

## TRABALHO CIENTÍFICO - EXEMPLO DE ÁREA TEMÁTICA

### **CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE PÉ DE MOLEQUE ELABORADO COM ADIÇÃO DE LINHAÇA, CACAU E CASCA DE BANANA**

*Isabela Carlos Telles Pereira (isabela.ctelles@hotmail.com)*

*Thamiris Silva Amancio (amanciothamiris@gmail.com)*

*Ana Beatriz Werneck Rocha (beatrizwerneck2008@hotmail.com)*

*Rafaela França De Souza (rafaela.fsouza98@gmail.com)*

*Cristiane De Albuquerque Mello (cristianemello71@yahoo.com)*

Introdução: Há uma preocupação crescente pelas indústrias alimentícias em diminuir os desperdícios de partes de frutas e vegetais que são geradas na cadeia de cultivo e processamento, no intuito de reduzir o impacto ambiental. A banana se destaca como a fruta mais frequentemente referida pela população brasileira no consumo alimentar à medida que a casca intensifica os altos índices de desperdício principalmente durante a sua manipulação, seja em nível domiciliar ou industrial. Do ponto de vista nutricional cascas, bagaços e sementes são excelentes fontes de fibras e podem conter compostos bioativos, benéficos a saúde, em proporções maiores que as suas respectivas partes comestíveis mais conhecidas. O aproveitamento integral de alimentos é uma alternativa nutritiva, de baixo custo e um caminho para amenizar os agravos ambientais. O pé de moleque é considerado uma receita familiar presente em diversas comemorações, circundado de derivações, o que viabiliza uma opção saudável na sua versão modificada proposta neste trabalho para aqueles que desejam alternativas de alimentos funcionais, tendo em vista o alto teor

nutritivo presente em cascas de alimentos, associadas a práticas sustentáveis em seu plano alimentar visando amenizar os elevados índices de desperdício de alimentos no Brasil e para contribuir com segmentos de produtores rurais de banana do município de Petrópolis. Objetivo: Desenvolver e avaliar a composição físico-química do pé de moleque adicionado de casca de banana, linhaça e cacau. Material e métodos: Os ingredientes foram adquiridos em estabelecimentos comerciais da cidade de Petrópolis, RJ. Para a elaboração utilizou-se: 39,88% de água; 27,60% de amendoim torrado; 17,18% de açúcar mascavo; 9,20% de casca de banana; 4,91% de linhaça e 1,23% de cacau. As determinações de umidade, lipídeos e cinzas foram realizadas em duplicatas de amostras e os teores de carboidratos por diferença, segundo as normas analíticas do Instituto Adolfo Lutz (2008). As análises foram realizadas no laboratório tecnologia de alimentos do Centro Universitário Arthur Sá Earp Neto (UNIFASE). A proteína e os demais nutrientes foram calculados com base na Tabela Brasileira de Composição de alimentos (TBCA), em casos de ausência de dados, utilizou-se o rótulo do alimento. O valor calórico foi calculado a partir da soma das calorias correspondentes para proteínas, lipídeos e carboidratos. Os dados obtidos foram expressos em 100g de alimentos, avaliados e comparados a legislação vigente quanto ao parâmetro umidade. Resultados e discussão: os valores encontrados de umidade, cinzas, proteínas, carboidratos, lipídios e valor energético foram, respectivamente, 16,92g%, 2,31g%, 19,00g%, 45,44g%, 16,33g% e 404,73 kcal/100g. O parâmetro umidade não atendeu a legislação vigente (= 8%, ANVISA). Este indicador possivelmente se relaciona com a capacidade de retenção de água da casca de banana e a quantidade de fibras presente na formulação favorecendo o aumento da absorção de água, o que afeta a estabilidade do produto, a conservação e o armazenamento devido a aceleração do crescimento microbiano. O teor de cinzas é justificável pela alta concentração de minerais presentes nos alimentos, (em especial os açúcares), como o cálcio, fósforo, potássio e magnésio. Destaca-se que a adição de linhaça e amendoim contribuíram com o aumento do teor de proteínas, lipídios e valor calórico. Sugere-se avaliação sensorial da formulação para verificar a aceitabilidade quanto aos atributos sabor, aroma e textura. Ressalta-se que este trabalho fez parte de uma proposta de melhorar uma receita familiar para agregação de melhor valor nutricional como estratégia de metodologia ativa. Conclusão: há viabilidade de obtenção de um doce alternativo saudável, sustentável e de baixo custo. Entretanto, apesar desses estudos demonstrarem resultados promissores é necessário ampliar ainda mais essas pesquisas de inovação alimentar e aprimoramento de produtos já

existentes, a fim de reduzir os impactos ambientais, atender a demanda do mercado e contribuir para a saúde dos consumidores.