



Universidade Federal
de Campina Grande

I Semana Acadêmica da Engenharia de Alimentos de Pombal

Resumo de Trabalho Científico



Desenvolvimento de tecnologia para bolo na caneca enriquecido com farinha da casca de banana verde.

Calionara W. B. MELO¹, Joselito B. SILVA Jr.¹, Mikaela T. S. MATIAS¹, José O. S. DANTAS¹,
Mariany S. Brito².

Calionara Waleska Barbosa de Melo

¹Bacharelado em Agroindústria

Discente do Centro de Ciências Humanas, Sociais e Agrárias – UFPB.

Universidade Federal da Paraíba, Campus de Bananeiras- PB.

E-mail: kalionaramelo@hotmail.com

²Doutoranda do curso de Zootecnia.

Centro de Ciências Agrárias – UFPB.

Universidade federal da Paraíba, Campus de Areia-PB.

Se tratando do aproveitamento da banana, já se encontra no mercado produtos resultantes do aproveitamento da banana, como a farinha da casca, que permiti também o uso das frutas rejeitadas para a venda *in natura*. O consumo da farinha da casca da banana verde ainda é pouco difundido, pois se trata de uma nova tecnologia empregada à banana. A produção do bolo na caneca representa um novo hábito de consumo devido à facilidade e praticidade em prepará-lo. O objetivo do presente estudo foi o desenvolvimento de um alimento alternativo de alto valor nutricional e de preparo acessível. O material utilizado na realização desse trabalho foi à casca de banana verde, onde foram lavadas e desinfetadas para se eliminar as sujidades que se encontravam na superfície da casca, posteriormente enxaguadas, depois colocadas no secador e trituradas para a produção da farinha. Os ingredientes utilizados foram: ovo (dois), óleo (seis), açúcar (dezesseis), leite (dezesseis), farinha de trigo (dezesseis), farinha da casca de banana (oito), canela em pó (quatro) e fermento (quatro). Os ingredientes foram misturados manualmente e assados em uma caneca de louça rendendo quatro porções. No processo de cozimento o bolo foi levado ao forno micro-ondas durante 6 minutos na potência máxima. Foram analisados no experimento os parâmetros físico-químicos e sensorial avaliativo com o uso da escala hedônica. O resultado da análise centesimal observa o teor de umidade 35,60%; proteínas 7,05%; lipídeos 17,26%; de atividade de água 0,53%. Houve uma média de 75%, 69%, 89%, 83% e 75% de aceitabilidade do aroma, textura, cor, sabor e impressão global, respectivamente. Considerando de sete a nove na escala. Desta forma observamos que a utilização da farinha da casca de banana verde em bolos foi bem aceita, possibilitando seu uso também em outros produtos alimentícios.

Palavras-chave: bolo enriquecido, desperdício de alimentos, farinha da casca de banana verde.

