



AVALIAÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS DA POLPA E PÓ DE BANANA ATOMIZADO

Costa, J.P.¹; Silva, A. D.¹; Rocha, É.M.F.F²; Costa, J.M.C³

¹Bolsistas do PIBIC do Departamento de Tecnologia de Alimentos da Universidade Federal do Ceará.

²Doutoranda do programa de Ciência e Tecnologia de Alimentos da Universidade Federal do Ceará

³Prof Dr do Departamento de Tecnologia de Alimentos da Universidade Federal do Ceará – Orientador da pesquisa. E-mail: correia@ufc.br

Resumo: As frutas são de grande importância no mundo, no referente às aspectos alimentares, sociais e econômicos. No aspecto alimentar, a banana é uma fruta de elevada apreciação no mundo todo, tendo seu cultivo na maioria dos países de clima tropical. A banana por ser um fruto altamente perecível e pela falta de técnicas adequadas de pós-colheita, transporte e armazenamento apresenta grandes perdas na produção. Esse fato evidencia a necessidade de uma técnica de processamento desse fruto que possa oferecer alternativas para a conservação desse alimento. Uma alternativa para garantir a estabilidade e durabilidade da banana é a sua desidratação por atomização (spray dryer) sendo assim, o objetivo deste trabalho foi realizar a desidratação da polpa de banana com a adição de maltodextrina e verificar as características físico-químicas deste pó alimentício. Os resultados dos pós alimentícios de banana com 15%, 30% e 45% de maltodextrina apresentaram, respectivamente, os seguintes valores de pH (4,5133; 4,3333; 4,0367), acidez (0,6067; 0,3600; 0,1733 %ácido cítrico), sólidos solúveis totais (100,33; 95,67, 110,00 °Brix), ácido ascórbico (0,3200; 0,2800; 0,3200mg/100g), umidade (2,1167; 1,7800; 1,9200%), L* (65,580; 63,220; 65,510), H₀(109,98; 105,393; 111,257), C* (5,180; 5,360; 4,537), açúcares totais (67,573; 53,060; 58,667), açúcares redutores (25,507; 22,837; 22,013). Os valores de umidade não diferiram estatisticamente entre os produtos, assim como o teor de ácido ascórbico, L* e H₀, o mesmo não ocorreu com o C* e açúcares que apresentaram diferenças significativas entre os pós. Conforme esperado, o parâmetro de sólidos solúveis apresentou altos valores, fato este que pode ser justificado tanto por se tratar de um produto na forma de pó quanto pela adição da maltodextrina. Com isso, conclui-se que o processo de atomização se mostrou uma técnica adequada para a desidratação da polpa de banana preservando, em grande parte, as características físico-químicas originais do produto in natura.

Agradecimentos: UFC e CNPq