

Determinação do teor de minerais em farinhas elaboradas com bananas verdes

Paula Ribeiro Nunes da Silva¹; Eliseth de Souza Viana²; Jamille Mota Almeida³; Ronielli Cardoso Reis²

¹Estudante de Licenciatura em Biologia da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, phawla@outlook.com;

²Pesquisadora da Embrapa Mandioca e Fruticultura, eliseth.viana@embrapa.br; ronielli.reis@embrapa.br; ³Estudante de Bacharelado em Farmácia da Faculdade Maria Milza

A farinha de banana destaca-se devido ao seu valor nutricional e elevados teores de fibras e amido resistente. Pode ser consumida como produto final ou ser empregada como ingrediente na elaboração de pães e massas em substituição ou complemento da tradicional farinha de trigo. Desta forma o objetivo desse estudo foi avaliar o teor de minerais de farinhas de bananas verdes. O experimento foi realizado no delineamento inteiramente casualizado, com três repetições experimentais. Os dados obtidos foram submetidos à análise de variância e ao teste de Scott-Knott a 5% de probabilidade. Foram avaliadas 20 variedades da coleção de germoplasma da Embrapa Mandioca e Fruticultura: Chifre de Vaca; Comprida; Curare Enano; D'Angola; Grand Naine; Mongolo; BRS SCS Belluna; Pacovan; Pinha; Platina; Prata Anã; Red Yad; Samura B.; Terra Anã Branca; Terra Maranhão; Terra Ponta Aparada; Terra sem Nome; Terrinha; Tipo Velhaca; Trosvert. Para a obtenção das farinhas, as bananas, no estágio 1 de maturação, foram pesadas, cortadas em rodela de 0,5 cm de espessura e submetidas a tratamento antioxidante com ácido cítrico e ácido ascórbico. Em seguida as fatias foram submetidas ao processo de secagem em secador de bandejas à temperatura de 50°C e velocidade do ar de 1,5 m/s, até obtenção de um produto com umidade entre 8 e 10% (b.s). Após a secagem, o rendimento foi calculado e, em seguida, as bananas desidratadas foram moídas em moinho de facas. Posteriormente foram realizadas as análises de fósforo por meio de absorvância, enxofre pelo método de turbidimetria e sódio e potássio por meio de espectrofotometria de absorção atômica com chama de acetileno. Verificou-se a formação de dois grupos para o teor de fósforo, sendo que as variedades Grand Naine, Mongolo, Pacovan, Pinha, Platina, Prata Anã, Samura, B e Terra Anã Branca apresentaram maior teor (média de 1,06 g kg⁻¹). Os resultados da análise de potássio revelaram a formação de dois grupos, sendo que as variedades Platina, Pacovan, BRS SCS Belluna e Grand Naine apresentaram teores superiores às demais variedades avaliadas, com média de 1,32 g kg⁻¹. Não foram observadas diferenças significativas para os teores de enxofre e sódio com média de 0,20 g kg⁻¹ e 0,31 g kg⁻¹, respectivamente. Conclui-se que as variedades avaliadas não apresentam variação significativa para os teores de enxofre e sódio e que as variedades Grand Naine, Pacovan e BRS Platina destacaram-se por possuírem maiores teores dos minerais fósforo e potássio.

Significado e impacto do trabalho: O estudo visou produzir farinhas de banana a partir de frutos verdes e quantificar o teor de fósforo, enxofre, sódio e potássio destes produtos. Essas informações podem ser usadas por empresas que se interessem em processar plátanos verdes visando à seleção de variedades mais nutritivas e para pesquisadores que se interessem em estudar as aplicações da farinha de banana.