



HIPÓTESE

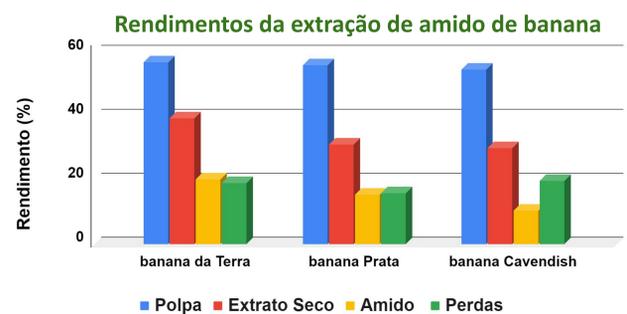
É possível a substituição total ou parcial de polvilho de mandioca e farinha de trigo por amido de banana na formulação de produtos alimentícios tradicionais, com aceitação sensorial satisfatória, por consumidores adolescentes.



OBJETIVOS

- Extrair amido de banana: "Prata", "Terra" e "Cavendish".
- Avaliar a substituição de polvilho de mandioca e farinha de trigo por amido de banana em produtos da agroindústria de alimentos.
- Avaliar a aceitação e o perfil sensorial por provadores não treinados.

RESULTADOS

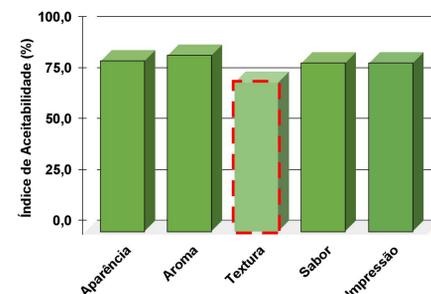


METODOLOGIA

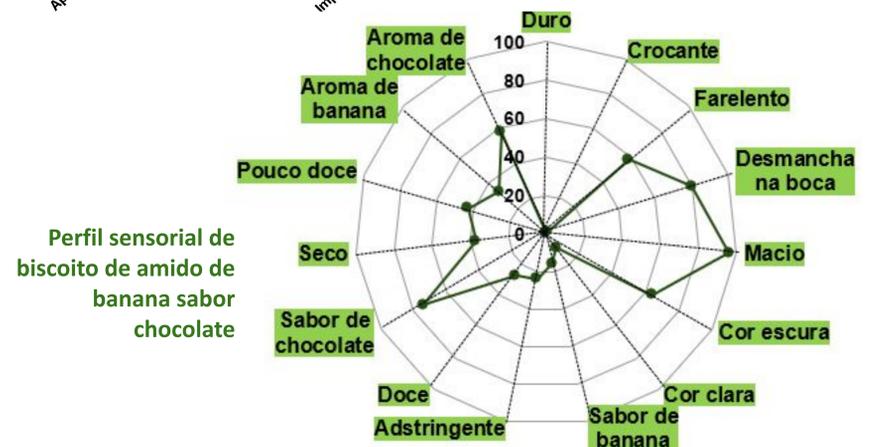
1 - Extração do amido



2 - Desenvolvimento de novos produtos



Aceitabilidade de biscoito de amido de banana sabor chocolate por adolescentes.



3 - Análise sensorial de biscoito com amido de banana

- Biscoito com substituição total da farinha de trigo por amido de banana
- Provadores não treinados (n = 100), sendo 95% com idade de 13 a 17 anos (público alvo)
- O índice de aceitabilidade foi determinada por meio de escala hedônica de 9 pontos
- O perfil sensorial foi determinado pelo método Check-all-that-apply (CATA)

CONCLUSÕES

- O rendimento da extração do amido pode ser aprimorado com o uso de centrífuga na etapa de drenagem da água.
- A substituição total de farinha de trigo por amido de banana em formulação de biscoito teve aceitação sensorial satisfatória, sendo que o perfil sensorial obtido mostrou a necessidade de melhoria em relação à textura.
- O Brasil apresenta potencial para a exploração comercial do amido de banana e foi validado o seu emprego em alimentos como substituto de amidos e farinhas.

Ingredientes Padrão (Modificado) para biscoito cookie	
farinha de trigo (amido de banana, soro de leite, cacau em pó)	
margarina (manteiga)	
sacarose	
cloreto de sódio	
bicarbonato de sódio	
água (+ água)	

REFERÊNCIAS

- DUTCOSKY, S. D. *Análise sensorial de alimentos*. 3ª edição, revista e ampliada. Coleção Exatas, Curitiba, 2019.
- LEONEL, M.; et al. Extração e caracterização do amido de diferentes genótipos de bananeira. *Revista Brasileira Fruticultura*, Jaboticabal - SP, Volume Especial, E. 599-605, out de 2011.
- PAIVA, G. *Impacto do processamento sobre os teores de amido resistente e lentamente digerível em banana verde*. Viçosa, MG: (Dissertação Doutorado) Ciência e Tecnologia de Alimentos - Universidade Federal de Viçosa. 2018.