

BARRA DE NUTRIENTES A PARTIR DO CORAÇÃO DA BANANEIRA

ALUNA: HANNA FLORIANI SCHNEIDER

ORIENTADOR: PROF. LINSMAR NASCIMENTO LENARTOVICZ

BOM JESUS DIVINA PROVIDÊNCIA - JARAGUÁ DO SUL | SC

INTRODUÇÃO

Tendo em vista fatores como a fome, o desperdício alimentar, a contaminação do meio ambiente e a dificuldade de acesso a uma alimentação de integridade nutricional nas regiões periféricas, o trabalho tem como objetivo utilizar de uma **Planta Alimentícia Não Convencional** - o coração da bananeira - para buscar uma alternativa de minimização do problemas já citados que encontramos na sociedade brasileira.



Propriedade do Coração da Bananeira:

- fonte riquíssima de fibras;
- baixo custo;
- rico em proteínas e carboidratos;
- fonte de minerais;
- alto teor de nutrientes e vitaminas;
- auxilia contra diabetes, asma, anemia e reconstrução de tecidos internos.

OBJETIVO: manter os benefícios do alimento e tentar minimizar os problemas socioambientais através da confecção de uma barra de nutrientes a partir do coração da bananeira.

DESENVOLVIMENTO

Pesquisa Bibliográfica -> busca de técnicas para o manuseio do coração da bananeira e consolidação da dinâmica do projeto.

Manuseio in natura -> foram utilizados processos de imersão em ácido cítrico para a oxidação e a retirada dos estames e carpelos para eliminação do amargor.

Confecção da barrinha -> após trituraar o coração da bananeira de forma a formar uma massa para a base da mistura, a junção do alimento com pasta de amendoim, mel, aveia e oleaginosas (castanha-do-pará e castanha-de-caju), obtivemos o produto final.



RESULTADOS

Além dos testes práticos foram realizados testes sensoriais e pesquisas de mercado, que demonstraram uma grande aceitação do produto no mercado e um ótimo sabor e custo-benefício (de acordo com os entrevistados)!

CONCLUSÕES

POR FIM: nossa maior pergunta foi respondida: **é, sim, possível** manusear o coração da bananeira e incrementá-lo na alimentação cotidiana das pessoas por meio de uma barra de nutrientes.

Porém, ainda é necessário seguirmos com os **PRÓXIMOS PASSOS** de teste de segurança alimentar, formulação da tabela de valores nutricionais e, o mais importante, a **receita definitiva** da barrinha - que já foram iniciados.

REFERÊNCIAS

SALVADOR, Isabel; **Consumer Acceptability of Banana Blossom Sisig.** <https://jurnal.unej.ac.id/index.php/prosiding/article/view/7086/5125>

SCIELO - SAGLIO-YATZIMIRSKY, Marie-Caroline; **A comida dos Favelados.** https://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0103-40142006000300014

DA SILVA, Ariany; SARTORI, Giliani; DA OLIVEIRA, Andrea; **Composição Nutricional do Coração da Bananeira e sua Utilização como Alimento Alternativo.** <http://revista2.grupointegrado.br/revista/index.php/sabios/article/view/1612/595>

MÉTODOS

