

DESENVOLVIMENTO E IMPLANTAÇÃO DO PACOTE TECNOLÓGICO PARA PRODUÇÃO DE MASSA FUNCIONAL DE BANANA VERDE

Suzana dos Santos Silva¹. Adriellen Duarte de Moraes². Adriane Gasparino dos Santos Martinez Uribe³.

¹Centro de Ciências da Saúde – Universidade do Sagrado Coração – suzana_120@hotmail.com

²Centro de Ciências da Saúde – Universidade do Sagrado Coração – a_duartedemoraes@hotmail.com

³Centro de Ciências da Saúde – Universidade do Sagrado Coração – drigasparino@yahoo.com.br

Tipo de pesquisa: Iniciação Científica voluntária

Agência de fomento: Não há

Área do conhecimento: Saúde – Nutrição

Com uma produção média de 7 milhões de toneladas por ano, a banana é uma das frutas mais consumidas no Brasil principalmente pelo seu cultivo simples, preço acessível e alto valor nutricional. O fruto verde é uma excelente fonte de fibras e apresenta grandes quantidades de amido resistente, um carboidrato não digerível que promove melhora da flora intestinal. A partir da banana é possível obter a farinha da banana verde, que é produzida basicamente através de processos como: sanitização, lavagem, corte, desidratação e trituração; ao final destes procedimentos é possível obter uma farinha fina de cor clara e odor característico, que pode ser utilizada como matéria prima de produtos à base de massas, como o macarrão. Atualmente a busca por uma alimentação mais saudável requer das empresas produtos novos com qualidade nutricional e que ao mesmo tempo sejam acessíveis à população de todos os níveis econômicos. O presente trabalho teve como objetivo produzir um macarrão à base de farinha de banana verde do grupo Cavendish, variedade nanica, em parceria firmada com uma microempresa. Inicialmente foi produzida a farinha da banana verde segundo metodologia descrita pela Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária. A massa do macarrão foi produzida com base em uma receita padrão, ocorrendo, entretanto a substituição de uma parte da farinha de trigo por 32% de farinha de banana verde. Além disso, foi acrescido 1% de cada goma (guar e xantana) com a finalidade de estruturar e melhorar a qualidade da massa em relação à quantidade de farinha de banana verde utilizada. O resultado final apresentou um macarrão enriquecido com fibras e minerais como cálcio, ferro, potássio e zinco.

Palavras-chave: Farinha de banana. Macarrão. Microempresa. Inovação Tecnológica.