

ANÁLISE DE COR E COMPOSIÇÃO QUÍMICA DA FARINHA DE BANANA VERDE

Júlia Sousa Nascimento¹, Tassiane dos Santos Ferrão², Elisvanir Ronaldo Simões³

Resumo: O cultivo e comercialização de bananas no Estado de Roraima apresenta grande relevância no setor da agricultura, no entanto apresenta perdas significativas, principalmente as bananas verdes por estarem fora dos padrões exigidos, logo, são descartadas. Porém, essas bananas podem ser aproveitadas utilizando a polpa do fruto para a elaboração de farinha e as cascas para a produção de compostos orgânicos. A farinha da banana verde é uma alternativa para reduzir as perdas aumentando, assim, a rentabilidade e oferecendo um alimento com maior valor nutricional para os consumidores. Diante do exposto, este trabalho teve como objetivo realizar a análise de cor e a caracterização química da farinha de banana verde. A banana verde foi adquirida na feira de Rorainópolis e analisadas no Instituto Federal de Roraima – *Campus Novo Paraíso*, os frutos foram higienizados e imersos em solução sanitizante com hipoclorito de sódio por 15 minutos, as bananas foram descascadas, fatiadas em rodela, espalhadas em bandejas e, logo após, secas em estufa com circulação de ar à temperatura de 50°C por 18 horas. Posteriormente, as fatias foram trituradas em liquidificador e peneiradas, concluindo-se a etapa de obtenção da farinha. A amostra foi analisada quanto à cor e composição química (umidade, cinzas e lipídeos). A análise de cor foi realizada em colorímetro Delta, utilizando o sistema de cor CIELab, iluminante D65 e ângulo de observação de 10°, observando os parâmetros de cor a^* , b^* , croma, luminosidade e Ângulo Hue. O teor de umidade da amostra foi determinado por secagem em estufa a 105 °C até peso constante. A concentração de cinzas foi avaliada por incineração da amostra em mufla a 550 °C por 5 horas. Os lipídeos foram quantificados utilizando a metodologia de Bligh e Dyer, sendo extraídos da matriz com uso de mistura de clorofórmio, metanol e água. Os resultados dos parâmetros da análise de cor foram: 8,1% de Luminosidade, 0,08% de a^* , 12,05% de b^* , 12,05% de croma, e Ângulo Hue de 89,27%. Esses dados demonstram que a farinha apresenta coloração em tons de amarelo claro, possibilitando a sua inclusão como ingrediente em produtos alimentícios sem afetar a qualidade sensorial de cor. A determinação da composição química demonstrou que a farinha da banana verde apresentou 92,59% de matéria seca, 7,41% de umidade, 2,91% de cinzas e 0,54% de gordura. Desta forma, podemos concluir que a farinha da banana verde pode ser utilizada como ingrediente para a produção de alimentos ricos nutricionalmente, sem afetar negativamente a qualidade sensorial de cor.

Palavras-chave: Banana, Cinzas, Cor, Gordura.

Apoio financeiro: PIBICT/IFRR e INOVA/IFRR.

¹Bolsista do PIBICT – IFRR/*Campus Novo Paraíso*. E-mail: juliasouza575@gmail.com

²Professora do IFRR/*Campus Novo Paraíso*. E-mail: tassiane.ferrao@ifrr.edu.br

³Professor do IFRR/*Campus Novo Paraíso*. E-mail: elisvanir.simoes@ifrr.edu.br