

Produto agroindustrial: pão de forma com farinha de banana verde



A farinha de banana verde é um ingrediente que pode ser associado à farinha de trigo para produzir pão de forma com teor de amido resistente maior que o presente no pão de forma tradicional. O amido resistente contribui para o controle de doenças crônicas, como a obesidade e o diabetes, para a redução do índice glicêmico dos alimentos, e para o desenvolvimento de bactérias benéficas responsáveis pela manutenção da saúde intestinal. As propriedades fisiológicas do amido resistente são semelhantes às das fibras alimentares, destacando-se a redução do pH intestinal, a formação de ácidos graxos de cadeia curta, o aumento no volume das fezes, o aumento da tolerância à glicose e a redução dos níveis de lipídios.

A Embrapa Mandioca e Fruticultura e a Faculdade Maria Milza produziram uma farinha de banana a partir da variedade Terra Maranhão e, em parceria com uma panificadora localizada em Cruz das Almas – Bahia desenvolveram duas formulações de pão de forma com 15% e 20% de farinha de banana, a fim de comparar a composição e a aceitação sensorial das mesmas em relação ao pão de forma tradicional. As formulações dos pães estão apresentadas na Tabela 1, e os pães produzidos, na Figura 1.

Tabela 1. Formulações utilizadas para a obtenção dos pães de forma

Ingredientes	Pão Tradicional	Pão com 15% de FBV	Pão com 20% de FBV
Farinha de trigo	1,2 kg	1,02 kg	0,96 kg
Farinha de banana	-	0,18 kg	0,24kg
Leite UHT integral	700 ml	700 ml	700 ml
Açúcar	50 g	50g	50g
Sal	20 g	20 g	20 g
Melhorador de Farinha	20 g	20 g	20 g
Gordura vegetal	4 g	4 g	4 g
Fermento biológico	6 g	6 g	6g

FBV - Farinha de banana verde produzida com a variedade Terra Maranhão



Foto: Eliseth de Souza Viana

Figura 1. Pães de forma.

- 1: Controle;
- 2: com 15% de farinha de plátano verde;
- 3: com 20% de farinha de plátano verde.

A utilização da farinha de banana verde na formulação de pão de forma, em substituição à farinha de trigo nos níveis de 15% e 20% resultou em um produto com 4,5 vezes mais amido resistente que o pão de forma tradicional e menor valor proteico, conforme Tabela 2. As demais características avaliadas foram semelhantes.

Tabela 2. Características da farinha de banana e dos pães de forma elaborados.

Características avaliadas	Farinha de banana	Pão de forma tradicional	Pão com 15% de FBV	Pão com 20% de FBV
Amido Resistente (%) [*]	56,29±3,47	0,65b	2,56a	2,95a
Umidade (%) ^{n.s}	6,69±0,90	32,77	34,71	34,28
Cinzas (%) ^{n.s}	1,60±0,06	2,32	2,34	2,37
Proteína (%) ^{n.s}	2,66±0,04	10,60a	8,83b	8,74b
Lipídeos (%) ^{n.s}	0,61±0,12	1,85	1,85	2,04
Fibras ⁽¹⁾ (%)	5,42	3,12	3,22	3,22
Carboidratos (%) ^{n.s}	83,02±0,75	49,34	48,95	49,36
VCT ² (Kcal/100g) ^{n.s}	348,21±3,98	256,43	247,8	250,71

^{n.s.} não significativo ao nível de 5% de probabilidade; ^{*} médias seguidas por letras diferentes, na linha, diferem entre si a 5% de probabilidade pelo teste de Tukey; ¹ dados provenientes de uma repetição experimental; ⁽²⁾ VCT: Valor Calórico Total.

Os pães foram degustados e avaliados por 71 consumidores no laboratório de Ciência e Tecnologia de Alimentos da Embrapa no segundo semestre de 2016. Considerando a aceitação global, o pão de forma tradicional foi aceito por 97% dos consumidores, enquanto os pães de forma com FBV foram aceitos por 94,40%, mostrando que o novo produto apresentou elevada aceitação sensorial.

Apoio:



Embrapa Mandioca e Fruticultura

Rua Embrapa - s/nº, Caixa Postal 007, 44380-000, Cruz das Almas, BA

Fone: (75) 3312-8048 Fax: (75) 3312-8097

www.embrapa.br/mandioca-e-fruticultura/

Informações

www.embrapa.br

www.embrapa.br/fale-conosco/sac

www.embrapa.br/produtos-e-mercado/cultivares



Dezembro/2017. On-line.
Julho/2018. On-line.