

## EFEITO DA SUBSTITUIÇÃO PARCIAL DE FARINHA DE TRIGO POR FARINHA DE RESÍDUO DE BANANEIRA NA ELABORAÇÃO DE MASSA FRESCA DE MACARRÃO

**SILVA, Valdelice Gomes**<sup>1</sup> (Valdelice.contabeis@gmail.com); **QUEIROZ, Isabella Fernanda Camargo**<sup>1</sup> (maidenbella@outlook.com); **DUTRA, Juliana lima**<sup>1</sup> (juliaanadutra@hotmail.com); **ADESULNLOYE, Kate Mariane**<sup>1</sup> (katekytty@gmail.com); **FUZINATTO, Mariana Manfroi**<sup>2</sup> (mariana.fuzinatto@gmail.com).

<sup>1</sup>Discente do curso de engenharia de alimentos da UEMS – Naviraí

<sup>2</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, sendo que em 2015, a produção ultrapassou 7,2 milhões de toneladas. As brácteas, popularmente conhecidas como coração da bananeira, tem a função de proteger as flores que darão origem as bananas, as quais após o processo de polinização se desprenderão da planta naturalmente, não tendo valor de mercado para comercialização, sendo então descartadas. O consumo anual “per capita” de massas alimentícias foi de 6,17 kg. Esse projeto teve como objetivo substituir parcialmente a farinha de trigo por farinha de resíduos de bananeira na elaboração de massa fresca de macarrão, e avaliar a composição centesimal, capacidade antioxidante e aspectos sensoriais. Foram avaliadas três formulações: formulação controle (0%), 10% e 20% de adição de farinha de bráctea. As massas foram submetidos as análises de umidade, cinzas, proteína, lipídios, carboidratos e fibra bruta. A determinação da capacidade antioxidante das massas frescas de macarrão foi avaliada através de compostos fenólicos totais. A avaliação sensorial contou com a participação de 50 julgadores não treinados. Foi utilizada escala hedônica de 9 pontos e os atributos avaliados foram cor, aroma, sabor, textura e impressão global. Os resultados das análises físico-químicas indicaram que não houve diferença significativa ( $p \geq 0,05$ ) entre as amostras nos teores de proteína (resultado médio 0,84%) e fibras (resultado médio 0,40%). Os teores de umidade (resultado médio 38,89%) e cinzas (resultado médio 1,47%). O teor de lipídios aumentou proporcionalmente a adição de farinha de bráctea, ou seja, quanto maior a adição de farinha de brácteas maior foi o teor de lipídios (resultado médio 2,68%). A formulação com 20% de adição de farinha de brácteas foi a que apresentou o menor teor de carboidratos (51,59%) diferindo estatisticamente das demais, essa redução está relacionada com os teores maiores de umidade, lipídios e cinzas. Na análise de compostos fenólicos, quando maior a quantidade de farinha de bráctea adicionada maior foi o teor de compostos fenólicos (resultado médio 24,61%). Na análise sensorial, observou-se que todas as formulações foram bem aceitas pelos provadores, apresentando médias hedônicas entre 6,10 a 8,10 para todos os atributos sensoriais. Verificou-se que as formulações com adição de 10% e 20% de farinha de bráctea não apresentaram diferença significativa entre si em todos os atributos como: cor, aroma, textura, sabor e impressão global. Quanto à intenção de compra, os consumidores expressaram uma atitude positiva em todas as formulações.

**Palavras-chave:** Bráctea da bananeira, resíduos, massas.

**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