



Elaboração de bolo a partir da biomassa de banana verde enriquecido com cenoura em pó.

Mariana Souza Menezes¹, Ana Paula Trindade Rocha²

Resumo:

A biomassa de banana verde é um grande potencial que pode ser industrialmente aplicada a uma variedade de produtos em detrimento de não interferir nos atributos sensoriais dos outros ingredientes, além de ter propriedades funcionais, especialmente a presença de amido resistente. O uso deste pode ser aplicado como substituto de atributos em alimentos, como por exemplo, em bolos, agregando valor nutricional e fazendo com que este fique isento de glúten ao substituir a farinha de trigo pela biomassa. Neste cenário de valor nutritivo, entra a cenoura que possui um alto teor de vitaminas. O estudo teve por objetivo avaliar a o potencial da biomassa na produção de bolo agregado a cenoura liofilizada. Para isso foi utilizado 4 formulações diferentes de bolos: o controle, com farinha de trigo; com biomassa só polpa (BBP); com biomassa integral (BBI) que é composta de polpa e casca; com 50% da biomassa só polpa e 50% da biomassa integral. Essas formulações foram submetidas a análise físico química, análise de textura e armazenamento. Para o teor de açúcares as formulações com biomassa de banana apresentaram valores abaixo ao do bolo tradicional. Os resultados encontrados sugerem a viabilidade do uso da biomassa de banana verde em bolos, o que, poderá elevar o valor nutricional desse tradicional alimento e aumentar o leque de alimentos isentos de glúten.

Palavras-chave: biomassa, banana verde, glúten, cenoura.

¹Mariana Souza Menezes do <Engenharia de Alimentos>, Departamento de Engenharia de Alimentos, UFPA, Campina Grande, PB, e-mail: emaildoaluno@seuprovedor.com

²<Doutorado>, <Função>, Departamento de Engenharia de Alimentos, UFPA, Campina Grande, PB, e-mail: ana_trindade@yahoo.com.br

Cake formulation using biomass of green banana adding as improvement carrot powder.

ABSTRACT

Green banana biomass is a great potential that can be industrially applied to a variety of products rather than interfere with the sensory attributes of other ingredients, as well as having functional properties, especially the presence of resistant starch. The use of this can be applied as a substitute for attributes in foods, such as in cakes, adding nutritional value and making it gluten free by replacing wheat flour with biomass. In this scenario of nutritive value, enters the carrot that has a high content of vitamins. The objective of this study was to evaluate the potential of biomass in the production of cake added to powder carrot. For this, 4 different formulations of cakes were used: the control, with wheat flour; With pulp of banana biomass (BBP); With integral biomass, adding the skin of the banana, (BBI); With 50% of the biomass only pulp and 50% of the integral biomass. These formulations were submitted to chemical physical analysis, texture analysis and storage. For the sugar content, the formulations with banana biomass presented values below that of the traditional cake. The results suggest the feasibility of using green banana biomass in cakes, which may increase the nutritional value of this traditional food and increase the range of gluten-free foods.

Keywords: biomass, green banana, gluten, carrot.