



Universidade Federal  
de Campina Grande

I Semana Acadêmica da Engenharia de Alimentos de Pombal

Resumo de Trabalho Científico



## Desenvolvimento de tecnologia para bolo na caneca enriquecido com farinha da casca de banana verde.

Calionara W. B. MELO<sup>1</sup>, Joselito B. SILVA Jr.<sup>1</sup>, Mikaela T. S. MATIAS<sup>1</sup>, José O. S. DANTAS<sup>1</sup>,  
Mariany S. Brito<sup>2</sup>.

Calionara Waleska Barbosa de Melo

<sup>1</sup>Bacharelado em Agroindústria

Discente do Centro de Ciências Humanas, Sociais e Agrárias – UFPB.

Universidade Federal da Paraíba, Campus de Bananeiras- PB.

E-mail: [kalionaramelo@hotmail.com](mailto:kalionaramelo@hotmail.com)

<sup>2</sup>Doutoranda do curso de Zootecnia.

Centro de Ciências Agrárias – UFPB.

Universidade federal da Paraíba, Campus de Areia-PB.

Se tratando do aproveitamento da banana, já se encontra no mercado produtos resultantes do aproveitamento da banana, como a farinha da casca, que permiti também o uso das frutas rejeitadas para a venda *in natura*. O consumo da farinha da casca da banana verde ainda é pouco difundido, pois se trata de uma nova tecnologia empregada à banana. A produção do bolo na caneca representa um novo hábito de consumo devido à facilidade e praticidade em prepará-lo. O objetivo do presente estudo foi o desenvolvimento de um alimento alternativo de alto valor nutricional e de preparo acessível. O material utilizado na realização desse trabalho foi à casca de banana verde, onde foram lavadas e desinfetadas para se eliminar as sujidades que se encontravam na superfície da casca, posteriormente enxaguadas, depois colocadas no secador e trituradas para a produção da farinha. Os ingredientes utilizados foram: ovo (dois), óleo (seis), açúcar (dezesseis), leite (dezesseis), farinha de trigo (dezesseis), farinha da casca de banana (oito), canela em pó (quatro) e fermento (quatro). Os ingredientes foram misturados manualmente e assados em uma caneca de louça rendendo quatro porções. No processo de cozimento o bolo foi levado ao forno micro-ondas durante 6 minutos na potência máxima. Foram analisados no experimento os parâmetros físico-químicos e sensorial avaliativo com o uso da escala hedônica. O resultado da análise centesimal observa o teor de umidade 35,60%; proteínas 7,05%; lipídeos 17,26%; de atividade de água 0,53%. Houve uma média de 75%, 69%, 89%, 83% e 75% de aceitabilidade do aroma, textura, cor, sabor e impressão global, respectivamente. Considerando de sete a nove na escala. Desta forma observamos que a utilização da farinha da casca de banana verde em bolos foi bem aceita, possibilitando seu uso também em outros produtos alimentícios.

**Palavras-chave:** bolo enriquecido, desperdício de alimentos, farinha da casca de banana verde.

