**DESENVOLVIMENTO DE *BROWNIE* VEGANO COM FARINHA DE CASCA DE BANANA ENRIQUECIDA DE TAIOBA COM CASTANHAS ENVOLVIDAS NA MASSA – CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA, MICROBIOLÓGICA**

**Instituição:** Universidade Estadual De Mato Grosso Do Sul

**Área temática:** Ciências Agrárias – Ciência e Tecnologia de Alimentos

**SILVA, Rayane Nascimento1** (rayanenascimentos043@gmail.com[);](mailto:) **MADALOZZO, Elisângela Serenato2** (lisserenato@uems.br)

1Discente do curso de Engenharia de alimentos da UEMS- Naviraí;

2Docente do curso de Engenharia de alimentos da UEMS- Naviraí.

As PANC’s (plantas alimentícias não convencionais) são as partes comestíveis das plantas, que em suma, não são incorporadas na dieta usual na sociedade. As mesmas são encontradas com facilidade tanto em áreas rurais, quanto em áreas urbanas. Dado isto, este trabalho teve como objetivo desenvolver formulações de um *brownie* vegano com base de farinha de trigo enriquecida com farinha de casca de banana e farinha de taioba e, adição de castanhas na massa, caracterização da composição centesimal dos *brownies* e das farinhas, avaliação das características tecnológicas das farinhas, bem como, avaliação de qualidade microbiológica. Para a elaboração das farinhas, as cascas da banana e as folhas de taioba foram separadas e lavadas em água corrente, higienizadas, submetidas à secagem em temperatura de 60 ºC por 24 horas e trituradas em moinho de facas e peneiradas em agitador de peneiras para a padronização da granulometria (*blends* de 60 e 115 mesh). Foram elaboradas 3 formulações de *brownie*, com diferentes concentrações de farinha da casca de banana (FRA) e taioba (FRB). Os resultados referentes a análise centesimal das farinhas, evidenciam que o percentual de umidade de FRA é de 12,31% e a de FRB, 7,59%.  Nas análises de minerais (cinzas), o valor de FRA é de 8,85%, enquanto o da FRB, é de 19,21%. A diferença dos valores das farinhas com relação a proteína, é muito alta, o teor de proteína bruta FRB foi de 5,49% e já o valor de FRA é de 20,9%. Em lipídios, a variação média ficou entre 9,31% para FRA e 10,64% para FRB. Já para fibras, encontrou-se os valores de 13,33% para FRA e 5,97% para FRB. Enquanto os resultados da composição centesimal dos *brownies*, mostraram que, as médias da análise de umidade ficaram entre 16,26% e 28, 65%, já o teor de cinza ficou entre 1,56% e 1,71%. Na análise de proteínas as médias variaram de 1,69% e 3,69%. Já para pH, o teor médio foi entre 5,50% e 6,18%, enquanto para acidez foi de 0,42% e 0,48%. Os valores médios de lípidios variaram entre 15,20% e 30,91%, já para fibras, os valores variaram entre 7,22% e 12,82%. As análises microbiológicas foram realizadas tanto nas farinhas quanto nos *brownies* e apresentaram resultados satisfatórios dentro dos padrões estabelecidos pela legislação, tendo uma variação de 2,2\*101 UFC.g-1 na formulação A, 4,1x101 UFC.g-1 na formulação B e 3,6x102 UFC.g-1 na formulação C para bolores e leveduras, enquanto todas a amostras apresentaram ausência em 25g para *Salmonella sp*, tanto para as farinhas, quanto para todas as formulações (A, B e C). Dessa forma, alcançou-se o objetivo proposto, desenvolver um potencial novo produto para a indústria de alimentos.

**PALAVRAS-CHAVE:** composição centesimal, PANC, caracterização tecnológica.

**AGRADECIMENTOS:** Ao Cnpq pela bolsa de iniciação científica e à Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul pela infraestrutura para a realização do trabalho.