



## **FARINHA DE BANANA VERDE INTEGRAL COMO ESPESSANTE NATURAL PARA PRODUÇÃO DE BEBIDA LÁCTEA ACHOCOLATADA**

Nascimento, T.R.<sup>1</sup>.; Nascimento, L.C.V.<sup>1</sup>.; Paciulli, S.O.D.<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Departamento de Ciências Agrárias – Instituto Federal de Minas Gerais - Bambuí, Minas Gerais, e-mail: tamynasto@yahoo.com.br

O estudo teve objetivo de avaliar o uso farinha da banana verde *Musa cavendish* (caturra) e *Musa Prata* (prata) como espessante usado na produção de bebida láctea. Foram testados tratamentos para bebida láctea achocolatada formulada a partir de farinha de banana prata sem casca (T1), banana prata com casca (T2), banana caturra sem casca (T3), banana caturra com casca (T4) e a partir de espessante industrial – padrão (T5). Em análise sensorial das formulações testadas foi aplicado o teste de aceitação, na Escala hedônica de nove pontos e o teste de intenção de compra com 50 provadores não treinados, a formulação T1 tendo melhor aceitação em aroma e cor, e T5 em textura e sabor, na impressão global os tratamentos T1 e T5, não diferiram entre si, para intenção de compra as medias mais altas foram T1 = 44%, T2 = 38% e T5 = 64% que certamente compraria. Foi avaliado o rendimento da farinha obtida a partir da banana verde obtendo valores de 19,67% e 16,17%, para banana Prata verde com e sem casca e 13,71% e 19,32%, para banana Caturra com e sem casca respectivamente. Em avaliação de armazenamento foi analisado pH, por meio de pHmetro, onde no 7º dia variando de 6,60 e 6,85 e no 15º dia de 5,23 e 5,51. Na avaliação visual não foi notado alteração na coloração e nem na textura, porém pequena alteração quanto ao aroma. Com o desenvolvimento deste produto e análises executada observou ser viável a substituição da farinha de banana verde como espessante na indústria de alimentos.

**Agradecimentos:** FAPEMIG