

Nutrição

## **COMPOSTOS FENÓLICOS TOTAIS EM MASSA DE BANANA DESIDRATADA COM FLORES COMESTÍVEIS**

Maria Clara de Santa Anna Silva - 3º período de Nutrição, UFLA, PIVIC/UFLA

Carolina Valeriano de Carvalho - Professora do Departamento de Nutrição, UFLA - carolina@ufla.br. Orientadora. - Orientador(a)

Katiúcia Alves Amorim - Coorientadora, Pós-graduanda do Departamento de Engenharia de Alimentos, UFLA

Geraldo de Sousa Cândido - Técnico de laboratório do Departamento de Nutrição, UFLA - geraldo.candido@ufla.br

Leila Aparecida Salles Pio - Professora do Departamento de Agricultura, UFLA

### **Resumo**

Na culinária, o uso de flores comestíveis têm aumentado, não só pela aparência estética que confere às preparações, mas também por serem consideradas novas fontes de nutrientes e compostos bioativos que podem trazer benefícios à saúde. Contudo, há uma carência de estudos aprofundados que visem as propriedades biológicas das flores, apesar de se ter conhecimento que, quando incluídas na alimentação, elas reduzem o risco de desenvolvimento de algumas patologias, como enfermidades cardiovasculares e alguns tipos de câncer. Portanto, o trabalho teve por objetivo determinar a concentração de compostos fenólicos totais em amostras de massa de banana desidratada acrescida de diferentes espécies de flores. Foram elaborados doces de banana madura em lâminas finas com adição de flores em quatro variedades: 'Dália Amarela', 'Fada Azul', 'Lavanda' e 'Manjeriço', além de um doce controle, no qual contava apenas com a fruta. A análise para determinar o teor de compostos fenólicos totais consistiu no uso do método de Folin-Ciocalteu e para fins de comparação utilizou-se uma curva de Ácido Gálico (GAE) com concentrações distintas e os resultados foram expressos em mg de GAE/g de amostra. Os compostos fenólicos totais oscilaram entre 1,23 e 1,88 mg de GAE/g de amostra. O doce de banana contendo as flores de Fada azul (1,88) e a Dália Amarela (1,66) apresentaram os maiores teores de CFT e não diferenciam estatisticamente entre si. Já o doce com Manjeriço (1,35), Lavanda (1,31) e o controle (1,23) não diferenciam entre si, estatisticamente. Esses resultados indicam que a presença da flor Fada azul e da Dália Amarela no doce de banana aumenta os compostos bioativos do doce de banana tornando mais atrativo nutricionalmente contribuindo para a prevenção de doenças e promovendo uma melhor saúde geral.

Palavras-Chave: bioativos, saúde, culinária.

Link do pitch: <https://youtu.be/dzyCYfHEJaQ>