

## ELABORAÇÃO DE UMA MISTURA DE BOLO DE BANANA A PARTIR DE BANANA EM ESTADO AVANÇADO DE SENESCÊNCIA

Josué Peterson de Mello<sup>1</sup>

Alan Mateus Benedett<sup>2</sup>

Giovani Guedes Ribeiro<sup>3</sup>

Indiana Vazzoleri<sup>4</sup>

Sônia Martins<sup>5</sup>

Wellington Machado Barcelos<sup>6</sup>

Sinara Bordignon<sup>7</sup>

Elisa Sonza<sup>8</sup>

**Introdução:** Nos supermercados e fruteiras a uma grande geração de resíduo provenientes de frutas, devido sua aparência ou estado de maturação, no entanto estes resíduos possuem potencial tecnológico. Segundo a Epagri (2018) a banana ocupa a 12<sup>a</sup> posição na tabela valor bruto da produção dos principais produtos da agropecuária em Santa Catarina – 2017. **Objetivos:** A partir desta observação o presente trabalho teve como proposta, desenvolver diferentes farinha de banana, para aplicação na elaboração de mistura para bolo de banana, com rótulo Clean Label e sem glúten e lactose e analisar sensorialmente o bolo proveniente. **Metodologia:** Em um supermercado da região de Chapecó foram coletadas as bananas com sinais de senescência que eram descartadas devida sua aparência, como ela conduziu três teste de elaboração de uma farinha, (farinha da casca, farinha da polpa e farinha do fruto integral), para a produção das farinhas a partes das banana foram cortadas e desidratadas em desidratadores a 65°C por dois dias, observou se ao retirar os

---

<sup>1</sup> Ensino Superior , SENAI, josuepetersondemello@gmail.com

<sup>2</sup> Ensino Superior- Incompleto , SENAI, alan\_mb2@unochapeco.edu.br

<sup>3</sup> Ensino Superior- Incompleto , SENAI, jhoguedes@gmail.com

<sup>4</sup> Ensino Superior- Incompleto , SENAI, indianara\_vazzoler@estudante.sc.senai.br

<sup>5</sup> Ensino Superior- Incompleto , SENAI, soniamartins677@gmail.com

<sup>6</sup> Ensino Superior , SENAI, wellington3107@gmail.com

<sup>7</sup> Mestranda, UDESC, elisasonza@edu.sc.senai.br

<sup>8</sup> Mestranda, UDESC, sinara.bordignon@edu.sc.senai.br

produtos do desidratador que a casca da banana não detinha odor de banana devido esse fator ela foi descartada já esta etapa, a polpa e fruto integral desidratado foram triturados porém a polpa devida sua textura não foi possível elaborar uma farinha e por causa desta condição foi descartada desta etapa, com o fruto integral desidratado elaborou se três formulações de bolo de banana, a primeira foi substituída a farinha de trigo por um mix de farinha de banana integral e farinha de arroz, na segunda formulação substituída a farinha de trigo por um mix de farinha de banana integral e farinha de arroz e adicionou se cacau 100% e na terceira formulação foi substituída a farinha de trigo por um mix de farinha de banana integral e farinha de arroz e o açúcar cristal foi trocado por açúcar mascavo. **Resultados e Discussão:** As três formulações foram submetidas a teste sensorial de ordenação, onde avaliou se cor, sabor, textura e intenção de compra. Os resultados obtidos na sensorial foram satisfatório a primeira formulação de destacou das demais em todos os aspectos avaliados. **Conclusão:** Entende-se que a mistura para bolo de banana, com rótulo Clean Label e sem glúten e lactose e uma meio de reduzir o desperdício de banana, uma maneira de agregar valor a um resíduo e de acordo a Brasil Food Trends 2020 (2010) que avaliou a tendências do mercado alimentício, em sua pesquisa se destaca a conveniência e praticidade, as características da sensorialidade e prazer. Tais aspecto presente em na mistura de bolo de banana.

**Palavras-chave:** Mistura; Bolo; Banana.

## Referências

Brasil Food Trends 2020 – FIESP/ITAL, 2010.

EPAGRI. Números da agropecuária catarinense - 2018. Florianópolis, SC, 2018.