

AVALIAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO ELABORADOS COM FARINHA DE BRÁCTEA DE BANANEIRA

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

Os resíduos vegetais vêm sendo amplamente investigados quanto a sua composição, tendo em vista a grande quantidade de macro e micronutrientes encontrados e que podem ser reaproveitados na alimentação humana. Um dos resíduos que podem ser melhor aproveitados são aqueles provenientes da produção de banana, pois o Brasil é um dos maiores produtores desta fruta, sendo que em 2015, foram produzidos 7,2 milhões de toneladas. As brácteas de bananeira, popularmente conhecidas como coração da bananeira após o processo de polinização se desprendem da planta, não tendo valor comercial. Tendo em vista a elevada quantidade de brácteas de bananeira, objetivou-se neste trabalho a elaboração e avaliação físico-química de pães e bolos acrescidos de farinha de bráctea de bananeira. 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. Após triturados os pães e bolos foram avaliados quanto aos teores de umidade, cinzas, proteína, lipídios, carboidratos e fibras. Nos pães, os teores de umidade, lipídios e fibras não diferiram estatisticamente entre as amostras ($p \geq 0,05$). O teor de cinzas foi maior na formulação com adição de 10 % de farinha de bráctea de bananeira (1,29 %), notando-se que quanto maior o teor de farinha de bráctea de bananeira, maior foi teor de cinzas. O teor de proteína foi maior na formulação com 15 % de adição de farinha de brácteas (3,88 %), diferindo estatisticamente das demais. Para as amostras de bolo, os teores de umidade, proteína e fibras não apresentaram diferença significativa. O teor de cinzas foi maior no bolo elaborado com 15 % de adição de farinha de bráctea (1,18 %), diferindo estatisticamente das demais amostras, possivelmente pela farinha possuir grande

quantidade de minerais. O teor de lipídios aumentou proporcionalmente a adição de farinha de bráctea. A formulação com 15 % de adição de farinha de brácteas foi a que apresentou o menor teor de carboidratos (59,05 %) diferindo estatisticamente das demais, essa redução está relacionada com os teores maiores de lipídios, cinzas e umidade nesta formulação.

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