



PROCESSAMENTO E ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA DE FARINHA DE BANANA

Tassiane dos Santos Ferrão
Sara Oliveira da Silva
Nívia Thays Ivo Pereira
Ícaro Pereira Silva

O uso da secagem da polpa de fruta e de seus subprodutos para elaboração de uma farinha com possível aplicação em produtos alimentícios vem despertado interesse dos pesquisadores e do setor do agronegócio. Tal processamento reduz as perdas pós-colheita por amadurecimento rápido, além de agregar valor e aumentar o aproveitamento de partes de frutas que geralmente são descartadas, como as cascas (IBRAF, 2013). Neste contexto, o objetivo deste trabalho foi transmitir conhecimento prático aos alunos do curso técnico em agroindústria através do desenvolvimento de uma farinha de banana verde e da realização de análises físico-química dos produtos processados. Para a obtenção da farinha, bananas foram colhidas no *Campus* Novo Paraíso do Instituto Federal de Roraima banana (Caracará, RR), sanitizadas com hipoclorito de sódio, descascadas manualmente e cortadas em rodelas. 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. A polpa fresca e as farinhas elaboradas foram analisadas quanto aos parâmetros físico-químicos (teor de sólidos solúveis totais - SST; pH; e acidez total titulável – ATT) e quanto a composição centesimal (umidade; cinzas; proteína; fibra bruta; lipídios; e carboidratos), conforme AOAC (1995). A temperatura de secagem de 60 °C por 14 horas reduziu 36% da umidade das cascas e 59% da polpa da banana verde. Dessa forma, o desenvolvimento do projeto proporcionou a capacitação de futuros profissionais para que os mesmos saibam não apenas processar a fruta, mas que saibam analisar o alimento a fim de aumentar a vida útil desses frutos, garantindo qualidade tecnológica, nutricional e sensorial aos produtos resultantes.