

## RESUMO EXPANDIDO - NUTRIÇÃO

### **ACEITABILIDADE DO BRIGADEIRO DE BIOMASSA DE BANANA VERDE ENTRE ALUNOS DO ENSINO FUNDAMENTAL DE UMA ESCOLA DE GARANHUNS-PE.**

*Tainá De Arandas Medeiros (taina\_arandas@hotmail.com)*

*Nathália Olveira Araújo Da Mota (nathyoaraujo@gmail.com)*

*Márcia Virgínia Bezerra Ribeiro (mribeiro3@unifavip.edu.br)*

#### RESUMO

**Introdução:** A banana é uma fruta bem aceita pela população, no Brasil ainda perde-se muito deste alimento após a sua colheita. Uma das formas de prevenir as perdas é utilizar a banana ainda verde, produzindo uma biomassa através da cocção das bananas juntamente com as cascas. O brigadeiro feito com a biomassa é uma preparação saborosa e nutritiva em comparação ao brigadeiro tradicional e a biomassa não confere o sabor adstringente da banana verde à preparação. **Objetivo:** Avaliar a aceitabilidade do brigadeiro de biomassa de banana verde entre os alunos do 5º ano do ensino fundamental I, do colégio XV de Novembro, na cidade de Garanhuns-PE. **Método:** A preparação foi elaborada em uma oficina culinária realizada por duas estudantes do curso de graduação em Nutrição da UNIFAVIP/DeVry, como atividade integrante do Estágio Supervisionado em Nutrição Social, com alunos do 5º ano no dia 18 de novembro do ano de 2016. À medida que se acrescentava os ingredientes à preparação, falou-se dos seus benefícios, dando ênfase à biomassa de banana explicando suas propriedades, valor nutricional (vitaminas, minerais, e fibras) e a presença do amido resistente, que se encontra presente quando a fruta ainda está verde. Ao final da oficina, os alunos receberam uma amostra do brigadeiro e preencheram uma ficha (escala hedônica) para avaliação da aceitabilidade da preparação contendo cinco faces correspondendo respectivamente a 5 (adorei), 4 (gostei), 3 (indiferente), 2 (não gostei) e 1 (detestei). **Resultados:** Dos 32 alunos que participaram da oficina, 81% adoraram a preparação, 16% gostaram e apenas 3% foi indiferente, deste

modo o brigadeiro teve 97% de aceitabilidade da população analisada. Conclusão: Constatou-se com esse trabalho, a possibilidade de desenvolvimento de outras receitas utilizando a biomassa da banana verde. Por causa da sua rica composição, pode ser uma alternativa alimentar econômica cujo consumo contribui para o bom funcionamento do intestino e pode ser recomendada no preparo de alimentos alternativos enriquecidos em relação aos tradicionais. Essa e outras preparações também podem ser utilizadas como forma de ampliar a oferta de produtos para indivíduos que apresentam tais restrições e de auxiliar na promoção de qualidade de vida, considerando-se o fácil acesso da população à banana verde, seu baixo custo e elevado teor de amido resistente e fibras, bem como o maior rendimento que confere à preparação.

**Palavras-chave:** biomassa de banana; escolar; análise sensorial.