



# XXII CONGRESSO BRASILEIRO

DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS  
POTENCIALIDADES, DESAFIOS E INOVAÇÕES

**07 a 10**  
Novembro - 2010

**Centro  
de Convenções  
da Bahia**  
Salvador - BA



Química, análise de alimentos e análise sensorial

[www.cbcta.com.br](http://www.cbcta.com.br)

Realização



Promoção





## **ANÁLISE QUÍMICA DE FARINHA MISTA DE BANANA E CASTANHA-DO-BRASIL**

VLAYRTON TOMÉ MACIEL, JOANA MARIA LEITE DE SOUZA, VIRGINIA DE SOUZA ALVAREZ, REJANE MARIA ALVES NEIVA, ANGÉLICA COSTA LIMA

EMBRAPA, IDAF, UNINORTE

**INTRODUÇÃO:** A banana tem-se destacado como sendo uma das frutas com alto teor energético, podendo ser aproveitada de maneiras alternativas na alimentação humana, dentre estas por meio da farinha de banana verde, que é obtida pela secagem natural ou artificial da polpa do fruto verde ou semiverde. Como complementação a esse alimento, pode-se usar a farinha desengordurada de castanha-do-brasil, que apresenta um alto teor protéico. Assim, com a junção destas duas fontes energéticas, podemos dar origem à farinha mista de banana e castanha-do-brasil. O uso dessa farinha mista vem sendo amplamente incentivado por campanhas educacionais para alimentação de crianças em idade pré-escolar e escolar, devido ao seu alto valor nutritivo e ao baixo custo. Assim, o presente estudo teve como objetivo a avaliação química de farinha mista de banana com castanha-do-brasil quanto à diferentes proporções de cada farinha individual utilizada.

**MATERIAL E MÉTODOS:** As amostras de farinhas foram transportadas para o laboratório de Tecnologia de Alimentos da Embrapa Acre e submetidas à mistura em diferentes proporções, dando origem aos tratamentos: T1= 25%; T2= 33,3%, T3=50% e T4= 75% de farinha de banana verde. Ao restante da proporção de cada tratamento foi adicionada farinha de castanha-do-brasil desengordurada. Foram então analisados quanto ao teor de umidade, cinzas, proteína, lipídeos, fibras, carboidratos e valor energético.

**RESULTADOS E DISCUSSÃO:** Constatou-se, com base nos resultados estatísticos que, o tratamento com maior proporção de farinha de banana (T4) apresentou maiores teores de umidade e carboidratos dentre os demais, sendo que o maior teor deste último se deve, provavelmente, ao elevado teor de amido na matéria-prima. Porém este tratamento apresentou os menores valores em relação aos demais parâmetros. O tratamento com maior proporção de farinha de castanha em relação à farinha de banana (T1) teve maior teor de proteína, lipídeos e fibras dentre os tratamentos. Isso se deve, provavelmente, ao fato de que a castanha é um dos produtos considerados com alto teor de gordura e proteínas, sendo considerado um fator de grande importância na alimentação humana. Já em relação à umidade e carboidratos, este tratamento apresentou os menores valores comparados aos demais.

**CONCLUSÃO:** As formulações de farinha mista com maiores proporções de castanha possui maiores teores de proteína, lipídeos, fibras e valor energético, tornando-a mais nutritiva para a alimentação humana, pode-se afirmar que a farinha mista de banana verde com castanha-do-brasil também pode ser recomendada para alimentação de crianças com deficiência nutricional.

Palavras- chave: alimentação humana, *Musa sp.* *Bertholletia excelsa*