



AVALIAÇÃO QUÍMICA E SENSORIAL DA MASSA ALIMENTÍCIA PRONTA PARA CONSUMO COM SUBSTITUIÇÃO PARCIAL DE FARINHA DE TRIGO POR FARINHA DE BANANA VERDE

Oliveira, E.M.¹, Mendes, S.S.S.¹, Arevalo, R.P.², Cavenaghi-Altemio, A.D.²

¹ Graduando em Engenharia de Alimentos, Universidade Federal da Grande Dourados – Faculdade das Engenharias, Dourados, MS. Email: lin.marinho@hotmail.com

² Professor do Curso de Engenharia de Alimentos, Universidade Federal da Grande Dourados – Faculdade das Engenharias, Dourados, MS

As massas alimentícias são um destaque no consumo interno brasileiro, pelo seu baixo valor de custo, em relação a produtos de origem animal, pela praticidade no preparo e pelo fácil manuseio e armazenagem. Conectando os elementos nutricionais da banana verde e a tendência de consumo de alimentos prontos, objetivou-se o estudo e elaboração de farinha de banana verde como fonte de matéria prima na elaboração de massas prontas para consumo. O presente trabalho analisou as características químicas e sensoriais de massas alimentícias prontas para consumo com 25% e 50% de farinha de banana verde. Através da composição proximal realizada nas amostras com farinha trigo, 25% de farinha de banana verde e 50% de farinha de banana verde, percebemos que o teor de fibra alimentar aumentou significativamente (ao nível de 5% de significância, pelo método de Tuckey) entre as amostras com 25% e 50% de farinha de banana verde, respectivamente $1,44 \pm 0,01$ e $2,11 \pm 0,01$. Houve redução de 13,37% no teor calórico da massa alimentícia elaborada com 25% e 29,92% na com 50% de farinha de banana verde, sendo este parâmetro de interesse na busca de produtos mais saudáveis. O teor de proteína teve uma redução de 36,68% e de 69,75% para as massas com substituição de 25 e 50% de farinha de banana verde. Com relação a análise sensorial realizada com as amostras de 25% e 50% de farinha de banana verde, ambas as amostras foram consideradas aceitas em relação ao 'aspecto geral', já que em ambos os casos a maioria dos julgadores atribuíram notas acima da média, contudo em relação a amostra com 50% de farinha de banana verde a intenção de compra foi de apenas 30% contra 56% da amostra com 25% de farinha de banana verde, este fator se deu principalmente devido a coloração escura da massa com 50% de farinha de banana verde, podendo ser resolvido com o uso de corante. O aumento do teor de fibras e aceitação por parte dos consumidores, a massa alimentícia com farinha de banana verde como matéria prima se mostrou viável para produção e consumo.