



VII Congresso de Pesquisa e Extensão da
FSG
V Salão de Extensão

<http://ojs.fsg.br/index.php/pesquisaextensao>

ISSN 2318-8014



**DESENVOLVIMENTO DE PRODUTO: PICOLÉ DE BIOMASSA DE BANANA
VERDE**

Maria Antônia Pezzi^a, Luane Martins Maciel^a, Júlia Mayumi Maciel Hada^a, Cleonice Salete Campanholo^a, Nicole Teixeira Sehnem^{a*}

*Autor correspondente (Orientador)

Nicole Teixeira Sehnem,

Endereço: Rua Os Dezoito do Forte, 2366 - Caxias do Sul - RS -

CEP: 95020-472

Palavras-chave:

Produto. Desenvolvimento. Biomassa.
Banana verde. Nutrição.

INTRODUÇÃO/FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA: A banana é a quarta fruta mais valorizada mundialmente devido ao seu valor nutricional, que além de amido e fibras, também possui vitaminas como as do complexo B, vitamina A e C, além de minerais como potássio e fósforo (IROANAGACHI *et al.*, 2015; SASIPTIYA *et al.*, 2012). A sua forma verde, especificamente, é muito usada para tratamento e controle de doenças como diabetes, devido à sua ação anti-hiperglicídica (OBOH & SHODEHINDE, 2013). A banana verde também apresenta inúmeros compostos antioxidantes que, quando expostos à altas temperaturas (como na cocção, utilizada no processo de produção da biomassa), aumentam suas atividades devido à liberação de fenólicos ligados a parede celular e a oxidação e polimerização de compostos presentes no fruto (SASIPTIYA *et al.*, 2012). Com o intuito de oferecer um produto saudável, avaliou-se a possibilidade de produzir um picolé de biomassa, onde esse leva na composição como ingrediente base banana verde, possibilitando uma variedade de sabores, por não apresentar sabor característico.

MATERIAL E MÉTODOS: Para o desenvolvimento do produto, foram realizadas pesquisas direcionadas ao público geral, analisando as necessidades de mercado e possíveis produtos semelhantes já existentes. Não foi encontrado produto com os mesmos ingredientes de fabricação no mercado, sendo os tradicionais de suco artificial adoçado, com frutas, e com base a partir de leite, sendo esses com conservantes em sua composição. Inicialmente foi escolhido como sabor principal o cacau, devido a sua popularidade e aceitação. Foram realizados testes de aceitação do produto final com o público alvo, teste de validade, custo de produção e elaboração de embalagem. **RESULTADOS E DISCUSSÕES:** Após os primeiros testes de desenvolvimento, optou-se por adicionar

pedaços de amendoim juntamente com pasta de amendoim, para acrescentar sabor e crocância. Depois, optou-se também por adicionar o leite de coco, para dar um aspecto de textura mais homogêneo. Os testes de durabilidade em conservação à -18º graus, demonstraram que o produto não perde suas características pelo período de um mês ou 30 dias. Com base no processo de produção, onde o mesmo é caracterizado por ingrediente majoritário in natura, foi vinculado o valor de venda inicial do produto em R\$4,00, onde inclui R\$1,00 do custo de obra-prima, R\$1,00 de custo de mão-de-obra, R\$1,00 para a embalagem e R\$1,00 de lucro total. Dos entrevistados, 6 pessoas relataram consumir picolé mais de 2X na semana no período do verão, 1 relatou não consumir e 3 pessoas informaram que se pudessem iriam consumir todos os dias. Quanto a análise sensorial: 6 pessoas opinaram como “gostei regularmente”, em uma escala de 1 a 9, sendo essa a de número 7; 1 pessoa com o resultado de “gostei muito”, resultado 8 no parâmetro de 1 a 9; e 3 pessoas optando por “gostei ligeiramente”, sendo 6 em uma escala de 1 a 9. Quanto aos parâmetros de aparência, odor e sabor, o resultado foi considerado “bom”. **CONCLUSÃO:** O produto foi considerado bom em termos de análise. A maior objeção apresentada foi referente à textura do produto, onde os analisadores informaram ser um produto com maior cremosidade, que não derrete com a mesma facilidade dos picolés tradicionais. Ainda assim, sua inserção no mercado torna-se interessante para o público que necessita de opções e referências de produtos saudáveis.

REFERÊNCIAS

IROAGANACHI, M.; ELEAZU, C. O.; OKAFOR, P. N.; NWAOHU, N. Effect of Unripe Plantain (*Musa paradisiaca*) and Ginger (*Zingiber officinale*) on Blood Glucose, Body Weight and Feed Intake ok Streptozotocin-induced Diabetic Rats. **The Open Biochemistry Journal**, v. 0, p. 1-6, 2015.

OBOH, G.; SHODEHINDE, A. A. Antioxidant properties of aqueous extracts of unripe *Musa paradisiaca* on odium nitroprusside induced lipid peroxidation in rat pâncreas *in vitro*. **Asian Pacific Journal of Tropical Biomedicine**, v. 3, n. 6, p. 449-457, 2013.

SASIPTIYA, G.; MARIA, C. L.; SIDDHURAJU, P. Influence of pressure cooking on antioxidante activity of wild (*Ensete superbum*) and comercial banana (*Musa paradisiaca* var. *Monthan*) unripe fruit and flower. **Association of Food Scientists & Technologists**, India, Aug/2012;