

- XXVII Seminário de Iniciação Científica
- XIV Seminário Integrado de Ensino, Pesquisa e Extensão - SIEPE



UTILIZAÇÃO DA BIOMASSA DE BANANA VERDE EM SUBSTITUIÇÃO À GORDURA E REDUÇÃO DE AÇÚCAR NA QUALIDADE DOS BOLOS

Pesquisador(es): PASINI, Elis Joana; DE CARLI, Eliane

Instituição de Ensino Superior/Curso: Universidade do Oeste de Santa Catarina (Unoesc),
Curso de Farmácia

Área: Ciências da vida e saúde

Introdução: A alimentação saudável é caracterizada pela diversidade do consumo alimentar, respeitando-se as características sociais e culturais da formulação. Neste sentido, o Guia Alimentar para a População Brasileira (2014) destaca a importância da inclusão de alimentos, tais como cereais integrais, leguminosas, laticínios desnatados, proteína de origem animal com baixo teor de gordura saturada, a fim de suprir as necessidades energéticas diárias da população. Além disto salienta-se a relevância do consumo diário regular de diferentes frutas e vegetais, com o intuito de garantir o aporte de fibras, vitaminas e minerais necessários ao desenvolvimento saudável da população. Os substitutos de gorduras surgiram com o intuito de reduzir o teor calórico dos produtos alimentícios, podendo ser empregados na substituição total ou parcial da gordura em determinada preparação. Contudo a retirada de lipídeos das preparações acarreta perdas na qualidade tecnológica e sensorial, o que leva a indústria a aperfeiçoar os estudos nesta área, a fim de utilizar ingredientes com características semelhantes aos da gordura e aumentar a aceitabilidade do produto modificado. (ATKINSON, 2011; O'SULLIVAN, 2015).

Objetivo: Durante a pesquisa analisaremos o efeito da biomassa de banana verde na substituição de gordura e açúcar sobre diferentes quantidades: 0%, 25%, 50%, 75%, 100%. Determinaremos o perfil sensorial e a aceitabilidade dos bolos desenvolvidos, alterações de padrões microbiológicos durante dez dias e também a composição físico-química das formulações. **Método:** Foram produzidos formulações de bolos com 0, 25, 50, 75 e 100% de Biomassa de Banana Verde substituindo gordura e açúcar. Os demais ingredientes foram os normalmente

- XXVII Seminário de Iniciação Científica
- XIV Seminário Integrado de Ensino, Pesquisa e Extensão - SIEPE



utilizados para bolos: farinha de trigo, ovos, açúcares e manteiga. Todas as formulações foram submetidas a testes sensoriais por meio de escala hedônica de nove pontos e determinamos o perfil sensorial pelos testes de Check-all-that-apply (CATA) em amostras de 0, 25, 50, 75, 100% de Biomassa de Banana Verde substituindo a gordura e o açúcar. As formulações produzidas foram submetidas às análises microbiológicas de bolores e leveduras, coliformes termotolerantes, bactérias aeróbias mesófilas e bacillus cereus. **Resultados:** Os bolos com 0% e 25% de substituição obtiveram maior aceitação nas análises sensoriais. As formulações não obtiveram nenhum resultado positivo nas análises microbiológicas, nas análises físico-químicas os resultados se mostraram condizentes com os níveis de substituição dos ingredientes. **Conclusão:** O referente projeto teve como objetivo a substituição de gordura e açúcar por farinha de biomassa de banana verde em formulações de 0%, 25%, 50%, 75% e 100%. Conforme os resultados das análises sensoriais apresentados acima, comparando os diferentes níveis de substituições de ingredientes e levando em conta os hábitos costumeiros dos avaliadores, podemos afirmar que até a formulação com 100% de substituição teve boa aceitação. Nas análises microbiológicas, não houveram resultados positivos.

Palavras-chave: Bolo; biomassa de banana verde, saúde.

E-mails: elis98p@outlook.com