

ESTABILIDADE DE MISTURA PRONTA PARA MINGAU À BASE DE FARINHAS DE CASTANHA-DO-BRASIL E BANANA VERDE

Cunha, C. R. [1]; Santos, S. L. [2]; Maciel, V. T. [3]; Souza, M. L. [4]; Furtado, C. M. [5]; Carvalho, A. V. [6]

[1] Embrapa Acre/Departamento de Tecnologia de Alimentos; [2] Faculdade do Acre, Uninorte – União Educacional do Norte; [3] Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária, Embrapa Acre; [4] Unidade de Tecnologia de Alimentos, Centro de Ciências Biológicas e da Natureza, Universidade Federal do Acre; [5] Unidade de Tecnologia de Alimentos, Centro de Ciências Biológicas e da Natureza, Universidade Federal do Acre; [6] Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária, Embrapa Amazônia Oriental

Contato: clarissa.cunha@embrapa.br

Área: Science and Food Technology (CT)

Tipo: Poster

A farinha mista de castanha-do-brasil e banana verde representa uma alternativa para melhorar o valor nutricional da alimentação escolar aproveitando ingredientes regionais oriundos da agricultura familiar. Este trabalho teve por objetivo avaliar a estabilidade de misturas prontas para mingau elaboradas com farinha de castanha-do-brasil e banana verde durante seis meses de armazenamento. Foram testados dois tipos de mistura: com e sem leite em pó. As misturas foram acondicionadas em embalagens de polietileno/ poliéster metalizado, seladas a vácuo e armazenadas a temperatura ambiente. A temperatura e a umidade relativa foram registradas diariamente, apresentando médias de $26,4 \pm 1,3$ °C e $87,9 \pm 6,1$ %. As misturas foram avaliadas após o processamento quanto à composição físico-química, e mensalmente quanto a: umidade, atividade de água, acidez titulável, pH, índice de peróxidos e acidez da fase lipídica, coliformes totais e termotolerantes, bolores e leveduras e aceitação sensorial. Não houve diferença entre as duas misturas para os parâmetros avaliados. A umidade, a atividade de água, o índice de acidez da fase lipídica e a contagem de bolores e leveduras aumentaram com o tempo de armazenamento, mas a estabilidade das misturas não foi comprometida. Aos 180 dias, os valores médios de umidade, atividade de água, acidez, pH, índice de peróxidos, acidez da fase lipídica e contagem de bolores e leveduras foram, respectivamente, 8,64%, 0,64, 0,42%, 5,05, 0,43 mEq/kg, 3,58 mg KOH/g e $1,1 \times 10^4$ UFC/g. As amostras tiveram boa aceitação sensorial durante o período estudado, com notas superiores a 6 para todos os atributos avaliados e intenção de compra positiva maior que 68%.

Palavras-chave: banana verde; castanha-do-brasil; alimentação escolar

Apoio: Sebrae/FINEP