

## DESENVOLVIMENTO TECNOLÓGICO DE UMA MASSA DE MACARRÃO COM FARINHA DE BANANA VERDE E ORA-PRO-NÓBIS E APLICAÇÃO DA TÉCNICA CONTEMPORÂNEA *SOUS VIDE*

Larissa Caroline dos Santos<sup>1</sup>; Danielle Dantas<sup>1</sup>; Natália Baraldi Cunha<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Centro de Ciências da Saúde - Universidade do Sagrado Coração – larissa.caroline\_12@hotmail.com; danielledantas44@hotmail.com; nataliabcunha@gmail.com

Tipo de pesquisa: Iniciação Científica sem bolsa – PIVITI

Agência de Fomento: Não há

Área do conhecimento: Saúde – Nutrição

O Brasil está entre os países que mais consomem macarrão e esse não possui valores nutricionais importantes. O presente estudo teve por objetivo elaborar um macarrão com farinhas mistas de banana verde e ora-pro-nóbis, caracterizá-lo nutricionalmente e aplicar a técnica *sous vide* a fim de promover a melhora da qualidade nutricional e aumentar o seu tempo de prateleira usual. Os ingredientes utilizados foram: farinha de banana verde, farinha de ora-pro-nóbis, farinha branca, azeite, ovos, sal e água. Após elaboração, foram separadas amostras do produto com molho e sem molho, pré-cozidas, embaladas a vácuo e posteriormente submetidas ao termocirculador *sous vide* e submetidas ao congelamento. Para a análise de macronutrientes, foi quantificado o teor de umidade, de cinzas, de proteínas, de lipídios e o de carboidratos. Os resultados foram parcialmente positivos e a técnica *sous vide* parece ter preservado as características organolépticas do produto.

**Palavras-chave:** Farinha de banana verde. Farinha da ora-pro-nóbis. PANC. Macarrão. *Sous Vide*.