



## DESENVOLVIMENTO TECNÓLOGICO E ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA DE BANANADA SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR PREBIÓTICA

Melo, A.C.P.A. de<sup>1</sup>., Teixeira, N.C<sup>1</sup>., Laboissière, L.H.E.S.<sup>1</sup>, Motta, S.<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Laboratório de Tecnologia de Alimentos, Departamento de Alimentos, Faculdade de Farmácia, UFMG, Avenida. Antonio Carlos 6627, 31270-901 Belo Horizonte, MG.  
[smotta@farmacia.ufmg.br](mailto:smotta@farmacia.ufmg.br)

Entre os diversos setores da agroindústria brasileira, destaca-se o de processamento de frutas tropicais. A banana é uma fruta tropical cuja produção é de bastante relevância para a agricultura nacional. O prebiótico é um ingrediente alimentar não digerível, que afeta benéficamente o hospedeiro, sendo capaz de estimular o desenvolvimento de um grupo de bactérias benéficas no intestino. O objetivo deste trabalho foi desenvolver formulações inéditas a base de banana sem adição de açúcar com propriedades prebióticas. Foram formulados quatro produtos diferentes: Produto A (Bananada sem adição de açúcar), Produto B (Bananada sem adição de açúcar com frutooligossacarídeo e biomassa de banana verde), Produto C (Bananada sem adição de açúcar com ameixa) e o Produto D (Bananada sem adição de açúcar com ameixa, frutooligossacarídeo e biomassa de banana verde). As amostras tiveram seus resultados de pH, acidez titulável em ácido orgânico, sólidos solúveis totais (SST), relação Brix/Acidez e teor de compostos fenólicos comparados, a fim de se verificar a diferença entre eles. Os dados obtidos nos teste foram analisados ANOVA, seguida do Teste de Tukey ( $\alpha > 0,05$ ). As amostras B e D apresentam maior pH e menor acidez quando comparado as amostras A e C. O conservante ácido cítrico foi utilizado na proporção (0,02%) em todas as formulações, entretanto as amostras B e D foram acrescidas de 11,8% de FOS e 5,8% de biomassa de banana verde, ingredientes esse que possivelmente contribuíram para redução da acidez. O pH apresentado pelas quatro formulações foi desfavorável ao crescimento microbiano (pH < 4,5). Não foi encontrado padrão de SST estabelecido pela legislação brasileira para produtos sem adição de açúcar e todas as amostras apresentaram SST superior a 65 °Brix. As amostras B e D apresentaram maior relação SST/Acidez, uma vez apresentaram menor acidez e conteúdo de SST semelhante às demais amostras. As formulações A, B, C e D apresentaram conteúdo de compostos fenólicos totais de 464,8, 500,3, 525,6 e 558,3 mg/100g respectivamente.

**Agradecimentos:** CAPES