



Universidade Federal
de Campina Grande

I Semana Acadêmica da Engenharia de Alimentos de Pombal

Resumo de Trabalho Científico



Caracterização físico-química da banana prata verde (*Musa spp*)

Maria C. B. de M. ALMEIDA¹, Mônica T. CAVALCANTI², Alfredina S. ARAÚJO², Verlânia F. S. FARIAS¹, Reginaldo F. SULINO

Maria Climene Bezerra DE Medeiros Almeida

Técnica de Laboratório do Centro de Ciências e Tecnologia Agroalimentar – UFCG – Universidade Federal de Campina Grande, Campus de Pombal, 58840-000. Pombal -PB. E-mail: climenemedeiros@yahoo.com.br

A banana prata (*Musa spp*) é uma das frutas que mais se destaca no mundo devido a sua composição e ampla comercialização. A banana prata verde, além de possuir uma vida mais longa do que o fruto já maduro, é um produto com elevado teor de carboidratos de lenta digestão, principalmente o amido resistente. O objetivo deste trabalho foi avaliar as características físico-químicas de bananas não maturadas com aparência externa no estágio 1 de amadurecimento (verde). Estes dados serão importantes para a adequada seleção dos frutos para processamento quando se tem como objetivo oferecer uma matéria prima com alto teor de amido resistente. A banana foi adquirida no mercado local da cidade de Pombal (PB), encaminhada ao Laboratório de Tecnologia de Grãos e Cereais da UFCG, onde foram limpas em água corrente e cloradas a 20 ppm por 15 minutos seguidas do descascamento manual usando-se facas inoxidáveis. A banana foi triturada obtendo-se uma massa para facilitar na realização das análises de determinações de umidade, pH, acidez, Brix, cinzas, proteínas e açúcares de acordo com metodologia proposta pelo Instituto Adolfo Lutz. A banana verde apresentou 30,45% de umidade, 0,92% de cinzas, 0,85% de proteínas, pH e Brix de 5,4 e 2,8 respectivamente. Com relação aos açúcares, a banana verde não apresentou valor para açúcares redutores, este fato se deve ao estágio de maturação do produto estudado, pois quando a banana esta verde suas reservas energéticas ainda não foram convertidas a glicídios redutores, confirmando a presença de amido. De acordo com as características físico-química, a banana verde encontra-se com o seu teor de pH, Brix e umidade dentro dos limites, quando comparadas com outras literaturas. Já quanto ao conteúdo de cinzas e proteínas encontram-se um pouco abaixo. Contudo, é viável para o processo de obtenção da farinha de banana verde, visando o enriquecimento dos alimentos, podendo ser utilizada em produtos de panificação.

Palavras-chave: amido resistente, banana verde, físico-química, transformações bioquímicas.

