

Aptidão industrial de genótipos de plátanos para a produção de *chips*

Beatriz de Jesus Rezende dos Santos¹; Ronielli Cardoso Reis²; Jamille Mota Almeida¹; Stephanie Lima Ferreira de Assis¹; Lílian Borges da Silva³, Edson Perito Amorim².

¹Estudante de Bacharelado em Farmácia da Faculdade Maria Milza, beatrizrezzaende@hotmail.com; jamille_jma@hotmail.com; stephanieassis22@hotmail.com

²Pesquisador da Embrapa Mandioca e Fruticultura, ronielli.reis@embrapa.br; edson.amorim@embrapa.br

³Engenheira de Alimentos da Alina do Brasil-Alimentos Nacionais do Brasil-LTDA, lilianbsilva@hotmail.com

Os plátanos, também chamados de Banana da Terra, podem ser consumidos fritos, cozidos ou assados, sendo um componente presente na alimentação de habitantes de vários países. A Empresa Alina do Brasil, instalada em Wenceslau Guimarães-BA, fabrica *chips* utilizando as cultivares Terra Maranhão e D'angola e firmou parceria com a Embrapa Mandioca e Fruticultura com o objetivo de validar genótipos de plátanos para a produção industrial de *chips*. O objetivo desse trabalho foi testar a aptidão industrial dos genótipos de plátanos Curare Enano e Chifre de Vaca para a produção de *chips*. Os frutos, produzidos na Embrapa, foram colhidos entre os estádios 1 e 2 de maturação (casca totalmente verde) e enviados para a Alina do Brasil para a fabricação dos *chips*. Os produtos fabricados foram então enviados para o Laboratório de Ciência e Tecnologia de Alimentos (LCTA) da Embrapa Mandioca e Fruticultura para a realização de análises físico-químicas e de aceitação sensorial. Foram determinados os teores de açúcar, amido, carotenoides, lipídios, umidade e a cor instrumental dos *chips*. O teste de aceitação sensorial foi conduzido em cabines individuais. Cinquenta julgadores avaliaram os atributos aceitação global, aparência, cor, aroma, sabor e crocância, por meio de uma escala hedônica com termos que variaram entre “desgostei muito” (1) e “gostei muitíssimo” (9). Foram também aplicados o teste de comparação pareada e intenção de compra do produto utilizando a escala de intenção de compra com termos que variaram entre “certamente não compraria” (5) e “certamente compraria” (1). De acordo com os critérios estabelecidos pela Alina, os genótipos Chifre de Vaca e Curare Enano apresentaram parâmetros de qualidade bem próximos aos das cultivares que são utilizadas por essa agroindústria para *chips*. Os *chips* produzidos com o genótipo Chifre de Vaca apresentaram maiores teores de carotenoides e de amido total e os elaborados com o genótipo Curare Enano apresentaram maior teor de lipídeos. Quanto aos parâmetros de cor, não se verificou diferença entre os dois produtos e os *chips* apresentaram coloração amarelo ouro, característica de *chips* de banana. Não houve diferença entre os dois *chips* quanto à preferência pelos consumidores e os provadores classificaram os *chips* entre os termos hedônicos “Gostei moderadamente” e “Gostei muito” para os atributos aparência, sabor, crocância e aceitação global. O aroma foi o atributo com o menor índice de aceitação. Quanto à intenção de compra, 82 e 74% dos provadores “certamente” ou “provavelmente comprariam” os *chips* dos genótipos Chifre de Vaca e Curare Enano, respectivamente. Os genótipos testados são considerados adequados para o processamento na forma de *chips*, pois atendem aos parâmetros estabelecidos pela Alina do Brasil e apresentam boa aceitação sensorial.

Significado e impacto do trabalho: A validação de novos genótipos de plátanos para o processamento na forma de *chips* amplia as opções a serem utilizadas pelas agroindústrias e agrega valor para a cultura da bananeira. Os resultados indicam que os genótipos Chifre de Vaca e Curare Enano são adequados para processamento na forma de *chips*, podendo ser usados para substituir as cultivares Terra Maranhão e D'angola.