

## UTILIZAÇÃO DE FARINHA DE RESÍDUO DE BANANEIRA PARA A ELABORAÇÃO DE MASSA DE PIZZA SEM GLÚTEN

**ADESUNLOYE, Kate Mariane**<sup>1</sup> (katekytty@gmail.com); **QUEIROZ, Isabella Fernanda Camargo**<sup>1</sup> (maidenbella@outlook.com); **GOMES, Valdelice Ferreira**<sup>1</sup> (valdelice.contabeis@gmail.com); **FUZINATTO, Mariana Manfroi**<sup>3</sup> (mariana.fuzinato@gmail.com)

<sup>1</sup>Discente do curso de Engenharia de Alimentos da UEMS – Naviraí;

<sup>3</sup>Docente do curso de Engenharia de Alimentos da UEMS – Naviraí.

O Brasil é o quarto maior produtor de banana do mundo, responsável por 6,8% do volume produzido. As brácteas da bananeira, popularmente conhecida como “coração” da bananeira, após o processo de polinização se desprendem da planta naturalmente, sendo descartadas gerando resíduos industriais. Por ser isento de glúten a bráctea da bananeira pode ser transformada em farinha e substituir a farinha de trigo na elaboração de massas em geral e na produção de alimentos para portadores da doença celíaca, os quais possuem como único tratamento para essa doença uma dieta isenta de glúten, dificultando bastante a alimentação dos mesmos fora de casa. Um dos alimentos com maior demanda pelos celíacos são massas em geral, como a pizza, que por ser um alimento prático, com sabor agradável, muito consumida e de baixo custo, existe um grande interesse em encontrar no mercado pizzas com características sensoriais similares aos produtos feitos com farinha de trigo, por isso é de grande importância desenvolver massas isentas de glúten e com qualidade. Este projeto teve como objetivo desenvolver formulações de massas de pizza com diferentes concentrações de farinha de bráctea e de farinha mista sem glúten, bem como determinar suas características sensoriais. O teste de aceitabilidade foi realizado com a participação de 100 julgadores não treinados escolhidos ao acaso. Foi entregue ao provador fichas para que avaliassem o produto quanto as suas características sensoriais como aparência, textura, cor, sabor e impressão global. Os resultados obtidos na análise sensorial foram: FM1: 6,56; FM2: 6,16; FM3: 6,25; FM4: 5,72; FM5: 6,22; FM6: 6,19; FM7: 6,23. Na continuação do projeto foram realizadas a estatística das notas para definir as três melhores formulações, sendo elas as formulações 1,3 e 4, as quais foram analisadas através da composição centesimal e capacidade antioxidante. Todas as análises foram realizadas em triplicata. Os resultados obtidos foram: umidade FM1: 28,62%, FM3: 28,49%, FM4: 35,11; cinzas FM1: 2,49%, FM3: 3,80%, FM4: 2,33%; lipídios FM1: 3,73%, FM3: 5,71%, FM4: 3,44%; proteína FM1: 0,62%, FM3: 0,75%, FM4: 0,61%; fibras FM1: 0,81%, FM3: 0,82%, FM4: 1,14%; carboidratos FM1: 64,53%, FM3: 61,24%, FM4: 58,51; fenólicos totais FM1:15,41%, FM3: 17,16, FM4: 15,49. A utilização de diferentes proporções de farinha de bráctea, arroz e polvilho doce como substituintes da farinha de trigo, pode ser considerada uma alternativa para massas de pizzas sem glúten, devido ao fato das formulações testadas tem obtido um índice de aceitação alto, sendo satisfatórios os resultados obtidos.

**Palavras-chave:** banana, bráctea, análise sensorial.

**Agradecimentos:** A UEMS pela concessão de bolsa de iniciação científica ao primeiro autor

Realização:

**UFGD**  
Universidade Federal  
da Grande Dourados

**UEMS**  
Universidade Estadual  
de Mato Grosso do Sul

Parceiros:

**CAPES**

**CNPq**  
Conselho Nacional de Desenvolvimento  
Científico e Tecnológico

