



Universidade Federal  
de Campina Grande

I Semana Acadêmica da Engenharia de Alimentos de Pombal

Resumo de Trabalho Científico



## **Farinha de Banana Verde: Caracterização Físico-química para uso como Ingrediente Funcional**

Reginaldo Ferreira SULINO, Roberto Robson De Almeida BEZERRA, André Leandro da SILVA  
Franciscleudo Bezerra da COSTA, Gerla Castello Branco CHINELATE

Gerla Castello Branco Chinelate

Professora do curso de Graduação em Engenharia de Alimentos do Centro de Ciências e Tecnologia Agroalimentar, Universidade Federal de Campina Grande, Campus de Pombal, 58840-000 Pombal-PB. E-mail: [gerla@ccta.ufcg.edu.br](mailto:gerla@ccta.ufcg.edu.br)

A banana é uma das frutas mais consumidas no mundo, sendo produzida na maioria dos países tropicais, representa a quarta fonte de energia depois do milho, arroz e trigo. Sua alta concentração de amido a partir do processamento em farinha é de interesse como fonte alimentar e propósito industrial. Em países como o Brasil e a Venezuela, onde se consome muito trigo importado, este pode ser mesclado com outros cereais e vegetais com alto conteúdo de amido como fontes de nutrientes com menos custos. A banana possui variável fonte de minerais, sendo um importante componente na alimentação em todo o mundo. Seu sabor é um dos mais importantes atributos de qualidade, a polpa verde é caracterizada por uma forte adstringência determinada pela presença de compostos fenólicos solúveis, principalmente taninos. À medida que a banana amadurece, ocorre polimerização desses compostos, com conseqüente diminuição na adstringência, aumento da doçura e redução da acidez. As farinhas de bananas podem ser obtidas de secagem natural ou artificial, através de bananas verdes ou semiverdes das variedades, Prata, Terra, Cavendish, Nanica ou Nanicão. Quando bem processadas podem ser utilizadas em panificação e alimentos infantis. Sua qualidade depende de vários fatores incluindo matéria-prima, método de secagem, técnicas de procedimentos e forma de armazenamento. O objetivo desse estudo foi avaliar preliminarmente as características físico-químicas de farinha de banana verde que será utilizada como ingrediente potencialmente prebiótico em derivados do leite. Para isso, adquiriu-se amostras comerciais do produto em lojas especializadas em produtos naturais na cidade de João Pessoa-PB, transportadas seguramente mantidas em temperatura ambiente até o e foram realizadas as análises no Laboratório de Análise e Química de Alimentos, do CCTA/UFCG. As determinações foram: cinzas totais, proteínas, acidez total titulável por titulometria, umidade em estufa à 105° C até peso constante, amido, açúcares(solúveis e redutores) e cloretos, todas em triplicata. Dos testes obtiveram-se os seguintes resultados, em média  $\pm$  desvio padrão: umidade ( $10,81 \pm 0,11\%$ ), proteínas ( $0,31 \pm 0,04\%$ ), amido ( $16,41 \pm 0,23$  mg/100g), açúcares solúveis ( $18,23 \pm 0,31$  mg/g), açúcares redutores ( $30,83 \pm 0,19$  mg/g), cinzas ( $0,25 \pm 0,01\%$ ), pH ( $7,53 \pm 0,11$ ), °Brix ( $4,50 \pm 0,09$ ), acidez titulável total N ( $0,57 \pm 0,01\%$ ) e cloretos ( $1,70 \pm 0,02\%$ ). Conforme pesquisas e estudos de autores renomados na área, a farinha de banana verde avaliada especificamente neste trabalho apresentou características físico-químicas aceitáveis.

**Palavras-chave:** caracterização, farinha, banana verde.

