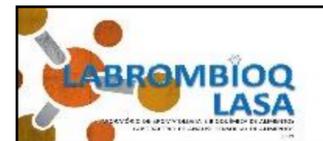


DESENVOLVIMENTO DE BRIGADEIRO A BASE DE BIOMASSA DE BANANA VERDE (*Musa spp.*) E CÔCO



Daisy Jacqueline Sousa Silva¹, Anne Rafaele da Silva Marinho², Nayla Caroline Melo Santana², Rackel Carvalho Costa², Kaesel Jackson Damasceno Silva³, Regilda Saraiva dos Reis Moreira-Araújo^{1,4*}

¹Universidade Federal do Piauí. (UFPI). Programa de Pós-Graduação em Alimentos e Nutrição (PPGAN), Teresina, Piauí, Brasil.

² Universidade Federal do Piauí (UFPI). Curso de Bacharelado em Nutrição, Teresina, Piauí, Brasil.

³EMBRAPA Meio Norte, Teresina, Piauí, Brasil

⁴Universidade Federal do Piauí, Departamento de Nutrição, Teresina, Piauí, Brasil.

*Autor para correspondência: regilda@ufpi.edu.br



INTRODUÇÃO



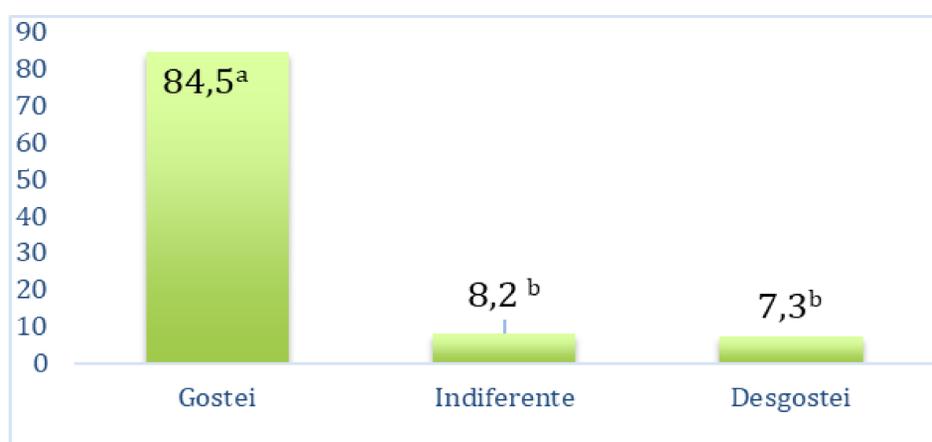
A banana é a fruta tropical mais consumida no mundo (Souza et al., 2011). A banana verde é rica em flavonoides que atuam na proteção da mucosa gástrica e apresenta conteúdo significativo de amido resistente que age no organismo como fibra alimentar melhorando o trânsito intestinal e contribuindo para formação da microbiota local (Machado, 2013). Diante dos benefícios da banana, o objetivo da presente pesquisa foi desenvolver e avaliar sensorialmente um brigadeiro a base de biomassa de banana verde e côco.

MATERIAL E MÉTODOS

Todas as etapas da pesquisa foram realizadas no Laboratório de Desenvolvimento de Produtos e Análise Sensorial do Departamento de Nutrição da Universidade Federal do Piauí, entre maio a julho de 2017. As matérias primas foram adquiridas no comércio varejista de Teresina - PI. A análise sensorial foi realizada com 110 assessores não treinados, de 18 a 50 anos, de ambos os sexos, recrutados na própria UFPI. Foi utilizada escala hedônica de 9 pontos. Para a análise estatística, foi utilizado o Programa SPSS, 2010, versão 13.0. A diferença entre as médias foi verificada pelo teste de Kruskal Wallis, ao nível de 5% de significância. O trabalho foi aprovado pelo CEP da UFPI (nº750.942) e todos os participantes assinaram o TCLE.

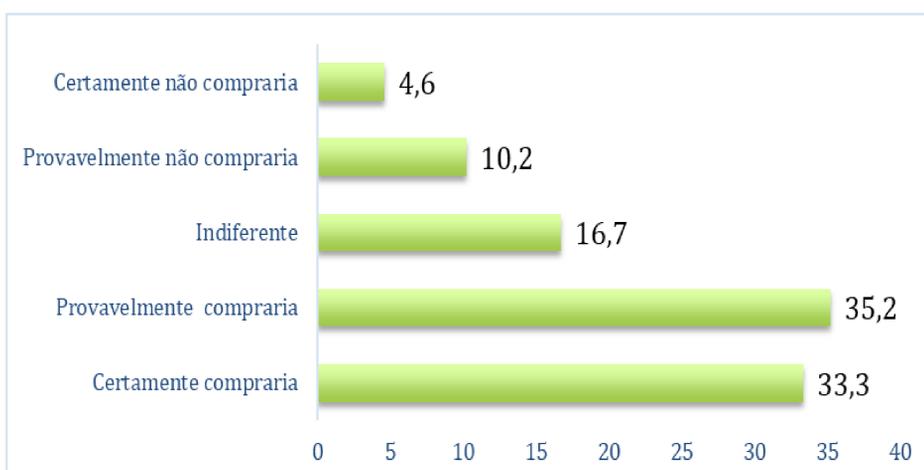
RESULTADOS

Figura 1 – Aceitação do brigadeiro a base de biomassa de banana verde e coco de acordo com o teste de Escala hedônica



Letras diferentes sobrescritas nas colunas indicam diferença significativa ao nível de 5% ($p < 0,05$) com IC 95%, segundo o teste de Kruskal Wallis.

Figura 2. Teste de intenção de compra do brigadeiro a base de biomassa da banana verde e coco.



A composição nutricional do brigadeiro, segundo a TACO (2011), em 100g de alimento tem 95,33g de carboidratos, 4,9g de proteínas, 1g de lipídios, 7,8 de fibras alimentares e valor energético de 401,97kcal.

CONCLUSÃO

Conclui-se que o brigadeiro a base de biomassa da banana verde e coco teve ótima aceitação pelos assessores, além de ser facilmente elaborado, mostrando-se uma opção viável de lanche para a população por possuir carboidratos complexos de lenta digestão, podendo ser oferecido aos consumidores com boa expectativa de aceitação no mercado.

REFERENCIAS

Machado, N. C. R., & Sampaio, R. C. *Efeitos do amido resistente da biomassa da banana verde*. Artigo apresentado no V seminário de pesquisa e TCC da Faculdade União Goyazes, Goiás. 2013.

Souza, M. E. et al. Crescimento e produção de genótipos de bananeiras em clima subtropical. *Ciência Rural*, v.41, n.4, p.581- 591, 2011.

Tabela Brasileira de Composição de Alimentos - TACO (versão 2, 2. ed.). Campinas: UNICAMP/NEPA.