



APRESENTAÇÃO DE PÔSTERES.

DESENVOLVIMENTO DE FARINHA DA POLPA E CASCAS DA BANANA VERDE

Sara Oliveira da Silva
Nívia Thays Ivo Pereira
Ícaro Pereira Silva
Bráulio Crisanto Carvalho da Cruz
Tassiane dos Santos Ferrão

O Brasil é um grande produtor mundial de frutas, dentre elas destaca-se a banana. Esse potencial produtor deve-se principalmente as condições climáticas do país como calor e umidade, porém as mesmas condições dificultam a conservação destes frutos “*in natura*”, ocasionando perdas no período pós-colheita (CHITARRA; CHITARRA, 2005). Dessa forma, para aumentar a comercialização de banana no estado, evitar perdas pós-colheita e incrementar o setor frutífero da região do sul de Roraima, o objetivo deste trabalho foi otimizar o processo de secagem da polpa e das cascas de banana verde a fim de obter uma farinha para ser aplicada em bolos tipo *muffin*. Para a obtenção da farinha, bananas verdes foram colhidas no *Campus* Novo Paraíso do Instituto Federal de Roraima (Caracarái, RR). Após a colheita, as bananas foram sanitizadas com hipoclorito de sódio, descascadas manualmente e cortadas em rodela. As cascas e a polpa foram dispostas em um recipiente plástico perfurado e secas em estufa com circulação forçada de ar. Após a secagem, o produto seco foi moído em liquidificador doméstico para obtenção de um pó. As farinhas foram aplicadas na elaboração de bolos tipo *muffin* com diferentes níveis de incorporação de farinha de polpa e de cascas de banana verde. Os bolos elaborados foram avaliados sensorialmente quanto aos atributos cor, odor, sabor, textura e aparência global, através de uma escala hedônica de nove pontos. Os resultados demonstraram que a secagem em estufa com circulação forçada de ar a uma temperatura de 60 °C, por 14 horas foi eficiente para reduzir 36% e 59% da umidade das cascas e polpa, respectivamente. Dessa forma, o processo de secagem determinado foi eficiente para secar as cascas e a polpa da banana verde, originando uma farinha com potencial para ser adicionada como ingredientes em bolos tipo *muffin*.