

APLICAÇÃO DA FARINHA DE BANANA VERDE NO DESENVOLVIMENTO DE MASSA DE PIZZA SEM GLÚTEN

Larissa Silva Alves¹, Isabela Bragança de Oliveira¹, Aisla Reis Bastos¹, Moniza Guedes Bonetti¹, Emanuely Laurena Wandscheer¹, Mônica Voss²

A região sul do estado de Roraima enfrenta um problema recorrente de desperdício de banana verde. Nesse contexto, o aproveitamento desse resíduo agroalimentar surge como uma proposta inovadora, contribuindo para a redução de perdas, geração de renda e fortalecimento da economia circular. A farinha de banana verde apresenta-se como uma matéria-prima promissora para produtos sem glúten, pois substitui farinhas tradicionais sendo adequada para pessoas celíacas. Além disso, possui elevado teor de fibras totais, efeito prebiótico e vitaminas do complexo B, bem como minerais essenciais, promovendo saciedade, controle glicêmico e enriquecimento nutricional. Este estudo tem como objetivo avaliar a viabilidade do uso da farinha de banana verde como substituto parcial ou total da farinha de trigo na produção de pizza sem glúten. As bananas verdes foram colhidas no IFRR campus Novo Paraíso, e conduzidas ao laboratório de Agroindústria, em que foram higienizadas e posteriormente imersas por 15 minutos em solução sanitizante de hipoclorito de sódio (2% de cloro ativo) e em seguida foram enxaguadas com água potável. A matéria-prima foi fatiada com espessura em torno de 5 mm e submetidas à secagem em estufa (65°C) por cerca de 8 horas até atingirem textura seca e quebradiça, sem caramelização ou escurecimento. Após a secagem, a cominuição em liquidificador industrial resultou em farinha fina e homogênea. Essa farinha foi incorporada à água, azeite de oliva, ovos, polvilho doce, fermento biológico e sal, formando uma massa homogênea. A massa foi moldada em discos de 25–28 cm de diâmetro e 0,5 cm de espessura e assada em forno convencional a 200 °C por 15 minutos. Os resultados indicaram que a farinha apresenta alta capacidade de absorção de água e retenção de umidade, contribuindo para a hidratação da massa, o amido resistente e fibras fornecem textura e estabilidade térmica, embora não promovam a elasticidade típica do glúten. A coloração e o sabor da massa ficaram característicos sendo aceitas pelos consumidores. Entretanto, é necessário o desenvolvimento de novas pesquisas voltadas à otimização dos processos e formulação. Portanto, esse produto mostra-se uma alternativa propícia, sustentável e economicamente acessível, fortalecendo o vínculo entre saúde, tecnologia e meio ambiente.

Palavras-chave: Banana verde; Glúten; Inovação; Pizza; Sustentabilidade.

¹Estudante do Curso Técnico em Agroindústria–IFRR/Campus Novo Paraíso. E-mail: larissasilvaalves09@gmail.com

²Professora orientadora– IFRR/Campus Novo Paraíso. E-mail: monica.voss@ifrr.edu.br