



## POTENCIAL TECNOLÓGICO E NUTRICIONAL DA BANANA VERDE (*Musa spp.*) NO DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS: UMA REVISÃO DE LITERATURA

Allanis Maria dos Santos Gomes<sup>1\*</sup>, Neide Kazue Sakugawa Shinohara<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Graduanda do curso de Bacharelado em Gastronomia. Universidade Federal Rural de Pernambuco – UFRPE. allanis.maria@ufrpe.br

<sup>2</sup>Docente da Universidade Federal Rural de Pernambuco – UFRPE. neide.shinohara@ufrpe.br

### RESUMO

A banana verde (*Musa spp.*) é a segunda fruta mais cultivada no mundo, mas sua alta perecibilidade gera perdas significativas pós-colheita. Alternativamente, seu processamento na forma de farinha tem ganhado destaque devido ao elevado teor de amido resistente, fibras e compostos bioativos, com benefícios comprovados à saúde metabólica. Adicionalmente, a casca, que representa até 35% do fruto e é normalmente descartada, apresenta potencial como ingrediente funcional. O presente resumo teve como objetivo revisar a literatura sobre o potencial tecnológico e nutricional da banana verde e de seus subprodutos no desenvolvimento de produtos alimentícios. A revisão foi conduzida na base SciELO, utilizando os descritores “green banana flour”, “*Musa spp.*” e “food applications”, abrangendo publicações dos últimos 10 anos. Estudos indicam que a farinha de banana verde apresenta propriedades tecnológicas promissoras, como capacidade de retenção de água comparável à farinha de trigo, e espessamento similar, sendo o processo de secagem determinante para a qualidade final, com temperaturas ideais abaixo de 60°C para preservar compostos bioativos. A farinha de banana verde tem sido aplicada com sucesso em biscoitos, pães e massas, com formulações contendo até 30% de farinha de banana apresentando boa aceitação sensorial. A casca, por sua vez, quando incorporada em pães e produtos cárneos, promove aumento de fibras e redução do teor de gordura, embora concentrações superiores a 2% em embutidos possam comprometer a aceitação sensorial. Do ponto de vista nutricional, a farinha de banana verde é rica em amido resistente tipo II, fibras e compostos fenólicos, contribuindo para a redução de índice glicêmico e do colesterol. A casca, especialmente na fase verde, apresenta teores de antioxidantes e atividade antimicrobiana superiores à polpa, consolidando-se como ingrediente funcional promissor. A polpa da banana verde e sua casca constituem matérias-primas de elevado potencial tecnológico e nutricional, aptas para o desenvolvimento de produtos com apelo funcional, redução de perdas pós-colheita e agregação de valor a resíduos agroindustriais. Futuras pesquisas devem focar na otimização de processos para preservar compostos bioativos e na determinação de concentrações ideais para diferentes matrizes alimentícias.

**Palavras-chave:** Banana verde. Farinha. Propriedades funcionais.