e 15 % de farinha de bráctea não

apresentaram diferença significativa entre si nos atributos cor, aroma e impressão global. Para o atributo sabor a amostra com 15 % de adição de farinha de bráctea não diferiu estatisticamente da amostra controle, que obteve a maior nota (7,9).

Palavras-chave: banana, resíduo, pão, bolo, composição centesimal