

# Elaboração e análises centesimais de cookie de biomassa de banana verde (*Musa* spp.)

Maria Deusalina Nascimento Rodrigues<sup>1</sup>,  
Jiullie Delany Bastos Monteiro<sup>2</sup>, Élide Viana de Souza<sup>3</sup>, Maria Eduarda Rodrigues de Oliveira<sup>4</sup>,  
Leandro Fernandes Damasceno<sup>5</sup>

<sup>1</sup> Discente do curso de Tecnologia em Alimentos no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amapá - IFAP, Macapá, AP

<sup>2</sup> Tecnóloga em Alimentos pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amapá - IFAP, Macapá, AP

<sup>3</sup> Engenheira de Alimentos, especialista em Educação Profissional e Tecnológica, docente de ensino técnico e tecnológico no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amapá - IFAP, Macapá, AP

<sup>4</sup> Discente do curso Técnico em Alimentos no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amapá - IFAP, Macapá, AP.

<sup>5</sup> Engenheiro de Alimentos, mestre em Engenharia Química, analista da Embrapa Amapá, Macapá, AP

Atualmente, a indústria alimentícia busca ofertar produtos mais saudáveis e atrativos ao consumidor, pois o binômio saúde-dieta vem ganhando uma relevância cada vez maior na sociedade, incentivando uma tendência pela busca de alimentos capazes de ofertar, além de nutrientes, propriedades funcionais que possam melhorar a saúde e a qualidade de vida do consumidor. A banana, é uma das frutas mais consumidas no mundo. A Biomassa de Banana Verde (BBV), que corresponde à polpa do fruto cozida e processada, não apresenta sabor característico e pode ser adicionada nas formulações de alimentos para agregar valor nutricional e funcional. Assim, este trabalho objetivou a elaboração e análise de formulações de cookies F1 (com ovos) e F2 (com aveia), com substituição total de farinha de trigo por BBV. Foram empregados frutos verdes de banana-da-terra (*Musa paradisiaca*) na obtenção da BBV tipo P, além de açúcar mascavo, fermento químico, água, chocolate em pó, margarina e castanha-do-brasil nas formulações de cookies. Os ingredientes foram misturados, para a obtenção de uma massa encorpada e homogênea. Os cookies foram modelados, contando com aproximadamente 18 g, levados ao forno a 180°C por 45 minutos. As amostras, então, foram submetidas a análises centesimais em triplicata, nos laboratórios de alimentos da Embrapa Amapá. Os resultados obtidos para os cookies F1 e F2 foram, respectivamente: Umidade 4,84 ± 0,20 e 6,74 ± 0,03; Proteína 3,31 ± 0,06 e 4,45 ± 0,02; Lipídeos 18,08 ± 0,89 e 20,27 ± 0,03; Cinzas 2,24 ± 0,07 e 2,20 ± 0,10; Carboidratos 71,53 e 66,35; e Valor energético de 462,08 e 465,59. Os cookies apresentaram valores de macronutrientes superiores aos encontrados na literatura, demonstrando viabilidade quanto à sua inserção na dieta diária, para atender à população de celíacos e ao público interessado em suas propriedades funcionais e nutricionais.

Agradecimentos: ao Departamento de Pesquisa e Extensão (DEPEX), a Seção de Gerenciamento dos Laboratório de Curso (SELAB) do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amapá e à Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária pelo apoio.

2018

IV Jornada Científica



**Palavras-chave:** banana-da-terra, agregação de valor, funcional.