



PARÂMETROS DE QUALIDADE DE MACARRÃO TIPO ESPAGUETE A BASE DE FARINHAS DE BANANA VERDE COM E SEM CASCA E AMENDOIM INTEGRAL

Ana Paula de Souza Araújo¹; Joana Maria Leite de Souza²; Leidiane Silva Saraiva²; Cydia Menezes Furtado³; Almecina Ferreira Balbino³; Vlayrton Tomé Maciel²

¹Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária - Embrapa Acre, Rio Branco/Acre, anapaula.kynowlles@hotmail.com

²Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária - Embrapa Acre, Rio Branco/Acre

³Universidade Federal do Acre, Rio Branco/Acre

RESUMO: Este trabalho teve como objetivo avaliar parâmetros de qualidade de macarrão a base de farinhas de banana verde com e sem casca e amendoim em substituição a farinha de trigo. Foram elaboradas três formulações de massas tipo espaguete, sendo F1 (50 % farinha de banana verde com casca), F2 (60% de farinha de banana verde sem casca) e F3 (50% de farinha de banana verde sem casca + 10 % de farinha de amendoim), todas adicionadas de ovo liofilizado e água. Foram avaliados: composição centesimal aproximada, teor de umidade, atividade de água (aw), pH, acidez e tempo de cozimento. Utilizou-se um delineamento inteiramente casualizado com três tratamentos e três repetições, ANOVA e teste complementar para comparação de médias pelo teste de Tukey 5%. Houve diferença significativa entre as formulações para os valores de umidade, proteínas, lipídeos, fibras, cinzas e valor energético. Não houve diferença significativa para tempo de cozimento, aw, pH e acidez. A substituição de parte da farinha de trigo por farinhas de banana verde com e sem casca e amendoim, em diferentes percentuais mostrou-se uma alternativa tecnológica aplicável para a produção de espaguete. As farinhas de banana verde influenciaram na cor dos macarrões, resultando em produtos mais escuros em relação ao padrão. Estes resultados sugerem a viabilidade da utilização dessas matérias-primas podendo elevar o valor nutricional desse tradicional alimento. O estudo deverá ser continuado para concluir sobre a aceitação do consumidor e definição de vida-de-prateleira.

PALAVRAS-CHAVE: PANC's, Qualidade, Nutrição.

AGRADECIMENTOS: à FAPAC/CNPq pela concessão das bolsas de Iniciação Científica, a aldeia TIKNO pelo o fornecimento das matérias-primas e à Embrapa Acre pela infraestrutura física para condução dos experimentos.