

## **Efeito do processamento sobre compostos bioativos e propriedades físico-químicas de derivados de banana verde do litoral do Paraná**

**Mariana Carolina Gipiela Corrêa Dias<sup>1</sup>; Yanka R. Kondo<sup>1</sup>; Raul M. Cezar<sup>1</sup>; Gleiciane F. de C. Blanc<sup>2</sup>; João Luiz Andreotti Dagostin<sup>1</sup>**

<sup>1</sup>Pesquisadores, SENAI Meio Ambiente e Química, Curitiba-PR. E-mail: yanka.kondo82@gmail.com. <sup>2</sup>Coordenadora de Pesquisa, Desenvolvimento e Inovação, SENAI Meio Ambiente e Química, Curitiba-PR.

A banana verde apresenta potencial para aplicação alimentar devido ao conteúdo de compostos bioativos e propriedades funcionais associadas ao amido resistente e aos compostos fenólicos. Entretanto, fatores relacionados ao processamento podem modificar significativamente suas características físico-químicas e funcionais. Assim, este estudo teve como objetivo avaliar o efeito do processamento da banana verde do litoral do Paraná sobre parâmetros físico-químicos e funcionais em produtos obtidos na forma de farinha e biomassa. Parte das amostras foi submetida à secagem para obtenção de farinha e outra parte destinada à produção de biomassa. Foram realizadas análises de compostos fenólicos totais, atividade antioxidante pelo método DPPH e teor de cinzas. Os resultados demonstraram diferenças entre os tipos de processamento. A farinha apresentou maior teor de compostos fenólicos (0,272 mg EAG/g) em comparação à biomassa (0,208 mg EAG/g), com valores compatíveis aos descritos para derivados de banana verde. Entretanto, a biomassa apresentou maior atividade antioxidante, com 5,6% de inibição, enquanto a farinha apresentou 4,2% de inibição. Esse comportamento indica que a atividade antioxidante não depende exclusivamente da concentração total de compostos fenólicos, mas também da estrutura química e bioatividade dos compostos presentes. Além disso, o processamento térmico empregado na obtenção da farinha pode ter contribuído para redução de antioxidantes mais sensíveis. O teor de cinzas foi de 3,3% para farinha e de 0,98% (base úmida) e 2,96% (base seca) para biomassa, indicando potencial contribuição nutricional relacionada ao conteúdo mineral. Conclui-se que o processamento influencia diretamente a composição funcional e a disponibilidade de compostos bioativos em derivados de banana verde, demonstrando potencial para agregação de valor e desenvolvimento de novos produtos alimentícios.

**Palavras-chave:** Farinha de banana verde, compostos fenólicos, atividade antioxidante.