



DESENVOLVIMENTO DE PRODUTO ALIMENTÍCIO COM INSERÇÃO DE BIOMASSA DE BANANA VERDE E ANÁLISE SENSORIAL

Souza, M. F. F.¹ ; Francisco, J. U.²; Dias, J. A. J.²; Queiroz, Y. S.³; Bettini, R. A.³

¹ Docente do Curso de Nutrição - Instituto de Ciências da Saúde - Universidade Paulista (UNIP) — Santos, São Paulo, e-mail: marinaffdesouza@gmail.com

² Discente do Curso de Nutrição - Instituto de Ciências da Saúde - Universidade Paulista (UNIP) — Santos, São Paulo.

³ Docente do Curso de Nutrição - Instituto de Ciências da Saúde - Universidade Paulista (UNIP) — Santos, São Paulo.

A banana verde possui amido resistente em sua composição e por esse motivo é considerada um alimento funcional, podendo contribuir para o controle e redução do risco de doenças crônicas não transmissíveis (DCNT), como diabetes, dislipidemias, doenças colônicas, cardiovasculares. O presente estudo teve como objetivo desenvolver esfirra com a utilização da biomassa da banana verde, testar sua aceitação por meio de análise sensorial e desenvolver rotulagem nutricional. As bananas verdes foram higienizadas, cozidas, e, posteriormente, as cascas foram separadas da polpa, branqueadas, picadas e adicionadas ao recheio de carne. A polpa foi processada para obtenção da biomassa, e utilizada na preparação da massa da esfirra (em substituição de 45 % da farinha de trigo). A análise sensorial foi realizada pelo teste de aceitabilidade global utilizando a escala hedônica de 9 pontos. Foi realizado o cálculo da composição nutricional para fins de rotulagem com base nos dados de tabelas de composição de alimentos. A tabela nutricional foi desenvolvida conforme a legislação vigente. Cinquenta julgadores participaram da análise sensorial no Laboratório de Nutrição da Universidade Paulista – UNIP. A nota média atribuída foi de 7,8, valor aceitável para a inserção do produto no mercado, com apenas 6 % de rejeição do produto. Segundo a rotulagem nutricional, a esfirra com biomassa de banana verde possui elevado teor de fibras (6 % do VD, valor diário de referência) e não contém quantidade significativa de sódio por porção.