

AVALIAÇÃO DE DESEMPENHO NUTRICIONAL DO PÃO COM ADIÇÃO DE BIOMASSA DE BANANA VERDE

Carolina Maciel Narciso (Autor), Iolanda Regina Soares (Co-Autor), Geisyanne da Silva (Co-Autor), Renato Dias Matosinhos (Co-Autor), Maria Elena Walter (Orientador)

Instituição de Ensino - Centro Universitário de Belo Horizonte

Palavras Chaves:

Pão, Biomassa, Análise Sensorial

Resumo:

A biomassa de banana verde está muito visada em dietas saudáveis. Consiste em uma preparação feita com polpa de bananas verdes cozidas. Esta simples preparação é capaz de melhorar a imunidade, contribuir para o desenvolvimento da microbiota intestinal, reduzir o risco de câncer de intestino, controlar os níveis de colesterol, prevenir o diabetes e evitar o acúmulo de gordura abdominal. O objetivo do trabalho é a produção e avaliação de pães com diferentes porcentagens de biomassa de banana verde visando a melhoria nutricional, mantendo e/ou melhorando suas características visuais e sensoriais. Sendo assim, foram produzidos pães, seguindo à receita de Pão Recheado, porém adaptado ao objetivo do presente trabalho, em três formulações com concentrações de 15%, 20% e 25% de Biomassa de Banana Verde. Sendo assim, as proporções da farinha de trigo presentes no pão foram reduzidas nas porcentagens já citadas. Foram feitas análises sensoriais, de umidade, lipídeos e cinzas. Para a análise de umidade foi utilizado o método Gravimétrico; para a determinação de lipídeos utilizou-se o método Soxhlet e para determinação de cinzas o método de Cinzas Totais. O pão produzido com 20% de biomassa apresentou maior aceitação em caráter de textura, sabor e aparência, além de ter apresentado a menor quantidade de cinzas e lipídeos. O pão produzido com 25% de biomassa apresentou a menor porcentagem de umidade no produto. Portanto, a receita de pão com 20% de biomassa de banana verde é a mais satisfatória.

Publicado em:

- Evento: Encontro de Saberes 2017
- Área: SEMINÁRIO DE EXTENSÃO
- Subárea: SAÚDE