

## Desenvolvimento de pão com farinha de banana e avaliação dos seus atributos de qualidade

Reginaldo de Sousa Santos Junior<sup>1</sup>; Eliseth de Souza Viana<sup>2</sup>; Andrea dos Santos de Souza<sup>3</sup>; Vânia Jesus dos Santos de Oliveira<sup>3</sup> e Ronielli Cardoso Reis<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Estudante de Licenciatura em Biologia da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, reginaldo\_jr@hotmail.com; <sup>2</sup>Pesquisador da Embrapa Mandioca e Fruticultura, eliseth.viana@embrapa.br, ronielli.reis@embrapa.br; <sup>3</sup>Professora da Faculdade Maria Milza, deanutri@hotmail.com, vania79br@yahoo.com.br

O pão é um dos alimentos mais consumidos e aceitos no mundo. Assim, a incorporação da farinha de banana na formulação de pães pode contribuir para o controle de doenças crônicas como a obesidade e o diabetes, pela provável redução do índice glicêmico deste alimento promovido pelo aumento do teor de fibras e amido resistente. O objetivo dessa pesquisa foi desenvolver pão de forma utilizando farinha de banana verde como substituição parcial da farinha de trigo e avaliar as características físico-químicas, composição centesimal e aceitação sensorial desse produto. Foram realizadas três repetições experimentais em delineamento inteiramente casualizado. Foram estudadas quatro formulações de pão contendo farinha de banana verde (cultivar Terra Maranhão) nas concentrações de 0%, 15%, 20% e 25%. A farinha e os pães obtidos foram caracterizados quanto à cor (coordenada L\* e parâmetros C\* e h\*), umidade, cinzas, proteína, lipídeos, fibras, carboidratos, acidez titulável, açúcar redutor e total, teores de amido resistente e total e valor calórico total. A aceitação sensorial dos pães foi avaliada pela análise de aceitação dos atributos cor, sabor, aroma, textura e aceitação global e intenção de compra. Os dados das características físicas, físico-químicas e análise sensorial dos pães foram submetidos à análise de variância e as médias foram comparadas pelo teste de Tukey a 5% de probabilidade. A farinha de banana verde apresentou coloração clara ( $L^*=81,32\pm 0,57$ ), e ângulo de cor correspondente à cor amarela ( $h=89,51\pm 2,21$ ). Os valores médios obtidos para as características físicas e físico-químicas foram: umidade, 6,69%; cinzas, 1,60%; proteína, 2,66%; lipídeos, 0,61%; fibras, 5,42%; carboidratos, 83,02%; rendimento, 19,83%; acidez titulável, 0,41%; açúcar redutor, 2,74%; açúcar total, 3,08%; e valor calórico total, 348 Kcal/100g. O uso de diferentes concentrações de farinha de banana para produção do pão de forma não interferiu na luminosidade do produto e nos teores de umidade, cinzas, lipídeos, carboidratos e valor calórico. As características avaliadas que apresentaram diferenças significativas foram a cromaticidade e o teor de proteína. O uso da farinha de banana verde contribuiu para reduzir o teor protéico dos pães de forma, mas promoveu o aumento de quatro vezes no teor de amido resistente em relação ao controle. As formulações que continham farinha de banana apresentaram frequência de aceitação dos atributos superior a 73%. Conclui-se que a farinha de banana verde pode ser recomendada como substituto parcial da farinha de trigo para o consumo e para a elaboração de pães de forma.

**Significado e impacto do trabalho:** A banana verde é rica em amido resistente, um carboidrato que é pouco digerido no intestino delgado e atua como fibra insolúvel, sendo considerado um alimento prebiótico. Uma das formas de disponibilizar o amido resistente na dieta da população é sua oferta na forma de farinha, ou de alimentos enriquecidos com a farinha ou com o amido, tais como biscoitos, bolos, pães e massas. O uso de farinha de banana verde para a produção de pão de forma resulta em um produto com elevada aceitação sensorial pelos consumidores, o que demonstra que o produto é promissor para o mercado.