



Universidade Federal
de Campina Grande

I Semana Acadêmica da Engenharia de Alimentos de Pombal

Resumo de Trabalho Científico



Obtenção e caracterização dos componentes químicos da farinha de banana (*Musa sapientum L.*): Cultivar prata

Edvânia S. P. BRASIL, Kívia A.G. SILVA, Ruann R. COSTA, Erasto F. ASSIS NETO, ALINE K. P. ARAÚJO

Edvânia da Silva Pereira Brasil

Bacharelado de Agroindústria do Centro de Ciências Humanas, Sociais e Agrárias – CCHSA da Universidade Federal da Paraíba – UFPB, campus III 58220-000 Bananeiras-PB.

E-mail: edvania_brasiltpb@hotmail.com

A Banana (*Musa sapientum L.*) originária do Continente Asiático, pertencente à família Musaceae é uma das frutas mais consumidas no mundo, sendo explorada na maioria dos países tropicais, e no Brasil, é cultivada em todos os Estados, desde a faixa litorânea até os interiores, representando 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. A banana possui variável fonte de minerais, sendo um importante componente na alimentação em todo o mundo. À medida que a banana amadurece, ocorre polimerização desses compostos, com conseqüente diminuição na adstringência, aumento da doçura e redução da acidez. O presente trabalho tem por objetivo de mostrar a obtenção e caracterização dos componentes químicos da farinha de banana. A verificação da qualidade físico-química da farinha foi realizada no Laboratório de Controle de Qualidade de Alimentos da UFPB Campus III – Bananeiras - PB. Onde foram efetuadas as seguintes análises: Extrato etéreo, Proteína bruta, Resíduo mineral fixo, Amido, pH, Acidez total titulável (em ácido málico), Fração glicídica (Açúcares redutores e não redutores) e teor de cálcio, determinadas conforme método da AOAC (2000). A composição química da farinha de banana no estágio intermediário de maturação, demonstra que os percentuais centesimais de ácido málico, amido, proteínas, pH, umidade, resíduo mineral fixo, extrato etéreo, glicídios (redutores e não redutores) e cálcio, quase não diferiram com relação às temperaturas empregadas no processo de desidratação da banana (70°C e 80°C). Os valores médios obtidos para cinzas foram 1,77% e 1,63%, o percentual de proteínas foi de 3,15% para a temperatura de 70°C e 3,97% para 80°C, os teores médios de cálcio foram 188,7 e 196,2 mg/100g, o extrato etéreo verificou-se percentuais de 0,33% e 0,29%, para as frações glicídicas (entre redutores e não redutores) foram 42,41% para a farinha à 70°C e 41,28% para a farinha à 80°C, o teor de amido encontrado foi 48,13% e 56,96%, o valor do pH foram de 3,13 para 70°C e 3,23 em 80°C, os valores de Acidez foram 20,15 e 17,76%. De acordo com os parâmetros estudados, a farinha pode ser empregada no preparo de inúmeros produtos alimentícios, podendo até substituir parcialmente a farinha de trigo.

Palavras-chave: farinha, banana, caracterização, cultivar prata.

