

# PRODUÇÃO DE BANANA-PASSA E AVALIAÇÃO SENSORIAL

CARDOSO, F.F.<sup>1\*</sup>; CELESTINO, S. M. C<sup>2</sup>; FARIA, D.A.<sup>3</sup>; SIMÕES, C.O.<sup>4</sup>; VICENTINI, G.C.<sup>5</sup>; BRANDÃO, L.S.<sup>6</sup>; ARAÚJO Júnior, I.O.<sup>7</sup>.

<sup>1</sup>Bolsista da Funarbe, Universidade Federal de Lavras - UFLA 1, \*fe.ferreira07@gmail.com;<sup>2</sup>Embrapa Cerrados, Planaltina-DF;

<sup>3</sup>Embrapa Cerrados, Planaltina-DF. <sup>4</sup>Faculdade da Terra de Brasília – FTB, Brasília-DF; <sup>5</sup>Centro Universitário de Brasília – UNICEUB, Brasília, DF; <sup>6</sup>Universidade Paulista – UNIP, Brasília, DF; <sup>7</sup>União Pioneira de Integração Social- UPIS, Planaltina-DF.

## Introdução

O Brasil é um dos maiores consumidores mundiais de bananas (*Musa spp.*), mas também é o país com maior índice de desperdício dessa fruta. Como alternativa, a desidratação é um método que garante melhor conservação das frutas e, industrialmente, é feita por meio de sua secagem, ou seja, retira-se água por meio do calor produzido artificialmente (SOUSA, 2004).

As indústrias nacionais, a maioria de porte caseiro, utilizam-se de técnicas tais que o produto obtido é de coloração bem escura, consistência firme e sabor pouco persistente de banana, tornando-se um produto pouco apreciado.

Os objetivos deste estudo foram produzir banana-passa submetida a quatro tratamentos, avaliar sensorialmente, e comparar com um produto comercial.

## Material e Métodos

As bananas da variedade nanica foram adquiridas no mercado local e selecionadas considerando-se a uniformidade, firmeza e ausência de injúrias. As bananas foram divididas em quatro lotes e submetidas aos seguintes tratamentos:

- Tratamento 1: pré-desidratação osmótica em solução de sacarose a 62 °Brix durante 6 horas
- Tratamento 2: solução de ácido cítrico 4% + sulfito de sódio 1% durante 3 minutos
- Tratamento 3: solução de sulfito de sódio 2% durante 3 minutos
- Tratamento 4: sem pré-tratamento.



Figura 1. Disposição das bananas para secagem em estufa.

Após os tratamentos foi determinado o teor de umidade antes da secagem em estufa, onde se obteve um teor de 42%, 73%, 74% e 77% para os Tratamentos 1, 2, 3 e 4 respectivamente. A desidratação foi feita em estufa com circulação de ar a 70 °C nas primeiras duas horas e 60 °C no restante do tempo de secagem, que foi de aproximadamente 42 horas até obter umidade de aproximadamente 20%. Os atributos sensoriais foram avaliados por 16 provadores não treinados, utilizando escala hedônica de nove pontos. Este trabalho foi desenvolvido no Laboratório de Ciência e Tecnologia de Alimentos da Embrapa Cerrados em Planaltina- DF.

## Conclusões

Recomenda-se a utilização de desidratação osmótica e o tratamento com sulfito de sódio para a produção de banana-passa.

## Resultados e Discussão

A amostra com pré-desidratação osmótica obteve a maior aceitação nos atributos cor, sabor e textura com 100 % de aceitação. O atributo aroma obteve 75 % de aceitação para essa amostra. A segunda amostra mais bem aceita foi a tratada com solução de sulfito de sódio 2% com percentual de aceitação nos atributos cor, aroma sabor e textura de 93,8%; 81,3%; 81,3% e 87,5%, respectivamente. A amostra de maior recusa foi a que não sofreu nenhum tratamento, com percentuais de não aceitação nos atributos cor, aroma sabor e textura de 87,5%; 18,75%; 37,5% e 43,75%, respectivamente; seguida da amostra comercial com percentuais de não aceitação de 68,75%; 18,75%; 37,5% e 31,25%, respectivamente.

As amostras tratadas com solução de sulfito de sódio 2% e 1% obtiveram aceitação no atributo aroma de 81,25% e 87,5%, mostrando que a concentração utilizada dessa substância nos tratamentos não produz aroma desagradável no produto.

As figuras 2 e 3 mostram as porcentagens de aceitação e rejeição respectivamente do produto.

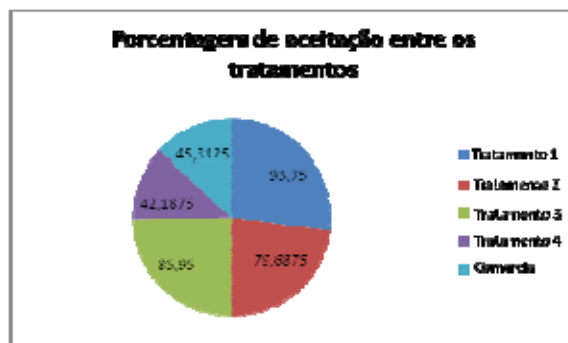


Figura 2. Percentagem de aceitação dos tratamentos incluindo todos os atributos analisados.

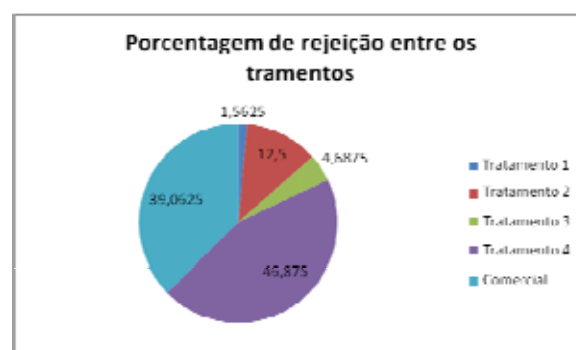


Figura 3. Percentagem de rejeição dos tratamentos incluindo todos os atributos analisados.

## Literatura Citada

SOUSA, Paulo Henrique Machado de et al. Obtenção de Banana Desidratada Osmoticamente Seguida de Secagem em Estufa. **Comunicado Técnico:** Embrapa Agroindústria Tropical, Fortaleza, CE. n. 108, p.1-3, dez. 2005. Disponível em: <www.cnpat.embrapa.br/home/down/index.php?pub/Cot\_108>. Acesso em: 10 set. 2009.