

ELABORAÇÃO DE FARINHA DE BANANA VERDE (*musa spp*) E AVALIAÇÃO DO TEOR DE AMIDO RESISTENTE

**ANDRADE, Bruna Andina; PERIUS, Dóris Back; MATTOS, Natália Vergara
MELLADO, Myriam Sallas
LUVIELMO, Márcia de Mello
bruna_andina@hotmail.com**

**Evento: Congresso de Iniciação Científica
Área do conhecimento: Ciências Agrárias**

Palavras-chave: fruto; fibra alimentar; genótipos.

1 INTRODUÇÃO

A banana (*Musa spp*) é uma das frutas mais consumidas no mundo, sendo o Brasil um dos maiores produtores deste alimento altamente energético (BORGES; PEREIRA; LUCENA, 2009). A banana é classificada como fruto muito perecível, pelo fato de ser climatérico e apresentar alta taxa respiratória e alta produção de etileno após a colheita (CAMPOS; VALENTE; PEREIRA, 2003). A farinha de banana verde é uma alternativa viável para o aproveitamento dos frutos visando o menor desperdício e com isso, enriquecer um produto propiciando o melhoramento de suas características nutricionais. O fruto quando verde possui alto teor de amido resistente, agindo no organismo humano como fibra alimentar (FREITAS; TAVARES, 2005). O objetivo deste trabalho foi obter farinha de banana verde dos dois genótipos de bananeira e determinar os teores de amido resistente destas farinhas.

2 REFERENCIAL TEÓRICO

O amido resistente pode ser encontrado em alimentos como grãos, batata crua, banana verde, ou até mesmo em alimentos processados. Por ser fermentado no intestino grosso é considerado um prebiótico de grande interesse pelo seu papel fisiológico que é similar ao das fibras. Em decorrência da fermentação, ocorre a produção de ácidos graxos de cadeia curta (AGCC), em especial o butirato, que acaba inibindo o crescimento de células cancerígenas em função da redução do pH no intestino grosso, o que contribui para a saúde do cólon (PEREIRA, 2007).

3 MATERIAIS E MÉTODOS

Para a produção da farinha foram utilizados dois genótipos de banana, no grau de amadurecimento totalmente verde (Prata e Caturra). As frutas tiveram a casca retirada, cortadas em rodela, onde foram submersas em soluções de 0,35 g/L de ácido ascórbico e 5 g/L de ácido cítrico por 10 minutos e logo distribuídas em bandeja para a realização da secagem na temperatura de 50°C por 7 horas. Após a secagem, as rodela de banana seca foram trituradas em pic-liq e peneiradas em peneira de granulometria de 42 mesh. O teor de amido resistente da farinha foi determinado de acordo com o método da AOAC 996.11 (AOAC, 1995) modificado por Walter et al. (2005).

4 RESULTADOS e DISCUSSÃO

A aparência das farinhas obtidas a partir da banana verde dos cultivares Prata e Caturra pode ser observada na Figura 1, a farinha obtida da banana Caturra apresentou coloração mais escura que a farinha obtida da banana Prata, esse fato pode ser justificado pelos teores de amido e açúcares totais.

Figura 1- Farinha de banana Caturra verde (a) e farinha de banana Prata verde(b)



Os resultados foram submetidos à análise estatística e mostraram diferenças significativas ($p \leq 0,05$) para o teor de amido resistente nas farinhas obtidas dos diferentes genótipos, sendo que a farinha com maior teor de amido resistente foi a produzida a partir do cultivar Prata (24,1 %), enquanto que a farinha produzida a partir do cultivar Caturra apresentou valor muito inferior (13,7 %). Sendo assim, a farinha de banana Prata verde poderia ser uma alternativa de enriquecimento dos alimentos contribuindo para melhorar as propriedades nutricionais, podendo ser utilizada em panificação, confeitaria, alimentos infantis e produtos dietéticos.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A farinha produzida a partir do cultivar Prata apresentou características qualitativas melhores comparadas com a farinha de banana Caturra verde. No que diz respeito ao teor de amido resistente, verificou-se que a farinha de banana verde do cultivar Prata apresentou maior teor de amido resistente.

REFERÊNCIAS

- ASSOCIATION OF OFFICIAL ANALYTICAL CHEMISTS. **Official methods of analysis**. 16th ed. Washington, DC, 1995. 1018p.
- BORGES, A.M.; PEREIRA, J.; LUCENA, E.M.P. Caracterização da farinha de banana verde. **Ciência e Tecnologia de Alimentos**, v. 29, n. 2, p. 333-339, 2009.
- CAMPOS, R.P.; VALENTE, J.P.; PEREIRA, W.E. Conservação pós-colheita de banana cv. nanicão climatizada e comercializada em Cuiabá/ Mt e região. **Revista Brasileira Fruticultura**, v. 25, n. 1, p. 172-174, 2003.
- FREITAS, M.C.J.; TAVARES, D.Q. Caracterização do grânulo de amido de bananas (*Musa* AAA-Nanicão e *Musa* AAB-Terra). **Ciência e Tecnologia de Alimentos**, v. 25, n. 2, p. 217-222, 2005.
- WALTER, M.; SILVA, L. P.; PERDOMO, D. M. X. Amido disponível e resistente em alimentos: adaptação do método da AOAC 996.11. **Alimentos & Nutrição**, São Paulo, v. 16, n. 1, p. 39-43, jan/mar. 2005.
- PEREIRA, K. D. Amido resistente, a última geração no controle de energia e digestão saudável. **Ciências e Tecnologia de Alimentos**, Campinas, v. 27, p. 88-92, 2007.