

Obtenção de farinha de bananas e plátanos verdes e avaliação dos atributos de qualidade

Luise de Oliveira Sena¹; Eliseth de Souza Viana²; Andrea dos Santos Souza³; Marília Moreira Castro¹; Ronielli Cardoso Reis²

¹UFRB - Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, Cruz das Almas, luise-sena@hotmail.com; ²Embrapa Mandioca e Fruticultura, Cruz das Almas, eliseth.viana@embrapa.br, ronielli.reis@embrapa.br; ³Faculdade Maria Milza, Governador Mangabeira, deanutri@hotmail.com

A farinha de banana verde pode ser consumida diretamente ou empregada na elaboração de pães, massas, produtos de confeitaria, produtos dietéticos e alimentos infantis, visando o enriquecimento dos alimentos ou em substituição parcial ou total da farinha de trigo. A qualidade das farinhas pode ser influenciada pelo processo de produção e pelas variedades utilizadas. O objetivo desse estudo foi obter farinhas de bananas e plátanos a partir de frutos verdes e caracterizá-las quanto aos aspectos físicos e físico-químicos. Os frutos das 20 variedades de bananas e plátanos utilizados no estudo foram colhidos na área experimental da Embrapa, em Cruz das Almas-BA. O experimento foi realizado no delineamento inteiramente casualizado, com três repetições experimentais, sendo que os frutos de cada repetição foram provenientes de uma planta distinta. As avaliações foram realizadas em triplicata. Para a obtenção das farinhas, as bananas e os plátanos verdes (estádio 1 de maturação/casca totalmente verde) foram descascados, pesados, cortados em rodela de 0,5 cm de espessura e tratados com agentes antioxidantes (ácido cítrico e ácido ascórbico). As fatias foram submetidas ao processo de secagem convectiva em secador de bandejas, à temperatura de 50°C e velocidade do ar de 1,5 m/s, até obter um produto com umidade entre 8 e 10% (b.u). Após a secagem, as fatias desidratadas foram moídas em moinho de facas, embaladas a vácuo e armazenadas sob congelamento. A farinha foi caracterizada quando ao rendimento em %; umidade em %; cor instrumental pela medida da coordenada L* (luminosidade) e dos parâmetros C* (intensidade da cor) e h* (tonalidade); acidez titulável em % de ácido málico; açúcar redutor e total (% de glicose); cinzas (%) e proteína (%). Os dados obtidos foram submetidos à análise de variância e as médias foram comparadas pelo teste de Scott-Knott a 5% de probabilidade. As farinhas das variedades Chifre de Vaca, Comprida, Terra Ponta Aparada, Terrinha, Tros Vert e Terra Maranhão formaram um único grupo e apresentaram rendimento médio de 24,72%. As farinhas das variedades BRS Platina e Pacovan formaram um grupo com os teores mais elevados de umidade (média de 8,90%). As farinhas das variedades BRS SCS Belluna (0,74%) e BRS Platina (0,77%) apresentaram maiores teores de acidez titulável. Os teores de açúcares redutores foram maiores nas farinhas das variedades BRS SCS Belluna, Terra Ponta Aparada, Terrinha, Tros Vert, Prata Anã e Terra Maranhão, com média de 2,38%. A farinha da BRS SCS Belluna foi a que apresentou maior teor de açúcar total (5%). As farinhas não diferiram quanto ao valor de h*, com média de 90,65, correspondente à cor amarela. A farinha elaborada com a variedade Grand Naine apresentou coloração mais escura do que as demais (L*=77,13) e as farinhas das variedades Comprida, Terra Ponta Aparada, Terrinha e Terra Maranhão apresentaram coloração amarela mais intensa (valor médio de C*= 20,79). As farinhas produzidas com BRS SCS Belluna e Grand Naine obtiveram maior teor de cinzas, 3,34% e 3,19%, respectivamente, e de proteína, 4,18% e 4,33%, respectivamente. Conclui-se que as variedades BRS SCS Belluna e Grand Naine foram as mais promissoras por terem apresentado maiores teores de proteína e de cinzas.

Significado e impacto do trabalho: O estudo visou produzir farinhas de banana a partir de plátanos verdes e mostrar as características do produto aos consumidores finais e para e indústrias que utilizam essa matéria prima para a elaboração de produtos alimentícios.