



Circuito Regional

*Ciência, Tecnologia e Inovação para
o Desenvolvimento Sustentável*

ELABORAÇÃO DE COOKIES OBTIDOS A PARTIR DA FARINHA DE BANANA VERDE

SPULDARO, Larissa B.¹; CARLI, Eliane M.

1. Discente do curso de Farmácia, Universidade do Oeste de Santa Catarina (UNOESC).
2. Docente do Curso de Farmácia, Universidade do Oeste de Santa Catarina (UNOESC).

Área: Ciências da Vida e Saúde

Introdução: A banana é uma fruta típica de regiões tropicais, sendo considerada um fruto altamente energético e o Brasil destaca-se como o quarto produtor mundial da fruta. É uma fonte de vitamina A, B1, B2 e vitamina C, carboidratos, boa quantidade de minerais como o potássio, sódio, fósforo e cálcio. A banana em seu estágio de maturação verde, apresenta compostos fenólicos solúveis (taninos), com propriedade antioxidante capaz de precipitar proteínas e neutralizar radicais livres. A utilização de farinha de banana verde em alimentos, eleva o valor nutricional dos produtos. **Objetivo:** O objetivo deste trabalho foi desenvolver e analisar as características físico-química e sensorial de cookies com base em farinha de banana verde. **Método:** Foram elaboradas quatro formulações de biscoitos tipo cookies com substituição parcial de farinha de trigo por farinha de banana verde nas proporções de 11,11, 20 e 28,88% e uma formulação 100% farinha de trigo como amostra controle. Os biscoitos foram avaliados quanto aos parâmetros físico-químicos (umidade, cinzas e proteínas) e teste de aceitação utilizando uma escala hedônica estruturada de sete. Os atributos avaliados foram cor, odor, aroma, sabor e textura.

Resultados: Verificou-se que os biscoitos tipo cookies estão de acordo com a Resolução nº 12, de 1978 para a umidade, cinzas a qual permite limite máximo de 14% para a umidade e máximo de 3% para resíduo mineral, para biscoitos. O biscoito com 28,88% de farinha de banana verde, apresentou o maior valor médio para cinzas, devido a uma maior concentração de farinha de banana verde, apresentando maior teor de minerais se comparado a farinha de trigo. O controle obteve quantidade de proteína superior, quando comparado ao cookie de farinha de banana verde, devido o trigo apresentar as proteínas solúveis (albuminas e globulinas) e proteínas de reserva (gliadina e glutenina), ou seja, o glúten. A melhor média quanto aos atributos sensoriais avaliados foi para o biscoito tipo cookies com 11,11% de farinha de banana verde. A diferença mais evidente entre as formulações é a cor, visto que o controle apresentou cor mais clara por não ser constituído de farinha de banana verde, em comparação a formulação 28,88%. O biscoito com formulação 11,11% de farinha de banana verde, mostrou maiores notas média quanto a aroma, sabor e textura. Dos provadores que fizeram comentários, alguns relataram a cor para o biscoito com formulação 28,88% pouco atrativa e a massa



Circuito Regional

*Ciência, Tecnologia e Inovação para
o Desenvolvimento Sustentável*

embatumada, além do sabor não ser um tanto agradável **Conclusão:** Os biscoitos apresentaram médias na escala hedônica satisfatórias, sendo uma boa alternativa nas substituições de farinha de trigo em produtos elaborados, agregando valor nutricional e diminuindo as perdas pós-colheita da banana, além de ser uma excelente opção para os consumidores, que estão preocupados em consumir alimentos funcionais e que atuam benéficamente no organismo.

Palavras-chave: Banana. Cookies. Farinha de banana.

Contato: Larissa B. Spuldaro, bassetolarissa@gmail.com

Agradecimentos: A autora Larissa Bassetto Spuldaro agradece ao Programa de Bolsas Universitárias do Estado de Santa Catarina (UNIEDU) pela concessão de bolsa de iniciação científica.