



ACEITAÇÃO DE ALMÔNDEGA ELABORADA COM BANANA VERDE

Lemos, J.N.³, Barbosa, Y.L.³, Silva, V.P.², Souza, N.G.G.³, Moreira, R.T.¹

¹Departamento de Engenharia de Alimentos – Universidade Federal da Paraíba, João Pessoa, Paraíba, e-mail: ricardo.ufpb@gmail.com

²Mestranda em Ciência e Tec.de Alimentos – UFPB. e-mail: vanessapsv@yahoo.com.br

³Graduando do curso de Engenharia de Alimentos – UFPB.

A banana (*musa spp.*) é a fruta de maior produção e comercialização mundial, devido ao valor nutricional e preço acessível. A utilização da banana verde em conjunto com a proteína texturizada de soja na produção de almôndega é uma nova opção para pessoas com hábitos vegetarianos (total ou parcial abstinência de carnes). O mercado de produtos vegetarianos parece crescer em paralelo ao mercado dos alimentos enquadrados na categoria saudável, ambos impulsionados pela preocupação progressiva da população brasileira com a saúde e a qualidade de vida. Objetivou-se elaborar e verificar a aceitação de almôndegas elaboradas com banana verde e proteína de soja com diferentes sabores. As almôndegas foram elaboradas utilizando como base principal 83,3% da massa de banana verde cozida e 16,6% de proteína texturizada de soja hidratada. Foi aplicado o teste de aceitação utilizando a escala hedônica de 9 pontos, onde foram avaliados os atributos: aroma, sabor, textura e aceitação global, além do teste de intenção de consumo com escala de 5 pontos, com 50 potenciais consumidores com idades entre 17 e 33 anos para os três tratamentos: T1 - sabor carne, T2 - sabor galinha e T3 - sabor tempero completo. As médias foram analisadas por Anova e teste de Tukey e não apresentaram diferença sensorial significativa ($p \leq 0,05$) entre os três tratamentos analisados em nenhum dos atributos. Em relação à intenção de consumo, obtiveram-se índices aceitáveis de 72%, 78% para T1 e T2 e rejeição de 52% para T3. As almôndegas com sabor carne e galinha obtiveram elevada aceitação sensorial, demonstrando a viabilidade de alimentos à base de banana verde e proteína de soja e ao mesmo tempo sensorialmente satisfatório.