



DESENVOLVIMENTO E CARACTERIZAÇÃO DE DOCE DE BANANA EM MASSA¹

André Luis Bonfada², Tatiana Valesca Rodriguez Alicieo³. UFPEL

INTRODUÇÃO: A banana é uma das frutas mais consumidas no mundo, devido ao seu custo e também por ser cultivada na maioria dos países; apesar da grande produção, o desperdício também é grande, para evitar este, a industrialização é uma alternativa. O objetivo do presente trabalho foi avaliar a viabilidade do uso da casca da banana na elaboração de doce em massa, verificando a possível influência da substituição de 50% da polpa por casca na formulação em relação às características físico-químicas, comparando-se a aceitação, ordem de preferência e a intenção de compra destes em relação aos produtos já estabelecidos no mercado.

MATERIAL E MÉTODOS: Foram objetos do estudo, a utilização de 100% de polpa e a substituição de 50% da polpa por casca na formulação de doce em massa. Os doces foram avaliados após o processamento quanto ao pH, acidez, umidade, cinzas, açúcares redutores em glicose, açúcares não redutores em sacarose, açúcares totais em glicose e sólidos solúveis totais. Também foram avaliados os atributos sensoriais (cor, odor, sabor, espalhabilidade), preferência e intenção de compra.

RESULTADOS: Os resultados das análises físico-químicas demonstraram que não há diferença significativa entre o doce com e sem adição de casca. O pH para doces em massa deve estar entre 3,0 e 3,4. Entretanto nas amostras preparadas, os valores excederam o limite considerado pelo autor e mantiveram-se na faixa de 5,47 a 5,65 para o doce de banana sem casca e com casca respectivamente. Quanto a acidez verificou-se que está foi de 1,60% e 1,82% para o doce em massa com casca e sem casca respectivamente, estes valores são bastante elevados quando comparados com a literatura e legislação vigente. O teor de umidade variou entre 30,55% e 34,04% para o doce de banana sem casca e com casca respectivamente, ficando de acordo com a legislação. Os resultados obtidos para o teor de sólidos solúveis (°Brix) foram 63,40 e 65,30 para o doce em massa com casca e sem casca respectivamente, se aproximando do limite estabelecido pela legislação. Na determinação de cinzas os valores variaram de 1,14 a 1,36 para o doce em massa com casca e sem casca respectivamente. Os resultados obtidos para açúcares redutores em glicose no doce de banana com casca e sem casca variaram entre 4,36% e 4,56% respectivamente. Na determinação de açúcares não redutores em sacarose, obtiveram-se valores de 47,72% e 52,70% no doce de banana com casca e sem casca respectivamente. O resultado obtido no teste de açúcares totais em glicose variou entre 54,55% e 60,03% para doce em massa com casca e sem casca respectivamente.

Os atributos cor e odor no doce com casca e sem casca foram os que tiveram as menores médias na avaliação sensorial quando comparados com o doce comercial; já quanto ao sabor e espalhabilidade os três doces obtiveram médias semelhantes; em relação a preferência e intenção de compra o doce comercial superou os outros dois.

CONCLUSÕES: Os doces elaborados apresentaram, sob o ponto de vista tecnológico, adequadas características físico-químicas. Entretanto, os atributos sensoriais relacionados a aceitação, indicam que devem ser feitas melhorias na formulação do doce.



CT&I e SOCIEDADE

XVIII SEMINÁRIO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA
XV JORNADA DE PESQUISA
XI JORNADA DE EXTENSÃO

4 a 8 de OUTUBRO de 2010



¹ Curso de Especialização em Ciência dos Alimentos, Departamento de Ciências dos Alimentos, Universidade Federal de Pelotas, UFPEL, Pelotas-RS, Brasil, Email: andreluisbonfada@yahoo.com.br.

² Pós-graduando, Curso de Especialização em Ciência dos Alimentos, Departamento de Ciências dos Alimentos, Universidade Federal de Pelotas, UFPEL, Pelotas-RS, Brasil, Email: andreluisbonfada@yahoo.com.br

³ Professora Dr.^a, Departamento de Ciências dos Alimentos, Universidade Federal de Pelotas, UFPEL, Pelotas-RS, Brasil, Email: tatianavra@hotmail.com